

salling



INSTRUCTION MANUAL AIRFRYER

10560267

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:



GENEREL BESKRIVELSE

A/D: Rist

B/E: Kurv

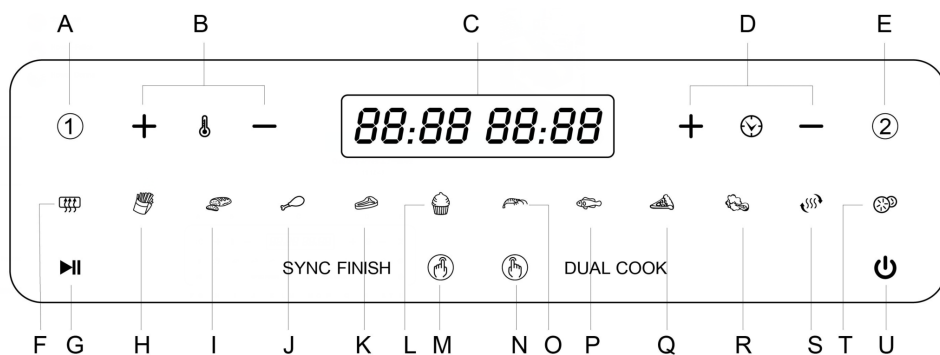
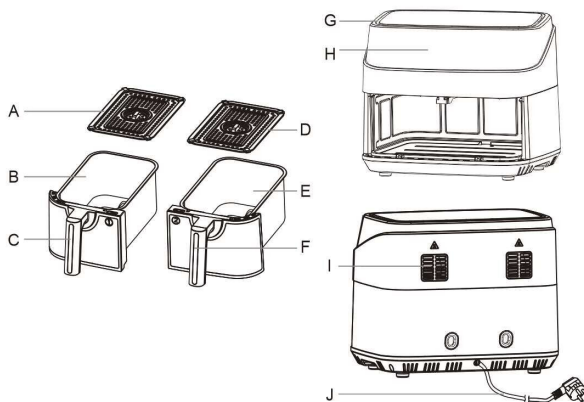
C/F: Håndtag til kurv

G: Luftindtag

H: Kontrolpanel

I: Ventilationsåbninger

J: Ledning



A. Zone 1

B. Temperatur +/-

C. Timer/temperaturvisning

D. Timer +/-

E. Zone 2

F. Forvarmning

G. Start/pause

H. Pommes frites

I. Kød

J. Kyllingelår

K. Steak

L. Kage

M. SYNC Finish, synkroniser
tilberedning

N. DUAL Cook, tilberedning i to
zoner

O. Rejer

P. Fisk

Q. Pizza

R. Grøntsager

S. Genopvarm

T. Lufttørring

U. Til/fra

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballagen.

2. Fjern alle stickers og mærkater fra apparatet, undtagen typemærkaten.

3. Rengør kurven grundigt med varmt vand og lidt flydende opvaskemiddel. Brug en ikke-slibende svamp.

Bemærk: Du kan også lægge delene i opvaskemaskinen.

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

FORSIGTIG

- Læg altid ingredienserne, der skal steges, i kurven for at undgå, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og åbningerne til luftudtaget til, når du bruger apparatet.
- Hæld ikke olie i kurven, da det kan udgøre en brandfare.
- Rør aldrig de indvendige sider af apparatet under brugen.
- Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde, når apparatet er tændt eller afkøles.
- Sæt ikke ledningen til apparatet i stikkontakten med våde hænder, og brug ikke kontrolpanelet med våde hænder.

KLARGØRING


1. Sæt apparatet på en stabil, vandret og varmebestandig overflade.
2. Sæt risten i kurven.

Hæld ikke olie eller anden væske i kurven.

Sæt ingen genstande oven på apparatet. Det afbryder luftstrømmen og påvirker resultatet af tilberedningen.


SÅDAN BRUGES APPARATET

1. Tænd apparatet





Sæt apparatet i stikkontakten. Apparatet bipper, og displayet lyser op i 1 sekund, hvorefter det går i standbytilstand. Alle kontrollamper slukker med undtagelse af .


2. Menuvalg/temperatur/tid

Zone 1 og Zone 2 fungerer uafhængigt af hinanden.

Sæt apparatet i stikkontakten. Enheden går på standby. Tryk på . Tryk dernæst på  eller  for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Justér periode og temperatur med knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på en af funktionsknapperne for at tilberede forskellige typer madvarer. Tryk til slut på  for at starte enheden og påbegynde tilberedningen.

Zone 1 og Zone 2 arbejder samtidig.

- 1) Når du slutter enheden til lysnettet, starter den op på standby. Tryk på tænd/slukknappen  for at tænde den. Tryk dernæst på knappen til valg af tilberedningsfunktion  for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Brug knapperne Tid +/- og Temperatur +/- til justering af tilberedningstid og temperatur efter behov. Alternativt kan du trykke på et af ikonerne for specifikke tilberedningsfunktioner svarende til de madvarer, du vil tilberede.
- 2) Når tilberedningsfunktion  er valgt, skal du trykke på knappen  for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Brug knapperne Tid +/- og Temperatur +/- til justering af tilberedningstid og temperatur efter behov. Alternativt kan du trykke på et af ikonerne for specifikke tilberedningsfunktioner svarende til de madvarer, du vil tilberede.


- 3) Når du er færdig med ovennævnte indstillinger, skal du trykke på knappen  for at starte tilberedningen. Hver funktion har sin egen standardtid og -temperatur, der er vist i tabellen i denne vejledning. Dog kan bruger selv indstille tid og temperatur efter egen smag og behov med knapperne Tid +/- og Temperatur +/-.

Temperaturintervallet er 50-200 °C, og ét tryk på knapperne Temperatur +/- øger eller reducerer temperaturen med 10 °C. Temperaturen blinker, når temperaturen justeres/indstilles [temperaturen blinker ikke under tilberedning]. Temperaturen er indstillet efter tre blink.

Timerintervallet er 1-60 minutter, og ét tryk på knappen Timer +/- øger eller reducerer tiden med 1 minut. Tiden blinker, når timeren justeres/indstilles [timeren blinker ikke under tilberedning]. Tiden er indstillet efter tre blink.

3. Start, pause/stop

Tryk på , når du har valgt program, tid og temperatur.  blinker, og apparatet bipper og starter. Tryk på  for at sætte programmet på pause under tilberedningen.

Tryk på , og apparatet vender tilbage til standbytilstand.

BEMÆRK:

[1]. Du kan tage kurven ud under tilberedningen. Apparatet stopper. Du kan derefter kontrollere maden eller tilføje mere mad. Sæt kurven tilbage. Apparatet fortsætter programmet.

4. Programafslutning

Varmeelementet slukker, når timeren når 0 minutter. Motoren kører videre i 1 minut for at køle apparatet af. Derefter går apparatet i standbytilstand.

SYNC FINISH, SYNKRONISÉR TILBEREDNING



Trin 1: Programmér Zone 1

Læg madvarerne i kurven til Zone 1.

Tryk på  knappen.

Vælg det ønskede tilberedningsprogram.

Trin 2: Programmér Zone 2

Læg madvarerne i kurven til Zone 2.

Tryk på  knappen.

Vælg det ønskede tilberedningsprogram til Zone 2.

Trin 3: Start tilberedning

Tryk på SYNC Finish for at synkronisere tilberedningen.

Tryk på knappen  for at starte tilberedningen.

DUAL COOK, tilberedning i to zoner



Tilbereder du den samme ret i begge zoner.

Indstil Zone 1, og tryk på DUAL COOK for automatisk at anvende samme indstillinger for Zone 2.





Trin 1: Vælg DUAL Cook.









Læg madvarerne i kurven.

Trin 2: Vælg tilberedningsfunktion.

Tryk på  for at starte tilberedningen.

MENUOVERSIGT

Programindstilling			
	Menu	Standardtid (min.)	Standardtemperatur [°C]
Program	 Forvarmning	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Kød	12	200
	 Kyllingelår	20	200

	12	180
Steak		
	25	160
Kage		
	8	180
Rejer		
	10	180
Fisk		
	20	180
Pizza		
	10	160
Grøntsager		
	15	150
Genopvarm		
	360 (Justerbar tid: 0,5 time til 24 timer)	60
Lufttørring		

Forsigtig: Rør ikke ved kurven under og ca. 30 minutter efter brugen, da den bliver meget varm.

Brug kun håndtaget til at holde kurven.

BETJENING

1. Sæt stikket i en vægstikkontakt med jordforbindelse.
2. Læg ingredienserne i kurven.

3. Sæt kurven i den rigtige stilling. Vælg program i menuen, og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.
4. Skærmsvisning
Skærmen viser temperatur og tid. Temperaturen angiver den indstillede temperatur, og tiden angiver den resterende tilberedningstid.
Det valgte program blinker.
5. Visse madvarer kræver, at du ryster dem halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette afsnit). For at ryste maden skal du trække kurven ud af apparatet ved hjælp af håndtaget og ryste den. Skub derefter kurven tilbage i apparatet.
6. Når du hører klokkelemtet fra timeren, er tilberedningstiden udløbet. Træk kurven ud af apparatet, og placér den på en varmebestandig overflade.
7. Kontrollér, at maden er færdig.
Hvis maden ikke er færdig endnu, skal du blot skubbe kurven ind i apparatet og fortsætte tilberedningen et par ekstra minutter.
8. Hæld indholdet af kurven over i en skål eller på en tallerken.
Tip: Brug en tang til at løfte ingredienserne ud af kurven, når du skal fjerne større eller skrøbelige ingredienser.
9. Når madvarerne er tilberedte, kan apparatet straks bruges igen.

Bemærk: Apparatet kan udsende en let røg eller lugt, når det bruges første gang. Det er helt normalt og forsvinder hurtigt. Det er meget vigtigt at sørge for, at der er tilstrækkelig ventilation omkring apparatet.

INDSTILLINGER

Ud over den forudindstillede menu kan du også bruge apparatet til at tilberede andre retter ved at indstille tid og temperatur. Tabellen nedenfor er en hjælp til at vælge de grundlæggende indstillinger for retterne, som du gerne vil tilberede.

Bemærk: Husk, at indstillingerne kun tjener som reference. Madvarer varierer i oprindelse, størrelse, facon og produktion, så vi kan ikke garantere de bedste indstillinger for din madvarer.

Tilberedningsprocessen påvirkes kun meget lidt, hvis du et kort øjeblik trækker kurven ud af apparatet, fordi teknologien med hurtigt luft straks genopvarmer luften i apparatet.

TIPS OM MADLAVNING

Apparatet og dets dele bliver varme under tilberedningen.

Læg ikke for mange ingredienser i kurven.

Pak ikke mad direkte i kurven, læg først risten inde i kurven, og læg derefter maden indeni.

BRUG AF OLIE

Tilsætning af lidt olie til maden gør den mere sprød.

Oliesprays er velegnede til at påføre lidt olie jævnt hen over ingredienserne.

TIPS OM MAD

Du kan tilberede frosne madvarer, der kan tilberedes i en ovn, i apparatet.

Læg ingredienserne i en varmebestandig beholder, når du skal lave kager, små tærter eller mad med fyld eller panering, og læg beholderen i kurven.

Smør lidt marinade på tørre ingredienser, før du lægger dem i kurven.

OPVARMNING AF MAD

Indstil temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

TILBEREDNINGSVJEJLEDNING – Bemærk: Indstillingerne er vejledende. Ingredienser varierer i størrelse, form og mærke, og du skal muligvis justere tilberedningstiden og temperaturen.

Bemærk: Det kan anbefales at lægge tre minutter til tilberedningstiden, før du starter apparatet, når det er koldt

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

Risten, kurven og indersiden af apparatet har en 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 kontakten i væggen, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern kurven for, at airfryeren kan køle hurtigere af.

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.

3. Rengør risten og kurven med varmt vand, lidt flydende opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan fjerne eventuelle rester af snavs med lidt flydende vaskemiddel.

Bemærk: Kurven og risten tåler opvaskemaskine.

Tip: Hæld varmt vand med lidt opvaskemiddel i kurven, hvis der sidder snavs på kurven eller i bunden af kurven. Sæt risten i kurven, og lad risten og kurven stå i blød i ca. 10 minutter.

1. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

2. Rengør varmeelementet med en rensbørste 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.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i en vægstikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Drej knappen til tidsuret til den krævede tilberedningstid for at tænde apparatet.
Maden er ikke helt færdigkogt	Der er for mange ingredienser i kurven.	Læg mindre portioner i kurven. Mindre portioner steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej temperaturknappen til den krævede temperatur (se afsnittet 'Indstillinger').
	Tilberedningstiden er for kort.	Drej timerknappen til den krævede tilberedningstid (se afsnittet 'Indstillinger').
Madvarerne i apparatet er tilberedt ujævnt.	Visse ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningen.	Ingredienser, der ligger i lag (fx pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningen (se afsnittet 'Indstillinger').
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af apparatet	Du bruger 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 kurven ordentligt ind i apparatet.	Der er for meget mad i kurven.	Fyld ikke kurven ud over den maksimale mængde, der er vist i tabellen på en tidligere side.
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Du tilbereder madvarer med fedtindhold.	Bemærk, at temperaturen skal holdes under 180 °C, når du steger ingredienser med fedtindhold i apparatet.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Kurven indeholder fedtresten fra sidste brug.	Hvid røg stammer fra fedt, der varmes op i kurven. Sørg for at rengøre kurven ordentligt efter hver brug.
Rå pommes frites steges ujævnt i apparatet.	Du lod ikke kartoffelstængerne ligge i blød tilstrækkeligt længe før stegningen.	Læg kartoffelstængerne i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter. Tag dem derefter ud, og tør dem med lidt køkkenrulle.
	Du har brugt en forkert type kartoffel.	Brug rå kartofler, og kontrollér, at de ikke bliver bløde under stegningen.
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 ryster dem med lidt olie.
		Skær kartoffelstængerne i tyndere stænger for at opnå et sprødere resultat.
		Tilføj en anelse mere olie for at opnå et sprødere resultat.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10560267
220-240V~, 50/60 Hz
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.

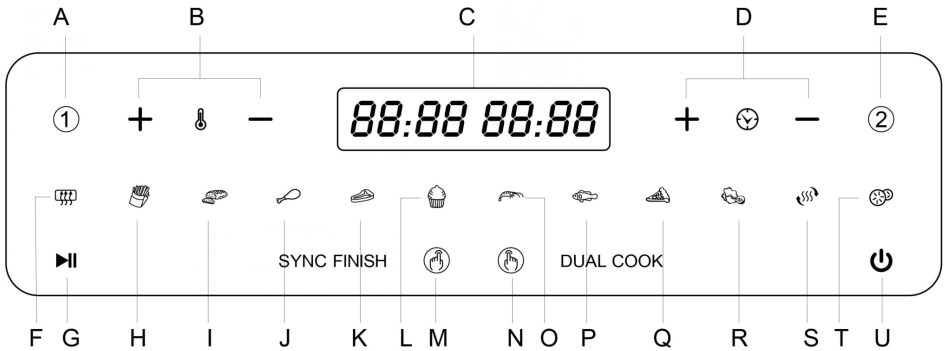
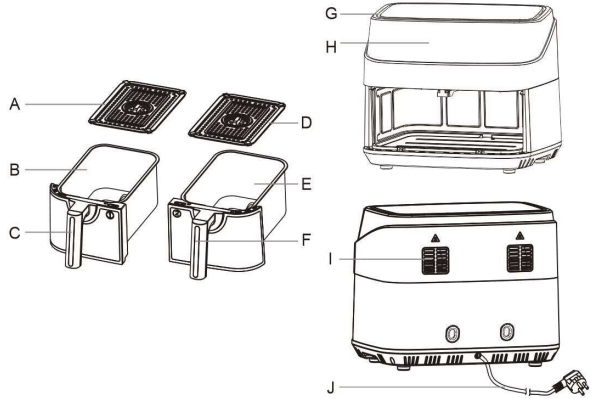
PRODUCT DISPOSAL

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:



GENERAL DESCRIPTION

- A/D: Rack
- B/E: Basket
- C/F: Basket handle
- G: Air inlet
- H: Control panel
- I: Vent windows
- J: Power cord



- | | | |
|------------------------------|-----------------|--------------|
| A. Zone1 | H. French fries | O. Shrimp |
| B. Temperature plus/minus | I. Meat | P. fish |
| C. Timer/temperature Display | J. Drumsticks | Q. Pizza |
| D. Timer plus/minus | K. Steak | R. Vegetable |
| E. Zone 2 | L. Cake | S. Re-heat |
| F. Pre-heat | M. SYNC finish | T. Dehydrate |
| G. Start/Pause | N. DUAL cook | U. On/off |

PRIOR TO THE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

CAUTION

- Always place the ingredients to be fried in the basket to avoid contact with the heating elements.
- Ensure that the air inlet and air exhaust openings are not covered during operation.
- Avoid filling the basket with oil to prevent fire hazards.
- Never touch the interior of the appliance while it is in operation.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children when it is switched on or cooling down.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

PREPARING FOR USE


1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Properly insert the rack into the basket.

Do not fill the basket with oil or any other liquid.





Refrain from placing any objects on top of the appliance, as this can obstruct airflow and impact the air-frying outcome.

USING THE APPLIANCE






1. Power on

Plug in the appliance. The appliance will emit a series of beeping sounds and the lights will briefly illuminate for 1 second before entering standby mode. During standby mode, all lights will be turned off except for .

Zone 1 or Zone 2 works independently.

Plug in the appliance. It will enter standby mode. Press . Then press  or  to select the desired cooking function. Adjust the time and temperature using the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different types of food. Finally, press  to start the appliance and begin cooking.

Zone 1 and Zone 2 work simultaneously.




- 1) Plug in the appliance and it will enter standby mode. Press the power button  to activate it. Then, press the cooking function button  to select the desired cooking mode. Use the Time +/- and Temperature +/- buttons to adjust the cooking time and temperature according to your preference. Alternatively, you can directly press the specific function icon corresponding to the food you want to cook.
- 2) After completing the cooking function , press the  button to select the desired cooking function. Use the Time +/- and Temperature +/- buttons to adjust the cooking time and temperature as needed. Alternatively, you can directly press the specific function icon corresponding to the food you want to cook.
- 3) After completing the above steps, press the  button to begin the cooking process. Each function has its own default time and temperature, which are indicated in the provided table. However, customers have the flexibility to adjust the time and temperature according to their preferences by using the Time +/- and Temperature +/-


buttons.

The temperature range is 50-200°C and every press on the temperature + / - buttons will increase or decrease the temperature by 10°C. The temperature will flash while adjusting/setting the temperature (during operation the temperature will not flash). After flashing 3 times the temperature has been set.

The timer range is 1 to 60 mins and every press on the timer + / - buttons will increase or decrease the time by 1 min. The time will flash while adjusting/setting the timer (during operation the time will not flash). After flashing 3 times the time has been set.

2. Start, pause/stop

After selecting the program, time, and temperature press . The  will begin to flash and the appliance will make BEEP sounds and start operating. To pause the program during operating press .

Press  and appliance goes back into standby mode.

NOTED:

[1]. During operation, you can take the basket out and the appliance will stop. You can then check the cooking result or add more food. Put the basket back and the appliance will continue the program.

3. End of program

The heating element will turn off when the timer has reached 0 min. The motor will continue operating for 1 min. cooling down the appliance, when done the appliance will enter standby mode.

SYNC FINISH



Step 1: Program Zone 1

Place the food in Zone 1's basket.

Press the  button.

Select the desired cooking program.

Step 2: Program Zone 2

Place the food in Zone 2's basket.

Press the  button.

Select the desired cooking program for Zone 2.

Step 3: Begin cooking

Select the SYNC Finish option.

Press the ►|| button to initiate the cooking.

DUAL COOK



Cooking the same food in each zone.

Set Zone 1 and use DUAL COOK to automatically match settings with Zone 2.





Step 1: Select DUAL Cook.









Place food in the basket.

Step 2: Select a cooking function.

Press ►|| to begin cooking.

MENU TABLE

program logistics			
	Menu	Default time(min)	Default temperature[°C]
function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Meat	12	200
	 Drumsticks	20	200

 Steak	12	180
 Cake	25	160
 Shrimp	8	180
 Fish	10	180
 Pizza	20	180
 Vegetable	10	160
 Reheat	15	150
 Dehydrate	360 [Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours]	60

Caution: Do not touch the pan during and about 30 mins after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket.
3. Put the rack in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE

to start cooking.

4. Screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remaining working time.

The function we have selected flicker.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the basket back into the air fryer.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. You can pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the basket back into the appliance and cook it extra minutes.

8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.

9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor maybe emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

COOKING TIPS

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.

Do not over fill Fry tray with foods.

Do not pack foods into fry tray directly, put the rack inside the tray first, then put the food inside.

USING OIL

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.

Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to the food.

FOOD TIPS

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.

To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in Fry Tray.

Pat dry foods with marinades before adding to Fry Tray.

REHEATING FOODS

Simply set temperature to 150°C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE – Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The basket, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. 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 basket to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the basket and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The basket and rack are dishwasher-safe.

Tip: If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the basket, fill the basket with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the basket and let the basket and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

2. Clean the heating element with 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 air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the Basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting [see section 'Settings'].
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time [see section 'Settings'].
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time [see section 'Settings'].
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the Basket.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Article No. 10560267
 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.