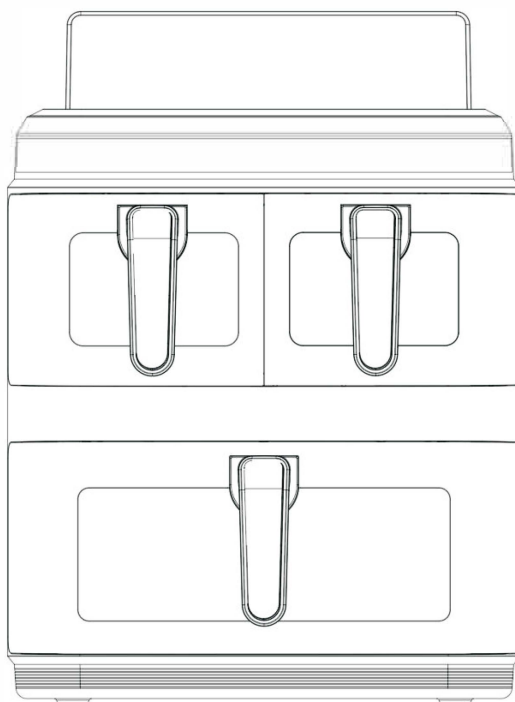


salling

**Salling
3-skuffe Airfryer
Brugsanvisning
Modelnr.: SA-8613**



KUN TIL INDENDØRS BRUG I HUSHOLDNINGER

Læs denne brugsanvisning grundigt, før du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er ikke beregnet til brug i følgende miljøer:

- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
- Gårde
- Brug af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer
- Bed & Breakfast-steder

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når elektriske apparater anvendes, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner grundigt før brug.
2. Undgå at berøre varme overflader.
3. For at undgå elektrisk stød må netledning, stik eller base ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
4. ADVARSEL: Dette apparat indeholder varmeelementer. Overflader, som ikke er beregnet til betjening, kan blive meget varme under brug. Da varme opleves forskelligt fra person til person, skal apparatet anvendes med forsigtighed.
 - Berør kun apparatet på de beregnede håndtag og greb.
 - Brug varmebestandige handsker eller lignende beskyttelse efter behov.
 - Lad alle varme overflader køle helt af, før de berøres.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før dele monteres eller afmonteres.
6. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør eller reservedele, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre personskaade.
8. Apparatet må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade, og sørg for, at den ikke kommer i kontakt med varme overflader.
10. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varm gas- eller elblus eller inde i en opvarmet ovn.
11. Udvis stor forsigtighed ved flytning af apparatet, hvis det indeholder varm olie eller andre varme væsker.
12. Sæt altid stikket i apparatet først og derefter i stikkontakten. Ved frakobling skal alle betjeningsknapper sættes på "OFF", hvorefter stikket trækkes ud af stikkontakten.
13. Brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
14. Dette apparat må anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug og forstår de involverede risici.
 - Børn må ikke lege med apparatet.
 - Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
15. Opbevar apparatet og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
16. Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

INTRODUKTION

Denne airfryer giver en nem og sund måde at tilberede dine yndlingsretter på.

Ved hjælp af hurtig cirkulation af varm luft kombineret med et øvre varmelegeme kan den tilberede et bredt udvalg af retter.

Airfryeren opvarmer maden jævnt fra alle sider, og de fleste ingredienser kræver kun lidt eller slet ingen olie. Det gør det muligt at lave sundere måltider uden at gå på kompromis med smagen.

TEKNISKE DATA

- **Spænding:** 220–240 V ~ 50–60 Hz
- **Effekt:** 1150 W + 1150 W + 1750 W
- **Kapacitet (med riste):** 4+4+9L
- **Justerbar temperatur:** 60 °C – 200 °C
- **Timer:** 0–60 minutter

GENEREL BESKRIVELSE (Fig. 1)

1. Displaypanel
2. Isoleringsplade
3. Håndtag
4. 3,8 L rist
5. 3,8 L beholder/skuffe
6. Låg til beholder
7. Hovedenhedens dæksel
8. Luftudtag
9. 9 L rist
10. 9 L beholder/skuffe

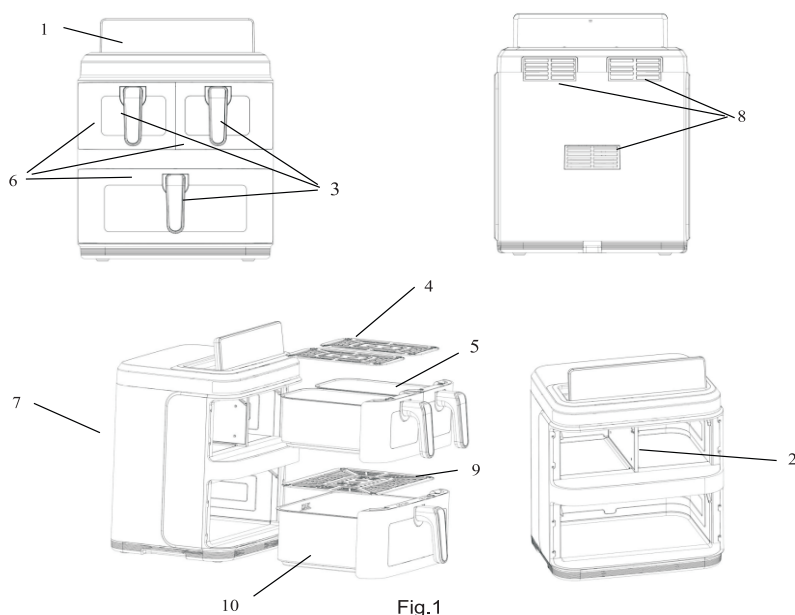


Fig.1



Fig.2

VIGTIGT

FARE

- Dette apparat må anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, kun hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug og forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Nedsæk aldrig kabinettet, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand og skyl det ikke under rindende vand.
- Lad ikke vand eller andre væsker komme ind i apparatet, da dette kan medføre elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne i kurven for at undgå kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget eller luftudtaget, mens apparatet er i brug.
- Fyld ikke beholderen med olie, da dette kan medføre brandfare.
- Rør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i drift.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan blive meget høj under brug.

ADVARSEL

- Kontrollér, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding, før brug.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, ledning eller andre dele er beskadiget.
- Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere en beskadiget ledning. Reparation må kun udføres af autoriseret eller kvalificeret servicepersonale.
- Hold ledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller tæt på andre apparater. Sørg for mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne og ovenpå apparatet. Placer ikke genstande oven på apparatet.
- Brug kun apparatet til det formål, der er beskrevet i denne manual.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under brug.
- Under varmluftstilberedning afgives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra damp og luftudtag. Vær særligt forsigtig, når beholderen tages ud, da varm damp og luft kan slippe ud.
- Tilgængelige overflader kan blive varme under brug (se fig. 2).
- Hvis der kommer mørk røg ud af apparatet, skal du straks tage stikket ud. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner beholderen.

FORSIGTIG

- Placer altid apparatet på en plan, stabil og vandret overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til brug i personalekøkkener, på landbrug, i moteller eller andre ikke-beboelsesmiljøer, og heller ikke til brug af gæster på hoteller, moteller, bed & breakfast eller lignende steder.
- Hvis apparatet anvendes forkert, til professionelt eller semi-professionelt brug, eller ikke anvendes i henhold til denne brugermanual, bortfalder garantien, og der påtages

intet ansvar for eventuelle skader.

- Tag altid stikket ud, når apparatet ikke er i brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før det håndteres eller rengøres, for at undgå forbrændinger.

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker og etiketter fra apparatet.
3. Rengør beholder og rist grundigt med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Aftør apparatets indvendige og udvendige overflader med en let fugtig klud.
Dette er en oliefri airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft.
Fyld ikke beholderen med olie eller friturefedt.

Bemærk:

Ved første brug kan apparatet afgive en let lugt eller røg. Dette er normalt for mange varmeapparater og forsvinder efter kort tids brug. Det påvirker hverken sikkerheden eller apparatets ydeevne.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, plan og vandret overflade.
Placer ikke apparatet på en overflade, der ikke er varmebestandig.
2. Sæt risten i beholderen.
Fyld ikke beholderen med olie eller andre væsker.
Placer ikke genstande oven på apparatet, da dette kan blokere luftcirkulationen og forringe tilberedningsresultatet.

BRUG AF APPARATET

Denne oliefri airfryer kan anvendes til tilberedning af en lang række ingredienser.

Varmluftstegning

1. Sæt strømstikket i en korrekt jordet stikkontakt.
 2. Træk forsigtigt stegebeholderen ud af airfryeren.
 3. Læg ingredienserne i stegebeholderen.
 4. Skub stegebeholderen tilbage i airfryeren, og sørg for, at den er korrekt placeret i føringerne inde i apparatet.
Brug aldrig beholderen uden risten isat.
- Forsigtig: Stegebeholderen bliver meget varm under og efter brug. Hold altid kun i håndtaget.
5. Indstil den ønskede tilberedningstid for ingredienserne.
 6. Nogle ingredienser skal rystes halvejs gennem tilberedningstiden.
For at ryste ingredienserne trækkes stegebeholderen ud ved hjælp af håndtaget og rystes forsigtigt. Skub derefter beholderen tilbage i airfryeren.
- Forsigtig: Tryk ikke på knappen på håndtaget under omrystning.
- Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, vil der lyde et signal, når det er tid til at ryste ingredienserne. Efter omrystning skal timeren indstilles igen til den resterende tid.
7. Når timeren bipper, er den indstillede tilberedningstid slut. Træk forsigtigt stegebeholderen ud af apparatet.
- Tip: Du kan justere temperatur eller tilberedningstid under brug. Indstillingerne gemmes i ca. 1

minut, efter at beholderen er taget ud.

8. Kontroller, om ingredienserne er færdigtilberedte.

Hvis de ikke er klar, skub beholderen tilbage i apparatet og indstil timeren til et par ekstra minutter.

9. For at tage maden ud (f.eks. pommes frites), trækkes stegebeholderen ud og placeres på en varmebestandig overflade.

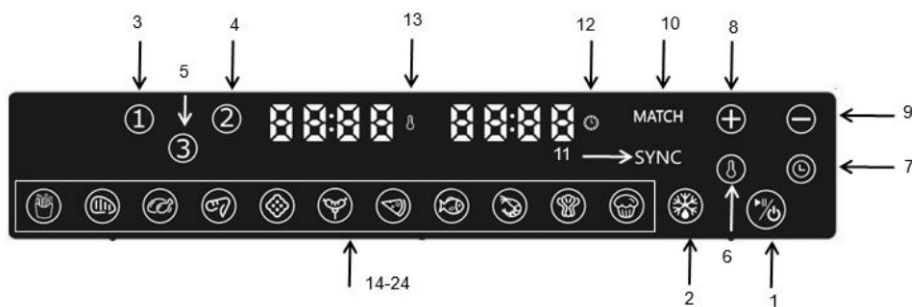
Vend ikke beholderen på hovedet, mens risten stadig er i, da overskydende olie i bunden kan løbe ud over maden.

Beholderen og maden er varme, og der kan slippe damp ud afhængigt af ingredienserne.

10. Hæld maden over i en skål eller på en tallerken.

11. Når én portion er færdig, er airfryeren straks klar til at tilberede den næste portion.

INSTRUKTIONER TIL BETJENINGSPANELET



Betjeningsvejledning

Knap 1 – Tænd/Sluk-knap

Når kurv og beholder er korrekt placeret i hovedenheden, vil strømindikatoren lyse.

- Tryk én gang på Tænd/Sluk-knappen for at indstille apparatet til standardtemperaturen 180 °C og en tilberedningstid på 15 minutter.
- Tryk på knappen en anden gang for at starte tilberedningen.
- For at slukke apparatet under tilberedning skal du trykke og holde Tænd/Sluk-knappen nede i 3 sekunder.

Displayet viser "OFF". OFF-indikatoren slukker, og blæseren stopper automatisk efter 20 sekunder, hvorefter apparatet slukker helt.

Bemærk:

Under tilberedning kan du trykke på betjeningsknapperne for at pause eller genoptage tilberedningen.

Knap 2 – Optøningsknap

Tryk på Optøningsknappen for at optø mad.

- Standardindstilling: 60 °C i 15 minutter
- Tid og temperatur kan justeres ved hjælp af de relevante knapper
- Når optøningsfunktionen er aktiv, tænder alarmikonet

Knap 3 , 4 og 5 – Valg af tilberedningsbeholder

Tryk på en af disse knapper for at vælge, hvilken beholder der skal bruges til tilberedning.

Knap 6 og 7 – Forudindstillingsknapper

Bruges til at skifte mellem og justere forudindstillede temperatur- og tidsindstillinger.

Knap 8 og 9 – Temperatur- og tidsjustering

- Brug knapperne til at øge eller sænke temperaturen i trin på 5 °C
- Hold knappen nede for hurtigere justering
- Temperaturområde: 60 °C – 200 °C

Knapperne kan også bruges til at øge eller reducere tilberedningstiden i trin på 1 minut. Hold knappen nede for hurtig justering.

Knap 10 – Kopiér menu

Bruges til at kopiere tilberedningsindstillinger fra én menu til en anden.

Knap 11 – Synkroniser afslutning

Gør det muligt for flere beholdere at starte og afslutte tilberedningen samtidig.

Indikatorlamper

- Indikatorlampe 12  og 13 : Temperatur- og tidsindikatorer
- Indikatorlamper 14–24: Opskriftsknapper

Vend-funktion (FLIP)

Nogle opskrifter kræver, at maden vendes eller rystes under tilberedningen.

Når 2/3 af tilberedningstiden er gået:

- Lyder der tre bip, og
- Displayet viser "FLIP" i 10 sekunder

Dette minder dig om at vende eller ryste maden.

Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for forskellige ingredienser.

Bemærk:

Disse indstillinger er kun vejledende. Ingredienser kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, og derfor kan det ikke garanteres, at resultatet bliver optimalt for alle fødevarer.

Takket være Rapid Air-teknologien genopvarmes luften inde i apparatet øjeblikkeligt. Det betyder, at det kun har minimal indflydelse på tilberedningen kortvarigt at tage kurven ud under madlavningen.

Tips

- Mindre ingredienser kræver som regel kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
- Hvis mindre ingredienser rystes halvvejs gennem tilberedningen, opnås et bedre og mere ensartet resultat.
- For et sprødt resultat kan du tilsætte en lille mængde olie til friske kartofler. Læg kartoflerne i airfryeren kort efter, at olien er tilsat.
- Undgå at tilberede meget fedtholdige ingredienser, såsom pølser, i airfryeren.
- Snacks, der normalt kan tilberedes i en almindelig ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mængde til sprøde pommes frites er 500 g.
- Færdiglavet dej er ideel til hurtig og nem tilberedning af fyldte snacks og kræver kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Brug en bageform eller et ovnfast fad i airfryer-kurven, når du bager kager eller tærter, eller når du tilbereder skrøbelige eller fyldte ingredienser.
- Airfryeren kan også bruges til genopvarmning. Ved genopvarmning anbefales en temperatur på 150 °C i op til 10 minutter.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frosne pommes frites	200-800	23	200	Ryst	
Fisk	200-800	18	200	Ryst	
Rejer	200-800	14	200	Ryst	
Kylling	200-800	45	200	Ryst	
Pizza	200-800	17	200		
Bof	200-800	15	180	Ryst	
Kyllingevinger	200-800	23	180	Ryst	
Kage	200-800	15	170		
Grontsager	200-800	8	160	Ryst	
Grillet polse	200-800	20	200		
Kiks	200-800	15	170		
Tø op	200-800	15	60		

Bemærk

Tilføj 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du starter madlavningen, mens airfryeren stadig er kold.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Gryden og den non-stick-belagt rist har en slip-let-belægning.

Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige belægningen.

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.
Bemærk: Fjern gryden for at lade airfryeren køle hurtigere af.
2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og risten med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Du kan bruge et affedtende rengøringsmiddel til at fjerne genstridigt fedt.
Tip: Hvis madrester sidder fast på risten eller i bunden af gryden, fyld gryden med varmt vand og opvaskemiddel.
Læg risten i gryden, og lad begge dele ligge i blød i ca. 10 minutter.
4. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en blød rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

Opbevaring

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og helt tørre, før apparatet opbevares.

Miljø

Bortskaf ikke apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det er udtjent.

Aflever det i stedet på en officiel genbrugsstation.

På den måde er du med til at beskytte miljøet.

SORTERINGSVEJLEDNING

Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

Fremstillet for og importeret af:

Stock Group A/S Gammelmarksvej 11

DK- 7100 Vejle

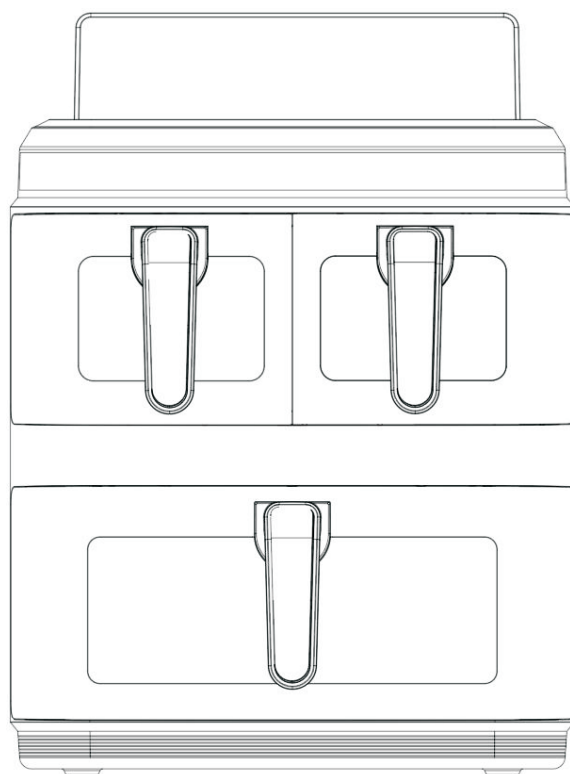
www.stockgroup.dk



salling

Salling 3-Drawer Air Fryer User Manual

Model No.: SA-8613



FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please read this manual carefully before using the appliance and keep it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended for use in the following environments:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
- Farmhouses
- Use by guests in hotels, motels, and other residential environments
- Bed-and-breakfast establishments

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions must always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before use.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug, or base in water or any other liquid.
4. **WARNING:** This appliance contains heating elements. Surfaces other than the intended functional surfaces may become very hot during use. As heat tolerance varies from person to person, use this appliance with caution.
 - Only touch the appliance at designated handles and gripping surfaces.
 - Use heat-resistant gloves or similar protection when necessary.
 - Allow all hot surfaces to cool down completely before touching them.
5. Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before assembling or removing parts.
6. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or a similarly qualified person to avoid hazards.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, or to come into contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas burner, electric burner, or inside a heated oven.
11. Exercise extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always connect the plug to the appliance first, then plug it into the wall outlet. To disconnect, turn all controls to the "OFF" position and remove the plug from the outlet.
13. Use this appliance only for its intended purpose.
14. This appliance may be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed on safe use and understand the potential hazards.
 - Children must not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.
15. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
16. This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

INTRODUCTION

This hot-air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite foods. By using rapid hot air circulation combined with a top heating grill, it can cook a wide variety of dishes.

The hot-air fryer heats food evenly from all directions, and most ingredients require little to no oil, helping you prepare healthier meals without compromising on taste.

TECHNICAL DATA

- Voltage: 220–240 V ~ 50-60 Hz
- Power: 1150 W + 1150 W + 1750 W
- Capacity (with racks): 4+4+9L
- Adjustable temperature: 60 °C – 200 °C
- Timer: 0–60 minutes

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Display panel | 2. Insulation plate |
| 3. Handle | 4. 3.8L Rack |
| 5. 3.8L Pot | 6. Pot cover |
| 7. Cover of main body | 8. Air outlet |
| 9. 9L Rack | 10. 9L Pot |

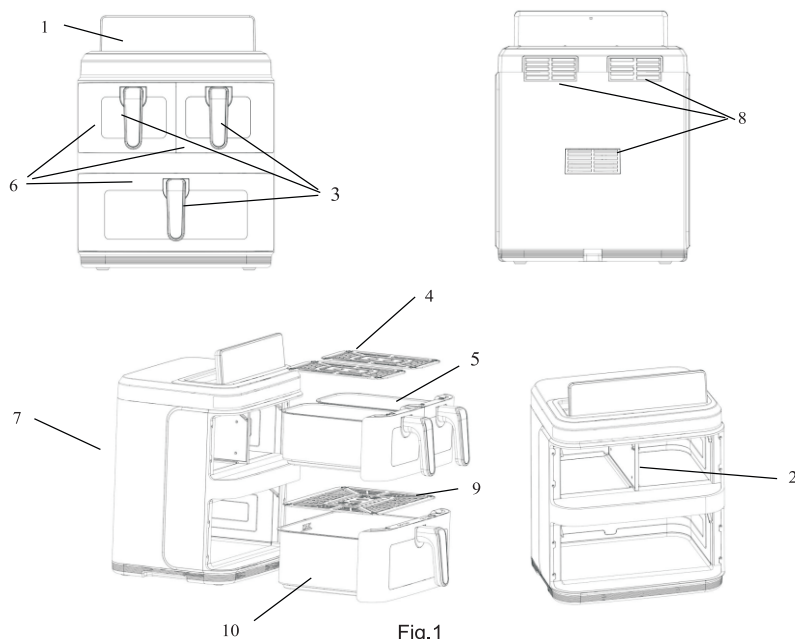


Fig.1



Fig.2

**IMPORTANT
DANGER**

- This appliance may be used by children aged 8 years and older, as well as by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are supervised or have been instructed on safe use and understand the potential hazards.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and heating elements, in water or rinse it under running water.
- Do not allow water or any other liquids to enter the appliance, as this may cause electric shock.
- Always place ingredients in the basket to prevent contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil, as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may become very hot during operation.

WARNING

- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before use.
- Do not use the appliance if the plug, power cord, or any other part is damaged.
- Do not attempt to replace or repair a damaged power cord yourself. Repairs must be carried out by authorized or qualified service personnel only.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or near other appliances.
Leave at least 10 cm of free space at the back, on both sides, and above the appliance.
Do not place any objects on top of the appliance.
- Use the appliance only for its intended purpose as described in this manual.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings.
Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlets.
Be especially careful when removing the pot, as hot steam and air may be released.
- Accessible surfaces may become hot during use (see Fig. 2).
- If dark smoke is emitted from the appliance, unplug it immediately.
Wait until the smoke has stopped before removing the pot from the appliance.

CAUTION

- Always place the appliance on a flat, level, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only.
It is not intended for use in environments such as staff kitchens, farms, motels, or other non-residential settings, nor for use by guests in hotels, motels, bed and breakfast establishments, or similar accommodations.
- If the appliance is used improperly, for professional or semi-professional purposes, or not in accordance with the instructions in this user manual, the warranty will become void and no liability will be accepted for any resulting damage.
- Always unplug the appliance when it is not in use.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning to avoid the risk of burns.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot and rack with hot water, a mild dishwashing detergent, and a

- non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a slightly damp cloth.

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

Notice:

When the air fryer is used for the first time, it may emit a slight smell or smoke. This is normal for many heating appliances and will disappear after a short period of use. This does not affect the safety or performance of the appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, flat, and level surface.
Do not place the appliance on a surface that is not heat-resistant.
2. Insert the rack into the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not place any objects on top of the appliance, as this may block the airflow and negatively affect the cooking results.

USING THE APPLIANCE

This oil-free air fryer can be used to prepare a wide variety of ingredients.

Hot Air Frying

1. Plug the power cord into a properly grounded wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the air fryer.
3. Place the ingredients into the frying pot.
4. Slide the frying pot back into the air fryer, making sure it is properly aligned with the guides inside the appliance.

Never use the pot without the rack inserted.

Caution: The frying pot becomes very hot during and after use. Always hold the pot by the handle only.

5. Set the required cooking time for the ingredients.
6. Some ingredients require shaking halfway through the cooking time.
To shake the ingredients, pull the frying pot out using the handle and gently shake it.
Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button on the handle while shaking.

Tip: If you set the timer to half of the cooking time, the timer will sound when it is time to shake the ingredients. After shaking, reset the timer for the remaining cooking time.

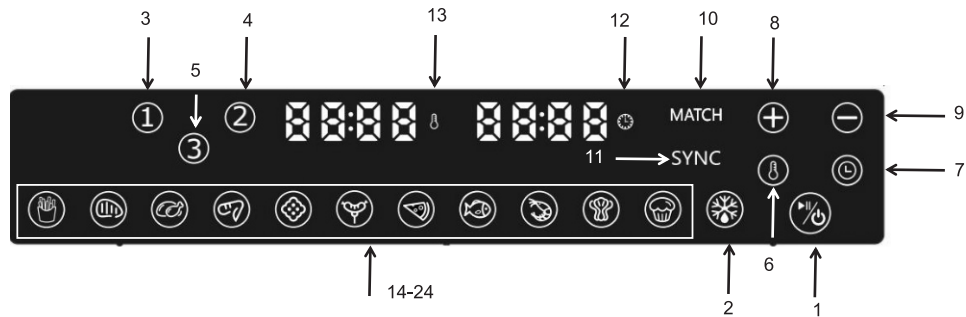
7. When the timer sounds, the set cooking time has elapsed. Carefully pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust the temperature or cooking time during use. Your settings will be saved for approximately one minute after removing the pot.

8. Check whether the ingredients are fully cooked.
If they are not ready, slide the pot back into the appliance and add a few extra minutes to the timer.
9. To remove the food (e.g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.
Do not turn the pot upside down while the rack is still inside, as excess oil collected at the bottom may spill onto the food.

- The pot and food will be hot, and steam may escape depending on the type of ingredients.
10. Empty the food into a bowl or onto a plate.
11. Once a batch is finished, the air fryer is immediately ready to prepare another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

Button 1 – Power Button

Once the basket and pot are correctly placed in the main unit, the power indicator will light up. Tap the Power Button once to set the appliance to the default temperature of 180°C and a cooking time of 15 minutes.

Tap the Power Button a second time to start the cooking process.

To turn off the appliance during cooking, press and hold the Power Button for 3 seconds.

“OFF” will appear on the display. The “OFF” indicator will turn off, and the fan will stop automatically after 20 seconds, at which point the appliance will shut down completely.

Note:

During cooking, you can touch the control buttons to pause or resume the cooking process.

Button 2 – Defrost Button

Press the Defrost Button to thaw food.

The default setting is 60°C for 15 minutes.

You can adjust the time or temperature using the corresponding buttons.

Once the defrost function starts, the alarm icon will light up.

Button 3 & Button 4 & Button 5 – Cooking pot selection Button

Press one of these buttons to select which cooking pot you want to use.

Button 6 & Button 7 – Preset Button

Used to switch and adjust the preset temperature and time settings.

Button 8 **& Button 9** – **Temperature Control Decrease and Increase Button**

- Use these buttons to increase or decrease the cooking temperature in steps of 5°C.
- Press and hold the button to adjust the temperature more quickly.
- Temperature range: 60°C – 200°C.

These buttons can also be used to increase or decrease the cooking time in 1-minute steps. Press and hold the button to adjust the time rapidly.

Key 10 – **Menu Copy Button**

Used to copy cooking settings from one menu to another.

Button 11 – **Sync End Button**

Allows cooking pots to start and finish cooking at the same time.

Indicator light 12 **& 13** – **Temperature/Timer indicators**

Indicator light “14-24” – Recipe buttons.

Turn Pot Function (FLIP)

Some recipes require turning or shaking the food during cooking.

When 2/3 of the cooking time has passed, the buzzer will sound three times, and the display will show “FLIP” for 10 seconds to remind you to turn the food.

Settings

The table below will help you select the basic settings for different ingredients.

Note:

These settings are intended as guidelines only. Ingredients may vary in origin, size, shape, and brand, so optimal results cannot be guaranteed for all foods.

Thanks to Rapid Air technology, the air inside the appliance reheats instantly. Briefly removing the frying pot during cooking will therefore only minimally affect the cooking process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires only slightly longer cooking time, while a smaller quantity requires slightly less time.
- Shaking smaller ingredients halfway through cooking improves the final result and helps prevent uneven frying.
- For crispy results, add a small amount of oil to fresh potatoes. Place the potatoes in the air fryer shortly after adding the oil.
- Avoid cooking very greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a conventional oven can also be prepared in the air fryer.

- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 g.
- Ready-made dough is ideal for quickly and easily preparing filled snacks. It also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking tin or ovenproof dish in the air fryer basket when baking cakes or quiches, or when cooking fragile or filled foods.
- The air fryer can also be used to reheat food. For reheating, set the temperature to 150°C and heat for up to 10 minutes

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-800	23	200	shake	
fish	200-800	18	200	shake	
Shrimp	200-800	14	200	shake	
chicken	200-800	45	200	shake	
Pizza	200-800	17	200		
Steak	200-800	15	180	shake	
chicken wing	200-800	23	180	shake	
cake	200-800	15	170		
Vegetable	200-800	8	160	shake	
Sausage	200-800	20	200		
Biscuits	200-800	15	170		
Defrost	200-800	15	60		

Note

Add 3 minutes to the cooking time if you start cooking while the hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick rack have a non-stick coating.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as these may damage the coating.

1. Unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool down.
Note: Remove the pot to allow the hot-air fryer to cool down faster.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, mild dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.

You may use a degreasing liquid to remove stubborn grease.

Tip: If food residue is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water and dishwashing liquid.

Place the rack in the pot and let both 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 soft cleaning brush to remove any food residue.

Storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool down completely.
2. Make sure all parts are clean and dry before storing.

Environment

Do not dispose of the appliance with normal household waste when it reaches the end of its life.

Take it to an official recycling collection point.

By doing so, you help protect the environment.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded wall socket.
	The timer is not set.	Set the timer to the required cooking time to start the appliance.
The food is not cooked properly.	Too much food in the basket.	Cook smaller batches. Smaller portions cook more evenly.
	The temperature is set too low.	Set the temperature to the correct level.
	Cooking time is too short.	Increase the cooking time.
Food is cooked unevenly.	Some foods need to be shaken during cooking.	Shake foods such as fries halfway through cooking for even results.
Food is not crispy enough.	Snacks were designed for deep frying.	Use oven snacks or lightly brush food with oil for a crispier result.
The basket cannot be inserted properly.	Too much food in the pot.	Do not exceed the MAX level.
	The rack is not positioned correctly.	Push the rack firmly down until it sits properly in the pot.
White smoke comes out of the appliance.	Greasy food is being prepared.	This is normal. Oil may leak into the pot and cause smoke. It does not affect performance.
	Grease residue from previous use.	Clean the pot and rack thoroughly after each use.
Fresh fries cook unevenly.	Wrong type of potato used.	Use fresh, firm potatoes.
	Fries were not rinsed properly.	Rinse fries well to remove excess starch.
Fresh fries are not crispy.	Fries contain too much moisture or too little oil.	Dry fries thoroughly before cooking. Cut fries thinner and add a small amount of oil.

