

salling



INSTRUCTION MANUAL DOUBLE AIR FRYER

10903191

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 ikke bruges af personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene produktet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

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.

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

GENEREL BESKRIVELSE:

1. Kontrolpanel
2. Håndtag til kurv
3. Kurvedæksel
4. Hovedkabinet
5. Stegekurv
6. Stegerist
7. Luftudtag

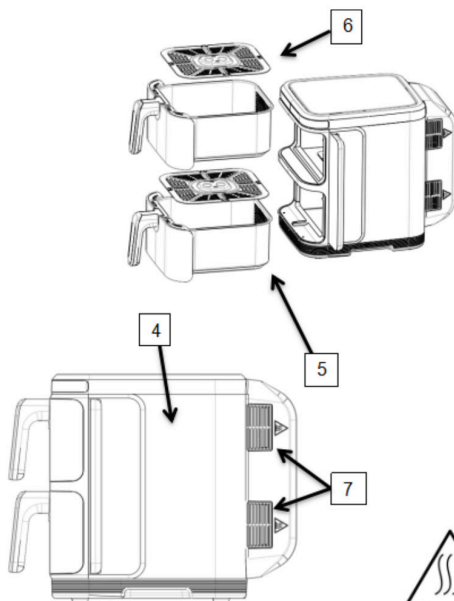
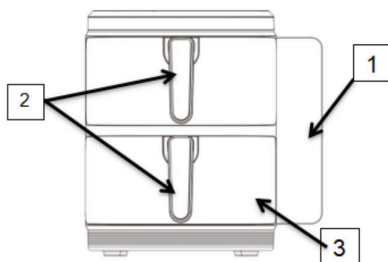


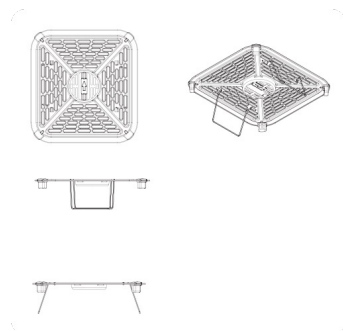
Fig.1



Fig.2

Bemærk:

- Benene på stegeristen er foldbare og kan foldes ud, når du tilbereder pommes frites, for at opnå optimale tilberedningsforhold.
- Hvis du vil lave sprødere mad og spare tid med hurtigere tilberedning, anbefales det at bruge stegeristen med benene foldet ud.



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.

Selvom din airfryer ikke kræver olie til at tilberede og stege maden, kan tilsætning af olie direkte på friske ingredienser skabe et sprødt lag og generelt forbedre rettens smag.

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 BRUGER DU APPARATET

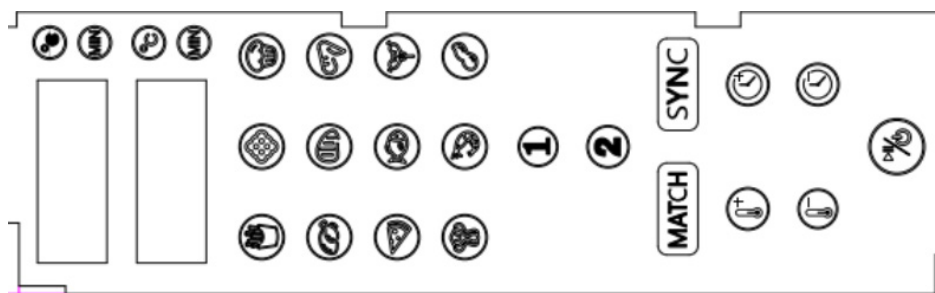
1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Træk forsigtigt stegekurven ud af airfryeren.
3. Læg ingredienserne på stegeristen i stegekurven. Brug aldrig stegekurven uden rist.
4. Skub stegekurven tilbage i airfryeren.

Flugt omhyggeligt stegekurven med styreskinnerne i airfryerens kabinet.

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

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for maden ("Indstillinger" i dette afsnit).
6. Visse madvarer kræver, at du ryster dem halvvejs gennem tilberedningstiden ("Indstillinger" i dette afsnit). For at ryste ingredienserne skal du trække stegekurven ud af airfryeren med håndtaget og ryste den. Skub derefter stegekurven tilbage i airfryeren.
7. Når du hører lyden fra timeren, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk stegekurven ud af airfryeren.
8. Træk stegekurven ud af airfryeren, og placér den på en varmerist, når du skal fjerne ingredienserne (fx pommes frites).
Vend ikke stegekurven på hovedet, mens stegeristen endnu er fastgjort til kurven, fordi eventuel overskydende olie i bunden af stegebakken kan løbe ud på ingredienserne. Stegekurven og ingredienserne er varme. Der kan slippe damp ud fra stegekurven afhængigt af typen af ingredienser.
9. Tøm indholdet af stegekurven over i en skål eller over på en tallerken.
10. Når ingredienserne er tilberedte, kan apparatet straks bruges igen.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



BETJENINGSVEJLEDNING:

1. Når airfryeren tændes, tændes alle kontrollamper og displayet i 1 sekund og slukkes derefter. Brummen udsender en lyd, og kontrollampen for strøm  forbliver tændt.
2. Tryk på ikonet for strøm  i 0,5 sekund for at tænde airfryeren. Alle funktionsikoner lyser. Hvis airfryeren ikke betjenes inden for 1 minut, slukkes kontrollamperne med undtagelse af ikonet for strøm.
3. Vælg kurv 1  eller kurv 2  alt efter dit behov. Når du har valgt, blinker den relevante kontrollampe. Tryk på ikonet  for at vælge kurv 1. Displayet for kurv 1 tændes og viser standardindstillingen på 180 °C for 15 minutter. Temperatur og tid vises skiftevis. Displayet for kurv 2 viser "—".
4. Tryk på ikonet for tilberedningsprogram for at vælge det ønskede tilberedningsprogram. Den relevante programkontrollampe blinker. De øvrige programkontrollamper lyser konstant. Efter 3 sekunder uden betjening skifter displayet mellem temperatur og tid for det valgte program. Tryk på ikonet for temperaturkontrol  , hvis du skal justere temperaturen. Tryk på ikonet for kontrol af tid  , hvis du skal justere tiden. Tryk på ikonet for start  for at starte tilberedningen, når du har justeret indstillingerne. Den valgte programkontrollampe lyser konstant, mens de øvrige programkontrollamper er slukket. Airfryeren starter derefter tilberedningen. Temperatur og tid vises skiftevis på displayet. Knapperne til programvalg kan ikke bruges under tilberedningen.
5. Gentag trin 3-4 for at bruge kurv 2.
6. Når kurv 1 vælges men endnu ikke er startet, og du vælger kurv 2, lyser ikonet  for kurv 1 konstant. Kurv 1 viser fortsat skiftevis programtemperatur og -tid. Følg fremgangsmåden i trin 3-4 for kurv 2. Tryk på ikonet for start , når begge kurve er indstillede. Begge kurve viser skiftevis temperatur og tid. Vælg først kurv 1  for at justere kurv 1, mens kurv 2 er i brug. Udfør dine justeringer, og tryk derefter igen på ikonet for start.
7. Tryk på ikonet for pause , mens airfryeren er i brug. Programikonerne og kontrollamperne for kurven blinker, og tilberedningen sættes på pause. Blæseren stopper efter en forsinkelse på 20 sekunder. Hvis du skal sætte den ene kurv på pause, mens den anden fortsætter tilberedningen, skal du vælge den ønskede kurv  eller  og trykke på ikonet for pause . Under pausen skifter displayet mellem programtemperatur og -tid, og indstillingerne kan ikke justeres, mens kurven er sat på pause.
8. Tryk på ikonet for strøm  i 2 sekunder, mens airfryeren er i brug, for at slukke begge kurve samtidigt. Displayet viser teksten "SLUKKET". Vælg enten ikonet for kurv  eller , når du skal slukke den ene kurv, og tryk derefter på ikonet for strøm  i 2 sekunder. Displayet viser teksten "SLUKKET", når den valgte kurv stopper.
9. Hvis du skal justere temperatur eller tid under tilberedningen, skal du vælge den ønskede kurv  eller  og derefter justere ved hjælp af ikonet for temperatur  eller kontrol af tid  . Airfryeren afslutter justeringstilstanden, hvis der ikke foretages justeringer inden for 5 sekunder.
10. Hukommelse: Airfryeren har en hukommelsesfunktion. Hvis du for eksempel har brugt

programmet til kyllingelår til kurv 1 , husker airfryeren denne indstilling, næste gang kurv 1 vælges, forudsat at strømmen ikke har været afbrudt. Hukommelsesfunktionen nulstilles efter en strømafbrydelse på 1 time.

11. Kontrollamperne for kurv 1 og kurv 2 blinker skiftevis, når begge kurve bruges. Ikonet og den relevante programkontrollampe for hver kurv blinker i 3 sekunder med et interval på tre sekunder.
12. Funktionen Synkron afslutning giver dig mulighed for at tilberede to separate retter i hver kurv og afslutte tilberedningen på samme tid, selvom retterne kræver forskellige tilberedningstider. Funktionen virker sådan her:
Vælg begge kurve, og indstil deres respektive tilberedningsprogram. Tryk på ikonet Synkroniser , og tryk derefter på ikonet for start . Kurven med den længste tilberedningstid starter, mens den anden kurv viser teksten "HOLD". Når begge tider matcher hinanden, synkroniseres de, således at begge kurve afslutter tilberedningen på samme tid.
13. Funktionen Match giver dig mulighed for at indstille samme tilberedningstid, temperatur samt indstillinger for begge kurve med et enkelt tryk.
Match tilberedning: Vælg kurv 1 , og vælg det ønskede tilberedningsprogram og indstillinger. Tryk derefter på ikonet MATCH  for at kopiere indstillingerne over på kurv 2. Tryk på ikonet for start . Begge kurve tilbereder nu med de samme indstillinger.

TIPS:

- Knapperne til programvalg kan ikke bruges, når airfryeren er i brug.
- Displayet skifter mellem temperatur og tid under tilberedningen.
- Når et program sættes på pause, stopper tilberedningen. Den indbyggede blæser fortsætter med at køre i 20 sekunder og standser derefter helt.

INDSTILLINGER

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

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

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

TIPS

- Mindre ingredienser kræver normalt en smule kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en smule længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en smule kortere tilberedningstid.
- Du opnår et bedre slutresultat ved at ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilbe-

redningstiden, og det kan også hjælpe med til at undgå ujævnt tilberedte ingredienser.

- Tilsæt kartoflerne lidt olie for at gøre dem sprøde. Tilbered ingredienserne i airfryeren inden for nogle få minutter, efter du har tilsat olie.
- Tilbered ikke stærkt fedtholdige ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Brug færdigdej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og let. Færdigdej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageform eller et ovnfad i Air fryer-enhedens kurv, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld.
- Du kan også bruge airfryeren til at opvarme mad.

	Minimumsmængde/ maksimumsmængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Bemærk
Frosne pommes frites	200-800	23	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Kyllingevinger	200-800	15	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Fisk	200-800	18	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Rjer	200-800	14	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
steak	100-400	17	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Pizza	100-400	20	180	
peanuts	200-800	10	190	Vend halvvejs gennem tilberedningen
kylling	1000-2000	45	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Grøntsager	100-400	8	160	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Dessert	200-800	15	180	
Grillede tarme	1000-2000	23	180	Vend halvvejs gennem tilberedningen
Kiks	100-400	15	170	Vend halvvejs gennem tilberedningen

Bemærk: Føj 3 minutter til tilberedningstiden, når du starter airfryeren, mens den stadig er kold. Forlæng tilberedningstiden med 5 minutter, når begge stegekurve bruges på samme tid.

RENGØRING

Rengør airfryeren efter hver brug.

Stegerkurven og stegeristen med slip-let belægning. Brug ikke køkkengrej af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøringen, da det kan ødelægge slip-let belægningen.

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

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

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør stegekurven og stegeristen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan benytte en affedtningsvæske til at fjerne evt. resterende snavs.

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

4. Rengør airfryeren indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rensebørste for at fjerne evt. madrester.

OPBEVARING

1. Træk ledningen til airfryeren ud af stikkontakten, og lad den køle af.
2. Sørg for, at alle delene er rene og tørre.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Airfryeren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
Madvarerne i airfryeren er ikke færdige.	Der er for mange ingredienser i stegekurven	Læg mindre portioner i stegekurven. Mindre portioner steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil den krævede temperatur (ses afsnittet "Indstillinger").
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil den krævede tilberedningstid (ses afsnittet "Indstillinger").
Madvarerne i airfryeren er tilberedt ujævnt.	Ujævn opvarmning	Madvarer, der ligger i lag (fx pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du har brugt en type snack, der skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnklare snacks, eller børst lidt olie på snackene for at få et sprødere resultat.
Stegekurven kan ikke skubbes helt ind i airfryeren.	Der er for mange ingredienser i stegekurven.	Fyld ikke kurven op over maksimumsmærket.
	Stegekurven er ikke sat korrekt i.	Skub stegekurven ind i kabinettet

Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Du tilbereder ingredienser med fedtindhold.	Når du tilbereder fedtholdige ingredienser i airfryeren, kan der dryppe fedt ned i stegekurven. Fedtet afgiver en hvid røg, og stegekurven kan blive opvarmet mere end normalt. Det påvirker ikke airfryeren eller slutresultatet.
	Stegekurven indeholder fedtresten fra sidste brug.	Hvid røg opstår, når fedt opvarmes i stegekurven. Sørg for at rengøre stegekurven grundigt efter hver brug.
Rå pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Sprødheden af pommes fritene afhænger af mængden af olie og vand i fritene.	Sørg for at aftørre kartoffelstængerne ordentligt, før du tilføjer olie.
		Skær kartoffelstængerne i mindre stykker for at opnå et sprødere resultat.
		Tilføj en anelse mere olie for at opnå et sprødere resultat.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10903191

220-240V~, 50/60Hz

Maks. effekt: 2800 Watt

Kapacitet: 5,5 liter + 5,5 liter

Indstillelig temperatur: 60-200 °C

Forudindstillet timer: 1-60 min

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.
- The product must not be used by people with reduced sensitivity, physical or mental disability, or people who are not able to operate the product unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of

properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



INTRODUCTION

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

GENERAL DESCRIPTION :

1. Control Panel
2. Basket Handle
3. Basket Cover
4. Main Body Cover
5. Frying Basket
6. Frying Tray
7. Air Outlet

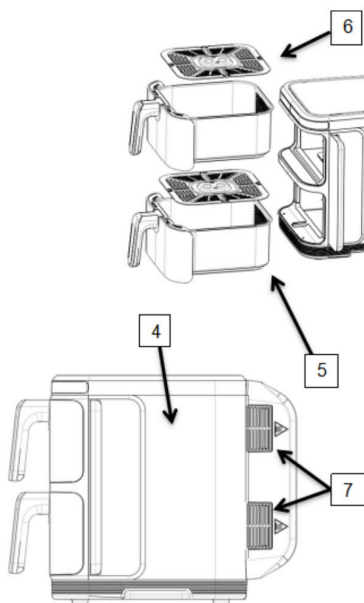
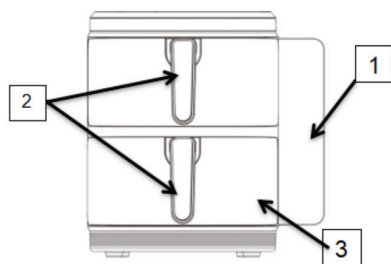


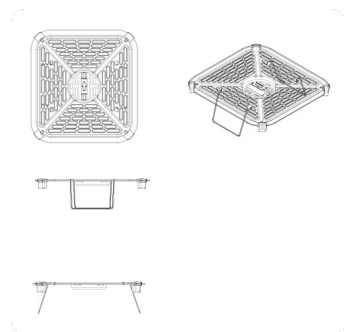
Fig.1



Fig.2

Note:

- The legs on the frying tray are foldable and can be extended when cooking French fries to achieve optimal cooking performance.
- If you want to cook crispier food and save time with faster cooking, it is recommended to use the frying tray with its legs extended.



BEFORE FIRST USE

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

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

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

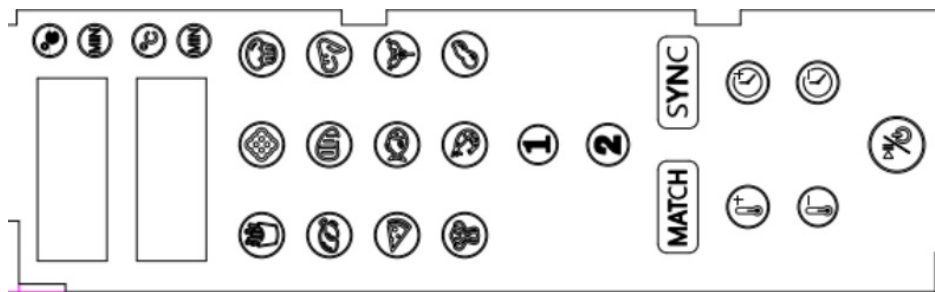
PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
2. Place the rack in the frying pot.
Do not fill the frying pot with oil or any other liquid.
Do not place anything on top of the appliance, as it can disrupt the airflow and affect the hot air frying results.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully remove the frying pot from the air fryer.
3. Place the ingredients on the rack inside the frying pot. Never use the frying pot without the rack.
4. Slide the frying pot back into the air fryer, aligning it carefully with the guides on the housing.
Caution: Do not touch the frying pot during and for some time after use, as it becomes very hot. Only hold the frying pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (refer to the "Settings" section in this chapter).
6. Some ingredients may require shaking halfway through the preparation time (refer to the "Settings" section in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle, shake it, and then slide it back into the fryer.
7. When you hear the timer, it means the set preparation time has elapsed. Pull the frying pot out of the appliance.
8. To remove ingredients (e.g., fries), pull the frying pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.
Do not turn the rack upside down with the pot still attached, as any excess oil collected at the bottom of the frying pot may leak onto the ingredients. The frying pot and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
9. Empty the frying pot into a bowl or onto a plate.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATION INSTRUCTIONS:

1. After powering on, all indicators and display segments light up for 1 second and then turn off. The buzzer will sound, and the power light (⚡) will remain on.
2. Press the power icon (⚡) for 0.5 seconds to start the machine. All function icons will light up. If there is no operation within 1 minute, the indicator lights will turn off, except for the power icon.
3. Choose basket 1 (1) or basket 2 (2) according to your needs. After selecting, the corresponding light will blink. To choose basket 1 press the icon (1) and the display for basket 1 will light up and show the default setting of 180°C for 15 minutes, with the temperature and time displayed alternately. The display for basket 2 will show "—."
4. Press the cooking menu icon to select your desired cooking menu. The corresponding menu indicator will flash, while other menu lights remain on. After 3 seconds of no operation, the display alternates between the temperature and time for the selected menu. If you need to adjust the temperature, press the temperature control icon (°+ °-). For time adjustment, press the time control icon (⌚ ⌚). Once adjustments are complete, press the start icon (⚡) to initiate cooking. The selected menu light will remain on, and other menu lights will turn off. The machine then enters working mode, and temperature and time alternate on the display. The menu selection buttons cannot be changed while cooking.
5. To use basket 2, repeat steps 3 and 4.
6. When basket 1 is selected but not yet running, and you select basket 2, the basket 1 icon (1) will light up continuously. Basket 1 will still display the menu's temperature and time alternately. Follow the same process as steps 3 and 4 for basket 2. Once both baskets are set, press the start icon (⚡). Both baskets will display temperature and time alternately. To adjust basket 1 while basket 2 is running, select basket 1 (1) first, make your adjustments, then press the start button again.
7. Press the pause icon (⏸) while the machine is operating. The menu lights and basket indicators will flash, suspending heating. The fan will stop after a 20-second delay. To pause one basket while the other continues, select the desired basket (1) or (2) and press the pause icon (⏸). While paused, the display alternates between program temperature and time and settings cannot be adjusted while the basket is paused.
8. Long press the power icon (⚡) for 2 seconds while the machine is working to turn off both baskets simultaneously; the display will show "OFF." To turn off a single basket, select either basket icon (1) or (2), then long press the power icon (⚡) for 2 seconds. When the selected

basket stops, its display shows "OFF."

9. During operation, if temperature or time adjustments are needed, select the desired basket ① or ②, then adjust with the temperature   or time control   icons. If no further adjustments are made within 5 seconds, the machine will exit adjustment mode.
10. Memory Function: The air fryer includes a memory feature. For example, if you used the Drumstick Wing menu in basket 1 ①, the machine would recall this setting the next time basket 1 is selected, provided power was not disconnected. The memory function will reset after 1 hour of power loss.
11. When both baskets are in use, the basket 1 and basket 2 indicators will flash alternately. The icon and corresponding menu indicator for each basket will blink for 3 seconds with intervals between the two of 3 seconds.
12. The Synchronous Finish function allows you to cook two separate dishes in each basket and have them complete cooking at the same time, even if they require different cooking durations. Here's how it works:
Select both baskets and set their respective cooking menus. Press the sync icon  and then press the start icon . The basket with the longer cooking time begins, while the other basket displays "HOLD." When both times match, they will run in sync, allowing both baskets to finish cooking simultaneously.
13. The Match function allows you to set the same cooking time, temperature, and settings for both baskets with a single command.
Match Cook: Select Basket 1 ① and choose the desired cooking menu and settings, then press the MATCH icon , to copy these settings to basket 2. Press the start icon  and both baskets will cook with the same settings.

TIPS:

- Once the machine is running, menu selection buttons cannot be adjusted.
- During cooking, the display alternates between temperature and time.
- When a menu is paused, cooking will stop, and the internal fan will continue to run for 20 seconds before fully stopping.

SETTINGS

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

Note: Please be aware that these settings are provided as guidelines. Due to variations in the origin, size, shape, and brand of ingredients, we cannot guarantee the optimal setting for your specific ingredients.

Since the Rapid Air technology rapidly reheats the air inside the appliance, briefly pulling out the frying pot during hot air frying minimally disrupts the process.

TIPS

- Smaller ingredients typically require a slightly shorter preparation time compared to larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients may require a slightly longer preparation time, while a

smaller quantity of ingredients may require a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking process can optimize the result and help prevent unevenly fried ingredients.
- Adding some oil to fresh potatoes can result in a crispier outcome. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after adding the oil.
- Avoid cooking extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Utilize pre-made dough for quick and easy preparation of filled snacks. Pre-made dough also requires a shorter preparation time compared to homemade dough.
- If you intend to bake a cake or quiche or fry fragile or filled ingredients, place a baking tin or oven dish in the air fryer basket.
- The air fryer can also be used to reheat ingredients.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Notes
Frozen french fries	200-800	23	200	Flip halfway through cooking
Chicken wing	200-800	15	200	Flip halfway through cooking
Fish	200-800	18	200	Flip halfway through cooking
Shrimp	200-800	14	200	Flip halfway through cooking
steak	100-400	17	200	Flip halfway through cooking
Pizza	100-400	20	180	
peanut	200-800	10	190	Flip halfway through cooking
chicken	1000-2000	45	200	Flip halfway through cooking
Vegetables	100-400	8	160	Flip halfway through cooking
dessert	200-800	15	180	
Grilled intestines	1000-2000	23	180	Flip halfway through cooking
Biscuits	100-400	15	170	Flip halfway through cooking

Note: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying while the hot air fryer is still cold. When both frying baskets are in operation simultaneously, please extend the cooking time by 5 minutes.

CLEANING

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

the non-stick coating.

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

STORAGE

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Ensure that all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air fryer is not functioning properly.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
The ingredients fried with the Air fryer are not done.	There is an excessive amount of ingredients in the frying pot.	Place smaller batches of ingredients in the pot for more even frying.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the desired setting (refer to the "Settings" section).
	The preparation time is too short.	Set the time according to the required preparation time (refer to the "Settings" section).
The ingredients are fried unevenly in the Air fryer:	Uneven heating due to various factors.	For ingredients that are stacked or overlap (e.g., fries), shake them halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air fryer:	Using snacks that are specifically meant for traditional deep frying.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper outcome.

I cannot slide the frying pot into the appliance properly:	The frying pot is overloaded with too many ingredients.	Do not exceed the MAX indication when filling the basket.
	The frying pot is not properly placed in the appliance.	Ensure the frying pot is properly inserted into the main housing.
White smoke comes out of the appliance.	Preparing greasy ingredients can affect the outcome.	When frying greasy ingredients, a large amount of oil may leak into the pot, causing white smoke and potentially higher pot temperatures. This does not affect the appliance or the final result.
	The frying pot still contains grease residues from previous use.	Properly clean the frying pot after each use to prevent white smoke caused by heated grease.
Fresh fries may not be cooked evenly, resulting in uneven frying.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water present in the fries.	Make sure to dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cutting the potato sticks into smaller pieces can result in a crispier outcome.
		Adding slightly more oil can also contribute to a crispier result.

TECHNICAL DATA

Article No. 10903191
 220-240V~, 50/60Hz
 Maximum power: 2800 Watt
 Capacity: 5.5 litres + 5.5 litres
 Adjustable temperature: 60-200 °C
 Preset timer: 1-60 min

PRODUCER

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

We cannot be held responsible for any printing errors.