

PREMIUM
KØKKENCHEF



INSTRUCTION MANUAL
MULTI COOKER/AIR FRYER

10220660

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. 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:



SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

FARE

- Sænk ikke ledningen, stikket, dækslet til airfryeren eller hele apparatet ned i vand, og rengør ikke airfryeren under vandhanen for at undgå skade eller fare.
- Tildæk ikke luftindtag, luftudtag og stikket til elektriske apparater under brugen. Vær forsigtig, når du tager mad eller tilbehør ud af beholderen, for at undgå skoldning.
- Airfryeren bliver varm under brugen. Rør ikke kanten af beholderen, kabinettet eller overfladen på topdækslet under brugen for at undgå forbrændinger.

ADVARSEL

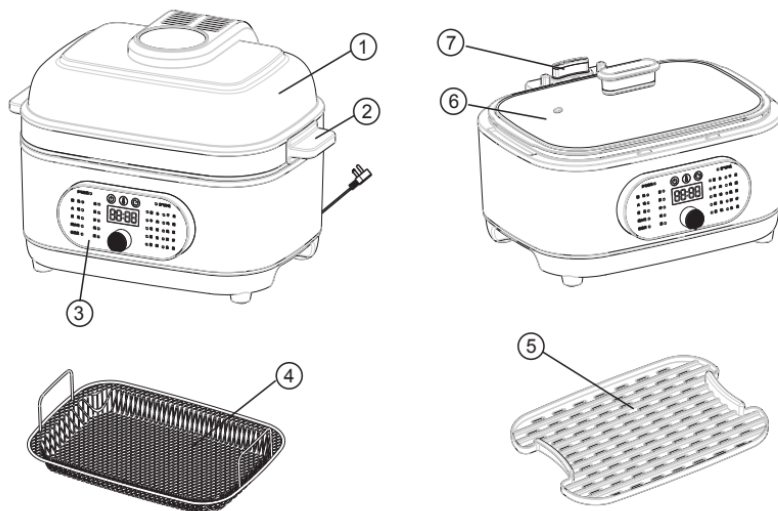
- Kontrollér før brug, om der er skader på ledningen eller tilbehøret.
- Sæt ikke ledningen i stikkontakten, træk ikke stikket ud af stikkontakten, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer såsom bordflader, gardiner eller tapet for at undgå brand.
- Tilslutning af forlængerledning er ikke tilladt.
- Under brugen er temperaturen i beholderen høj. Læg derfor ikke plasttallerkener, skåle eller beskyttende film i beholderen.
- Airfryeren skal under brug placeres på et vandret og stabilt bord og ikke på plastik, træplader eller andre overflader, der ikke kan tåle varme.
- Placér ikke airfryeren tæt på en væg eller andre elektriske apparater. Hold en afstand på 10 cm.
- Brug ikke airfryeren til andre formål end beskrevet i vejledningen.
- Der strømmer varm luft ud af det bagerste luftudtag, når airfryeren er i brug. Hold andre personer på sikker afstand af luftudtaget. Vær forsigtig, når du åbner beholderen. Der er fare for skoldning.
- Fjern eventuelt tilbehør fra den indvendige beholder, når maden er tilberedt. Temperaturen på tilbehøret i beholderen er meget høj efter brug. Rør ikke ved tilbehøret.
- Hvis der opstår en unormal hændelse under tilberedningen skal du straks afbryde strømmen og kontrollere airfryeren, når den er kølet af.
- Træk aldrig i selve ledningen, når du trækker ledningen ud af stikkontakten.
- Låget til airfryeren er meget varmt efter brug. Rør ikke ved låget med dine hænder, og placér ikke låget på plastik, træplader eller et bord eller komfur, der ikke er varmefast, for at undgå skoldning eller skader.
- Hold opsyn med børn, og sørg for at holde airfryeren uden for børns rækkevidde.
- Airfryeren må ikke bruges sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

BEMÆRKNING

- Træk ledningen til airfryeren ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- Brug kun tilbehør, der fulgte med airfryeren.
- Airfryeren er egnet til brug i husholdninger og ikke til erhvervsbrug eller udendørs brug.
- Træk ledningen til airfryeren ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.

- Sørg for, at apparatet og ledningen opbevares uden for rækkevidden af børn under 8 år.

KEND DIN AIRFRYER MED FLERE FUNKTIONER



1. Låg til airfryer
2. Håndtag
3. Kontrolpanel
4. Stegekurv

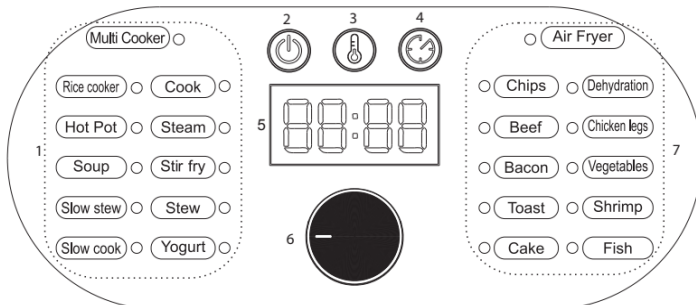
5. Stegerist
6. Glaslåg
7. Koblingsanordning

BEMÆRKNINGER:

Airfryerfunktionen fungerer kun, når airfryerlåget bruges.

Multicookerfunktionen fungerer kun, når glaslåget bruges, da den tilhørende lysdiode ellers ikke fungerer!

KONTROLPANEL



NR.	Navn	Anvendelse
1	Menu til multicooker	Faste programmer til multicooker
2	Afbryderknop	Tryk for at tænde eller slukke apparatet
3	Temperaturknop	Tryk for at justere temperaturen
4	Knappen Tid	Tryk for at justere tiden
5	Display	Visning af tid eller temperatur
6	Drejknop	Menuvælger. Tid/temperaturjustering og tryk for at bekræfte
7	Menu til airfryer	Faste programmer til airfryer

BRUGERVEJLEDNING

Før første brug

1. Læs brugervejledningen med tilhørende advarsler.
2. Rengør den indvendige beholder, glaslåget, stegekurven og stegeristen med varmt vand og lidt vaskemiddel.

Bemærk: Kun den indvendige beholder, glaslåget, stegekurven og stegeristen kan rengøres i vand eller lægges i opvaskemaskinen.

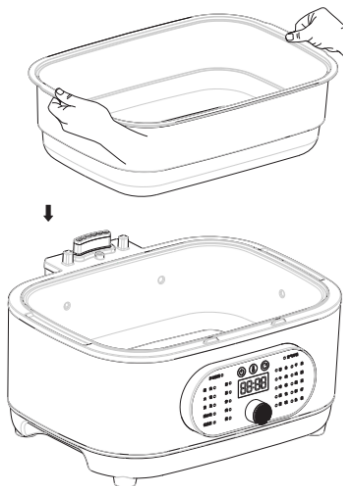
Kabinettet og låget til airfryeren må ikke nedsænkes i vand eller lægges i opvaskemaskinen.

3. Rengør kabinettet indvendigt og udvendigt samt låget til airfryeren med en ren, fugtig, blød klud.
4. Opvarm apparatet et par minutter før første brug for at fjerne den beskyttende olie i apparatet, og tør derefter apparatet med en ren, blød klud, når det er kølet af.

BRUG AF APPARATET

Bemærk: Den indvendige beholder skal anbringes i airfryeren før tilberedning af mad.

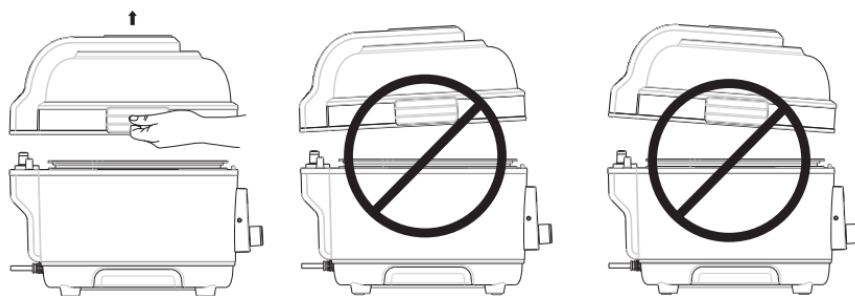
1. Klargør ingredienserne.
2. Placér den indvendige beholder i apparatet som vist i billedet til højre.
3. Læg ingredienserne i den indvendige beholder.
4. Brug det ønskede låg (låget til airfryeren eller glaslåget).
5. Sæt ledningen i stikkontakten. Der lyder et langt bip, og alle lys tændes i 1 sekund. Tryk på afbryderknappen, hvorefter den relevante indikator tændes og viser "00:00".



Bemærk: Når du sætter låget til airfryeren på apparatet, tænder indikatorlyset for airfryeren, og du kan derefter vælge den relevante menu.

6. Drej knappen for at vælge den relevante menu. Temperaturen eller tiden vises. Tryk på knappen for at starte tilberedningen. Der vises en rulletekst eller en nedtælling.
7. Når nedtællingen er udløbet, bipper apparatet fem gange, og displayet viser "SLUT", hvilket angiver, at tilberedningen er afsluttet.
8. Åbn låget.

Bemærk: Når du åbner låget, skal du løfte det en smule for at fange koblingsanordningen (som vist i figuren nedenfor).



9. Tag ingredienserne ud.

Bemærk: Brug varmeisolerende handsker, når du tager ingredienser eller tilbehør op af beholderen, eller vent, indtil ingredienserne og tilbehøret er kølet af for at undgå forbrændinger.



Bemærkninger: Produktet leveres ikke med varmeisolerende handsker!

FUNKTIONSBESKRIVELSE

1. Multicooker

Menu	Standardtid	Interval for tidsjustering	Standardtemperatur [°C]	Temperaturregulering [°C]
Riskoger	00:00	Kan ikke justeres	-	Kan ikke justeres
Hotpot		Kan ikke justeres	H	H-L
Suppe	01:00	00:40-02:30	L	H-L
Slow stew	01:30	01:00-03:00	H	H-L
Slow cook	01:00	00:30-04:00	50	40-80
Kogning	00:25	00:05-01:00	H	H-L
Dampning	00:20	00:05-01:00	H	H-L
Stir fry	00:15	00:10-00:45	230	120-230
Stuvning	01:30	00:20-02:00	L	H-L
Yoghurt	08:00	03:00-24:00	40	Kan ikke justeres

Bemærk: "H" angiver tilberedning ved høj effekt: "L" angiver tilberedning ved lav effekt.

2. Airfryer

Airfryeren kan bruges til tilberedning af mange forskellige retter. Du kan hente inspiration på internettet eller købe en bog med opskrifter til airfryeren.

Menu	Standard tid	Interval for tidsjustering	Standardtemperatur [°C]	Temperaturregulering [°C]
Pommes frites	00:18	00:10-00:25	180	150-200
Oksekød	00:11	00:05-00:25	200	150-200
Bacon	00:07	00:05-00:30	180	160-200
Ristet brød	00:06	00:05-00:20	180	150-200
Kage	00:35	00:15-01:00	150	100-200
Tørring	08:00	01:00-24:00	65	40-90
Kyllingelår	00:20	00:15-00:30	190	160-200
Grøntsager	00:12	00:05-00:15	150	100-200
Rejer	00:10	00:05-00:30	180	150-200
Fisk	00:20	00:15-00:30	200	160-200

Temperaturområdet for Air fryeren i manuel tilstand er 35-200°C.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk airfryeren, og træk ledningen ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt af.
2. Rengør de aftagelige dele (indvendig beholder, glaslåg osv.) med varmt vand og en smule vaskemiddel. Skyl, og tør grundigt. Du kan også lægge den indvendige beholder, glaslåget, stegekurven og stegeristen i opvaskemaskinen. Låget til airfryeren må ikke lægges i opvaskemaskinen.
3. Tør ydersiden af kabinettet til beholderen og låget til airfryeren af med en blød fugtig klud. Tør derefter overfladen af med en blød, tør klud. Brug ikke rensmidler eller slibemidler for at undgå at ridse overfladen. Nedsænk ikke apparatet i vand med henblik på rengøring.

OPSKRIFTER

AIRFRYER

Pommes frites

Ingredienser:

200 g kartofler og salt eller 200-300 g frosne pommes frites

Anvisninger:

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i stænger.
2. Kog kartoffelstængerne i saltvand. Hæld vandet fra, og lad dem derefter tørre. Læg dem i køleskabet i 4-6 timer.
3. Sæt kurven i airfryeren.
4. Læg kartoffelstængerne i kurven.
5. Vælg programmet CHIPS.
6. Hvis du bruger frosne pommes frites, skal du lægge dem direkte i kurven.

Grillet oksesteg

Ingredienser:

Oksekød, olie, sauce (f.eks. salt, peber, mørk sojasauce osv.)

Anvisninger:

1. Afpuds, og tør oksekødet på en tallerken.
2. Smør olie og sauce på oksekødet med en pensel.
3. Læg oksekødet på grillristen.
4. Vælg programmet OKSEKØD.
5. Der kan tilføjes sauce eller peber under tilberedningen.
6. Du bestemmer tilberedningstiden. Smagen varierer efter tilberedningstiden.

Grillet bacon

Ingredienser:

300 g bacon, chilipulver og peber

Anvisninger:

1. Bland krydderierne.
2. Læg baconen i krydderblandingen. Baconen skal være helt dækket.
3. Vælg programmet BACON.

Ristet brød med honning

Ingredienser:

2 brødskeer, 1 æg, 200 ml mælk, salt og smør

Anvisninger:

1. Pisk et af æggene, og bland det med mælk og salt. Sæt ægget til side til senere brug.
2. Gnid smørret ind i kurven. Læg brødskeererne ned i blandingen, og læg dem i kurven.
3. Sæt kurven i airfryeren.
4. Vælg menuen TOAST.

Cupcake

Ingredienser:

150 g blødt smør, 150 g sukker, 175 g selvhævende mel, 3 æg, 40 g nødder

Anvisninger:

1. Slå æggene forsigtigt ud, og fjern eventuelle rester af æggeskal. Pisk æggene let.
2. Hæld alle ingredienserne med undtagelse af nødderne i en stor skål, og tilsæt de piskede æg.
3. Bland, indtil dejen er let og luftig. Dejen er nu klar til at blive hældt i formene til cupcakes.
4. Hæld dej i alle cupcakeformene, og strø nødderne over alle cupcakene.
5. Sæt cupcakene på risten, og vælg programmet KAGE.

Tørrede frugter

Ingredienser:

4-5 frugter

Anvisninger:

1. Rens frugterne, og tør dem af.
2. Skær frugterne i tynde skiver.
3. Læg frugtskiverne på gitterristen, og sæt risten i airfryeren.
4. Vælg programmet TØRRING.

Grillede majscolber

Ingredienser:

1-3 majscolber, lidt olie

Anvisninger:

1. Gnid olien ind i overfladen på majscolberne.
2. Læg colberne på risten.
3. Vælg Programmet GRØNTSAGER, og justér tilberedningstiden til 15 minutter.
4. Vend majscolberne en gang under tilberedningen.

Grillede rejer

Ingredienser:

15 rejer, salt eller anden sauce efter eget ønske

Anvisninger:

1. Rens rejerne, og gnid dem med lidt salt eller sauce.
2. Læg rejerne på risten.
3. Vælg programmet REJER.

Grillet fisk

Ingredienser:

1 fisk, salt, peber

Anvisninger:

1. Rens fisken, og tør den med et stykke køkkenrulle. Gnid salt og peber ind i fisken.

2. Læg fisken på grillristen.
3. Sæt risten i airfryeren.
4. Vælg programmet FISK.

MULTICOOKER

Dampede ris

Anvisninger:

150 g ris, 2 g salt, 210 ml vand

Tilberedning:

1. SKYL RISEN: Skyl risen under rindende vand, og gnid riskornene mod hinanden mellem dine håndflader. Skyl, indtil vandet bliver klart.
2. Læg risen i kurven, og tilsæt rent vand og salt.
3. Vælg programmet RISKOGER, og start airfryeren.

Hotpot

Ingredienser:

Forskellige slags kød, grøntsager

Anvisninger:

1. Gør kød, grøntsager og andre ingredienser klar. Rens dem, og anbring dem i separate skåle.
2. Start programmet HOTSPOT på airfryeren.
3. Tilsæt vand og sauce.
4. Hæld maden op, når vandet begynder at koge, og vent, indtil den er klar til at spise.

Tomatsuppe

Ingredienser:

4 spsk. usaltet smør, 1/2 stort løg skåret i store både, 1 dåse tomater, hele uden skind eller hakkede, 1 ½ kop vand, grøntsagsfond med lavt natriumindhold eller kyllingefond, 1/2 tsk. fint havsalt eller mere efter smag

Anvisninger:

1. Tænd airfryeren, og vælg programmet SUPPE.
2. Smelt smørret over mellemvarme.
3. Tilsæt løgbådene, vand, tomater med saft og 1/2 tsk. salt.
Tilbered uden låg i ca. 40 minutter. Rør regelmæssigt, og tilsæt mere salt efter behov.

Langsom tilberedning af oksekød

Ingredienser:

¼ kop mel, ¼ tsk. friskkværnet peber, 1 pund oksekød til stuvning, trimmet og skåret ud i terninger på ca. 2,5 cm, 5 tsk. planteolie, 2 spsk. rød vineddike, 1 kop rødvin, 3 ½ kop oksekødsfond, hjemmelavet eller på dåse med lavt natriumindhold, 2 laurbærblade, 1 mellemstort skrællet hakket løg, 5 mellemstore gulrødder skrællede og skåret i runde

skiver på ca. 0,5 cm, 2 store skrællede bagekartofler skåret i terninger på 2 cm, 2 tsk. salt

Anvisninger:

1. Bland mel og peber i en skål. Tilsæt oksekødet, og bland ingredienserne godt.
2. Opvarm 3 tsk. olie i apparatet. Tilsæt oksekødet nogle få stykker ad gangen. Hæld ikke for meget i. Lad koge, og vend stykkerne, indtil de er brune på alle sider (ca. 5 minutter pr. portion). Tilsæt om nødvendigt mere olie mellem portionerne.
3. Tag oksekødet af gryden, og tilsæt eddike og vin. Tilbered med mellemhøj varme. Skrab panden med en træske for at løsne eventuelle fastbrændte stykker. Tilsæt oksekødet, oksekødsfonden og laurbærbladene. Lad ingredienserne komme i kog.
4. Læg låg på, og tilbered i ca. 1 1/2 timer, indtil oksekødet er mørt. Skim regelmæssigt. Tilsæt løg og gulerødder. Lad simre med låg på i 10 minutter. Tilsæt kartofler, og lad simre i ca. 30 minutter, indtil grøntsagerne er møre. Tilsæt fond eller vand, hvis stuvningen er for tyk. Tilsæt salt og peber efter smag. Øs op i 4 skåle, og servér.

Stegt ris med rejer

Ingredienser:

Der kan bruges enten friske eller optøede pillede rejer med fjernet tarm.

Løg, optøede frosne ærter og gulerødder, æg, planteolie, sesamolie, soyasauce.

Kogte ris: Brug kolde daggamle ris, hvis du har det.

Tilberedning:

1. Tænd apparatet. Vælg programmet STIR FRY.
2. Tilsæt planteolie og sesamolie.
3. Læg rejerne i gryden. Tilsæt salt og peber. Tilbered rejerne i 2-3 minutter, eller indtil de ikke længere er lyserøde. Tag dem op med en hulske, og sæt dem til side.
4. Tilsæt hvidt løg, ærter og gulerødder, og steg, indtil de er møre.
5. Skub løg, ærter og gulerødder til side, og hæld de piskede æg ud på den anden side. Lav røræg af æggene med en spatel. Bland derefter æggene med grøntsagsblandingen.
6. Tilsæt ris og rejer til grøntsags- og æggeblandingen.

Yoghurt

Ingredienser:

1000 ml mælk, 200 ml piskefløde, 40 g fint sukker, 1 pakke (1-2 g) yoghurtkultur eller en bønne yoghurt

Tilberedning:

1. Desinficér, og tør beholderen og piskeriset.
2. Hæld mælken i beholderen, og tilsæt derefter piskefløden og det fine sukker. Rør rundt med piskeriset, indtil blandingen er jævn.
3. Tilsæt yoghurtkultur eller yoghurt, og rør rundt, indtil blandingen igen er jævn.
4. Dæk beholderen med husholdningsfilm. Sæt den i gryden, og sæt låget på. Start programmet YOGHURT.
5. Tag yoghurten ud af gryden efter afslutningen af programmet, og afkøl den i køleskabet i 2 timer, før den serveres.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10220660

220-240V~, 50/60Hz

Multicooker: 1400-1600 Watt

Airfryer: 1500-1700 Watt

7 liter

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 K kkenchef. 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:



PRECAUTIONS

DANGER

- Do not immerse the power cord, plug, air fryer cover or the whole machine in water or wash it under the tap to avoid damage or danger.
- Do not cover the inlet, outlet and socket of electrical appliances during work. When extracting food or accessories from the pot, take care to prevent scalding to avoid scalding.
- The appliance will heat up during use. During use, please do not use the edge of the pot, the shell and the surface of the upper cover to avoid burns.

WARNING

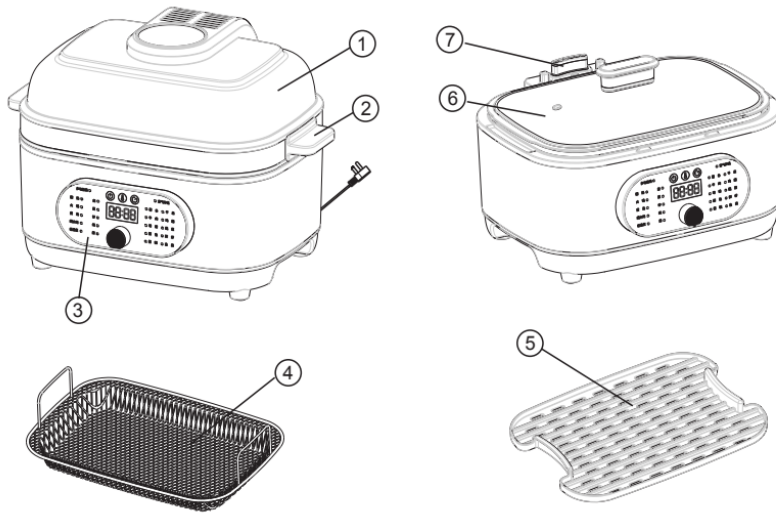
- Before use, please check whether the electrical power cord and accessories are damaged.
- Do not plug or unplug the power cord or operate the control panel with wet hands.
- Do not use this product near or near flammable materials such as desktops, curtains, or wallpaper to avoid burning items.
- External power cord connection is not allowed.
- For high temperature operation in the pot, do not put plastic plates, bowls, or protective films into it.
- When in use, the appliance should be placed on a horizontal or stable table, not on plastic, wooden boards, or other surfaces that are not subject to heat or wear.
- Do not put this appliance close to the wall or other electrical appliances, you must keep a space of 10 cm.
- Do not use scenarios beyond this description.
- During the working process of this product, hot air will be exhausted through the rear exhaust port. People should keep a safe distance away from the exhaust port. When opening the pot, please pay attention to prevent scalding.
- Once the cooking is finished, take out the accessories in the inner pot. After heating, the temperature of the accessories in the pot is very high, please do not touch them directly.
- If there is any abnormality during the cooking process, please cut off the power immediately and check the appliance after it has cooled down.
- When unplugging the plug, avoid pulling the cord directly.
- The temperature of the air fryer lid is very high after use please do not touch it directly with your hands, and do not place the air fryer lid directly on plastic, rice board or other table or stove that is not heat resistant to avoid scalding the table or stove.
- Take care of children and make sure that this appliance is out of reach of children.
- This appliance cannot be operated with an external timer or an independent remote-control system.

NOTICE

- Unplug the appliance from the socket and let it cool down before cleaning.
- Do not use any accessories other than those provided by with the appliance.
- This appliance is suitable for home use, not for commercial or outdoor use.
- Please unplug the power plug when not using the appliance.
- Make sure that this appliance and the power cord are stored out of the reach of children

younger than 8 years old.

KNOW YOUR MULTI-FUNCTIONAL AIR FRYER



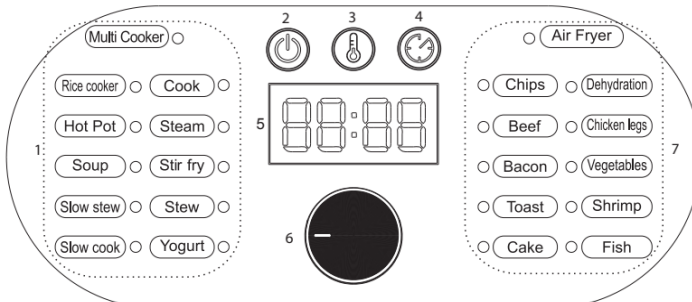
- 1. Air fryer lid
- 2. Handle
- 3. Control panel
- 4. Frying basket
- 5. Grill plate
- 6. Glass lid
- 7. Coupler

NOTES:

The Air fryer function only works with the air fryer lid as cover.

The multi cooker function only works with the glass lid as cover, otherwise the relate indicator light will not work!

CONTROL PANEL



NO.	Name	Application
1	Multi Cooker menu	Multi Cooker preset menu
2	Power switch button	Touch to turn the power on or off
3	Temperature button	Touch trigger temperature adjustment
4	Time button	Touch trigger time adjustment
5	Display area	Time or temperature display
6	Knob	Menu selector, time/temperature adjustment and press-confirm
7	Air Fryer menu	Air Fryer preset menu

INSTRUCTIONS FOR USE

Before first use

1. Read this instruction manual and related warnings.
2. Clean the inner pot, glass lid, frying basket and the grill plate with warm water and a small amount of detergent.

Note: Only the inner pot, glass lid, frying basket and the grill plate can be washed in water or in the dishwasher.

The base and air fryer lid should not be immersed in water or washed in the dishwasher.

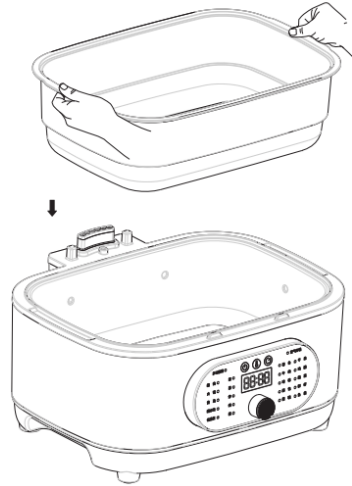
3. Clean the inner and outer surfaces of the base and the surface of the air fryer cover with a clean, moist, soft cloth.
4. Before cooking, please preheat for a few minutes to remove the protective grease in the appliance, and then wipe it with a clean, soft cloth after the appliance has cooled down.

USING THE APPLIANCE

Note: The inner pot must be placed in the base before cooking.

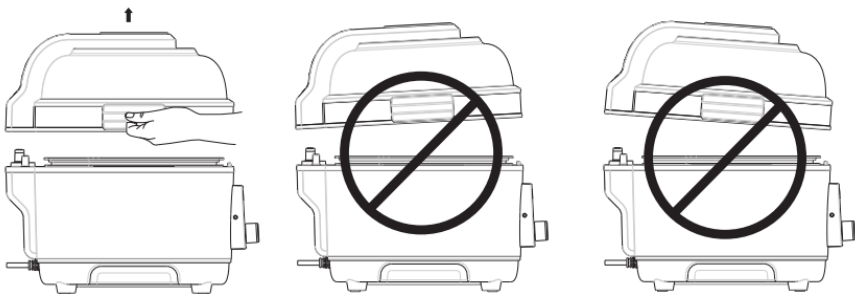
1. Prepare the ingredients.
2. Place the inner pot in the base, as shown in the picture on the right.
3. Put the ingredients in the inner pot.
4. Use the desired lid (air fryer lid or glass lid).
5. Insert the power plug into the socket, the buzzer will give a long beep, all the lights will turn on for 1 second, press the power switch, the corresponding indicator will turn on and display "00:00".

Note: After you put the air fryer lid on the appliance, the air fryer indicator light will turn on and then you can select the corresponding menu.



6. Turn the knob to select the corresponding menu, display the corresponding temperature or time, press the knob to start cooking, display the marquee or countdown.
7. After the countdown is over, the buzzer will beep 5 times and display "END" indicating the cooking process is finished.
8. Open the lid.

Note: When opening the lid, it should be lifted slightly up to match the coupler to open successfully (as shown in the figure below).



9. Take out the ingredients.

Note: When extracting ingredients or accessories from the pot, wear heat-insulating gloves or take them out after cooling to avoid burns.



Notes: This product do not include heat-insulating gloves!

FUNCTION DESCRIPTION

1. Multi Cooker

Menu	Default time	Time adjustment range	Default temperature [°C]	Temperature adjustment Range [°C]
Rice cooker	00:00	Not adjustable	-	Not adjustable
Hot Pot		Not adjustable	H	H-L
Soup	01:00	00:40-02:30	L	H-L
Slow stew	01:30	01:00-03:00	H	H-L
Slow cook	01:00	00:30-04:00	50	40-80
Cook	00:25	00:05-01:00	H	H-L
Steam	00:20	00:05-01:00	H	H-L
Stir fry	00:15	00:10-00:45	230	120-230
Stew	01:30	00:20-02:00	L	H-L
Yogurt	08:00	03:00-24:00	40	Not adjustable

Remark: "H" means high power cooking, "L" means low power working.

2. Air Fryer

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

Menu	Default time	Time adjustment range	Default temperature [°C]	Temperature adjustment Range [°C]
Chips	00:18	00:10-00:25	180	150-200
Beef	00:11	00:05-00:25	200	150-200
Bacon	00:07	00:05-00:30	180	160-200
Toast	00:06	00:05-00:20	180	150-200
Cake	00:35	00:15-01:00	150	100-200
Dehydration	08:00	01:00-24:00	65	40-90
Chicken legs	00:20	00:15-00:30	190	160-200
Vegetables	00:12	00:05-00:15	150	100-200
Shrimp	00:10	00:05-00:30	180	150-200
Fish	00:20	00:15-00:30	200	160-200

The temperature range of the Air fryer in manual mode is 35-200°C.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off and unplug the air fryer to let the appliance cool down completely.
2. Use a small amount of detergent to clean the detachable parts (inner pot, glass pot cover, etc.) in hot water. Rinse and dry thoroughly. You can also put the Inner pot, glass lid, fried basket, and the grill plate in the dishwasher for cleaning. The air fryer lid cannot be cleaned in the dishwasher.
3. Wipe the outer surface of the pot body and air fryer cover with a soft damp cloth. Then wipe the surface with a soft dry cloth. Do not use cleaners or abrasives to avoid scratching the surface. Do not immerse the machine in water for cleaning.

RECIPES

AIR FRYER

French Fries

Ingredients:

200g potatoes, salt, or 200g-300g frozen French fries

Instructions:

1. Peel the potatoes and slice the potatoes into fries.
2. Boil the fries with salt water, then let the fries dry. Put them into the refrigerator for 4-6 hours.
3. Place the basket into the air fryer.
4. Put the Fries into the basket.
5. Choose the CHIPS menu.
6. If using frozen French fries from a package, then put them into the basket and operate directly.

Roasted Steak

Ingredients:

Beef, oil, sauce [such as salt, pepper, dark soy sauce, etc.]

Instructions:

1. Clean and dry the beefsteak on a plate.
2. Brush the beefsteak with oil and sauce
3. Place it onto the grill rack.
4. Choose the BEEF menu.
5. Sauce or pepper can be added during cooking.
6. Cooking time is decided by you, different cooking times have different tastes.

BBQ BACON

Ingredients:

300g bacon, chili powder, and pepper

Instructions:

1. Mix together the seasonings.
2. DREDGE the bacon in the seasoning until fully coated.
3. Choose the Bacon program.

Honey Toast

Ingredients:

2 pieces bread, 1 egg, 200ml milk, salt, and butter

Instructions:

1. Beat one egg, mix it with milk and salt, and reserve it for later use.
2. Rub the butter in the basket. Soak the bread in the mix and place them in the basket.
3. Place the basket into the air fryer.

4. Choose the TOAST menu.

Cup Cake

Ingredients:

150g Butter, softened, 150g sugar, 175g self-rising flour, 3eggs, 40g nuts

Instructions:

1. Break the eggs carefully, remove any shell that falls in, and beat them lightly.
2. Pour all the ingredients apart from the nuts into a large bowl and add the beaten eggs.
3. Mix together until it appears light and fluffy, it is now ready to be transferred to the cake cups.
4. Add the mix to each cupcake and sprinkle the nuts on the surface of each cupcake.
5. Place the cupcakes onto the rack and choose the CAKE menu.

Dehydrated Fruits

Ingredients:

4-5 pcs Fruit

Instructions:

1. Clean the fruit and remove water.
2. Cut fruit into thin slices.
3. Place the fruit slices on the nest rack and load the rack into the air fryer.
4. Choose the dehydration menu.

Grilled Corn

Ingredients:

1-3 corns, some oil

Instructions:

1. Rub butter on the surface of the corn.
2. Place the corn onto the rack.
3. Choose the "Vegetable" program and adjust the cooking time to 15mins.
4. Turn the corn one time during the cooking process.

Grilled Shrimp

Ingredients:

15 pieces of Shrimps, salt, or another sauce that you like

Instructions:

1. Clean the shrimp and rub some salt or sauce on the shrimp.
2. Place the shrimp on the rack.
3. Select the SHRIMP menu.

Grilled Fish

Ingredients:

1 piece fish, salt, pepper

Instructions:

1. Clean the fish, use kitchen paper to dry it, then rub salt and pepper on the cod.
2. Place it on the grill rack.
3. Place the rack into the air fryer.
4. Choose the FISH menu.

MULTI COOKER

Steamed Rice

Instructions:

150g rice, 2g salt, 210ml water

Process:

1. **WASH THE RICE:** Rinse under running water, rubbing the grains together between the palms of your hands continue this rinsing until the water runs clear.
2. Place rice into the basket and add clean water and salt.
3. Choose the Rice Cooker menu, and start the air fryer.

Hot Pot

Ingredients:

Various meat, vegetables

Instructions:

1. Prepare favored meat, vegetables, and other food, clean them, and place them in separate dishes.
2. Start the air fryer with the Hot Pot function.
3. Add water and sauce.
4. When the water starts boiling, pour the food and wait until ready to eat.

Tomato Soup

Ingredients:

4 tablespoons unsalted butter, 1/2 large onion, cut into large wedges, 1 can tomatoes, whole peeled or crushed, 1 ½ cups water, low sodium vegetable stock, or chicken stock, 1/2 teaspoon fine sea salt, or more to taste

Instructions:

1. Turn on the air fryer and choose the Soup menu.
2. Melt the butter over medium heat.
3. Add onion wedges, water, tomatoes with their juices, and 1/2 teaspoon of salt. Cook, uncovered, for about 40 minutes. Stir occasionally and add additional salt as needed.

Slow Cook Beef

Ingredients:

¼ cup all-purpose flour, ¼ teaspoon freshly ground pepper, 1 pound beef stewing meat, trimmed and cut into inch cubes, 5 teaspoons vegetable oil, 2 tablespoons red wine vinegar, 1 cup red wine, 3 ½ cups beef broth, homemade or low-sodium canned,

2 bay leaves, 1 medium onion, peeled and chopped, 5 medium carrots, peeled and cut into 1/4-inch rounds, 2 large baking potatoes, peeled and cut into 3/4-inch cubes, 2 teaspoons salt

Instructions:

1. Combine the flour and pepper in a bowl, add the beef and toss to coat well.
2. Heat 3 teaspoons of the oil in the product. Add the beef a few pieces at a time. Do not overcrowd. Cook, turning the pieces until the beef is browned on all sides, about 5 minutes per batch. Add more oil as needed between batches.
3. Remove the beef from the pot and add the vinegar and wine. Cook over medium-high heat, scraping the pan with a wooden spoon to loosen any browned bits. Add the beef, beef broth and bay leaves. Bring to a boil.
4. Cover and cook, skimming broth from time to time, until the beef is tender, about 1 1/2 hours. Add the onions and carrots and simmer, covered, for 10 minutes. Add the potatoes and simmer until vegetables are tender, about 30 minutes more. Add broth or water if the stew is dry. Season with salt and pepper to taste. Ladle among 4 bowls and serve.

Shrimp Fried Rice

Ingredient:

Peeled and deveined Shrimp, can use fresh or frozen that's been thawed.

Onion, Thawed Frozen Peas and Carrots, Eggs, Vegetable oil, Sesame oil, Soy Sauce,

Cooked Rice: Use cold day old rice if you have it.

Process:

1. Turn on the product, choose STIR FRY menu.
2. Add vegetable oil and sesame oil.
3. Add the shrimp to the pot and salt and pepper. Cook the shrimp for 2-3 minutes or until no longer pink. Remove with a slotted spoon and set aside.
4. Add the white onion, peas and carrots and fry until tender.
5. Slide the onion, peas and carrots to the side and pour the beaten eggs onto the other side. Using a spatula, scramble the eggs, once cooked mix the eggs with the vegetable mix.
6. Add the rice and shrimp to the veggie and egg mixture.

Yogurt

Ingredients:

1000ml pure milk, 200ml whipping cream, 40g fine sugar

1pack[1-2g] yogurt culture or 1box yogurt

Process:

1. Disinfect and dry the container and the manual egg beater;
2. Pour the pure milk into the container, and then add whipping cream and fine sugar, stir them evenly using the manual egg beater;
3. Add yogurt culture or yogurt into the container, and then stir them evenly;
4. Seal the container with film, put it into the pot and cover with lid. Start Yogurt program.

5. After program finished, take out the yogurt from the pot and frozen it into the refrigerator for 2 hours before serve.

TECHNICAL DATA

Article No. 10220660

220-240V~, 50/60Hz

Multicooker: 1400-1600 Watt

Airfryer: 1500-1700 Watt

7 litres

PRODUCER

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th

8660 Skanderborg, Denmark

www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.