

BRITT ANDERSEN



BRUGERVEJLEDNING FLEX-SKUFFE AIRFRYER

11046839

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Salling Group. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.

Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af produktet og forstår de involverede farer.
- Hold produktet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

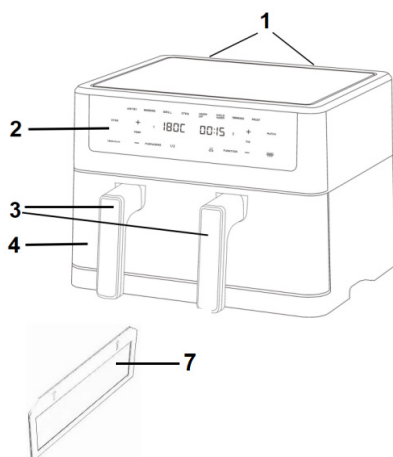
Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:



INTRODUKTION

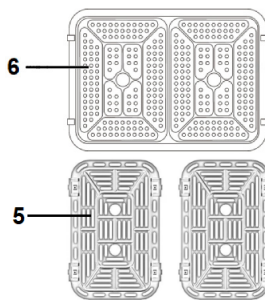
Airfryeren er en nem og sund måde at tilberede dine favoritteretter på. Den bruger cirkulation af varm luft og en topgrill til at tilberede mange forskellige retter. Det bedste herved er, at airfryeren opvarmer ingredienserne ensartet fra alle retninger, og der skal kun bruges lidt eller ingen olie til de fleste ingredienser.

KEND DIN AIRFRYER



1. Luftudtag
2. Kontrolpanel
3. Håndtag
4. Stegekurv
5. Lille stegerist
6. Stor stegerist
7. Skillevæg
8. Vendbare grillriste (med silikonebeskyttere på håndtag og fødder).

Bemærk: Silikonebeskytterne sidder på ristene for at beskytte stegekurven mod ridser. De skal altid blive siddende på.



Stegeriste stor/lille

Ideel til mad, der kræver hurtig luftcirkulation (f.eks. pommes frites), da de giver en sprødere tekstur, fjerner overskydende olie og sikrer optimal tilberedning ved at holde maden hævet.



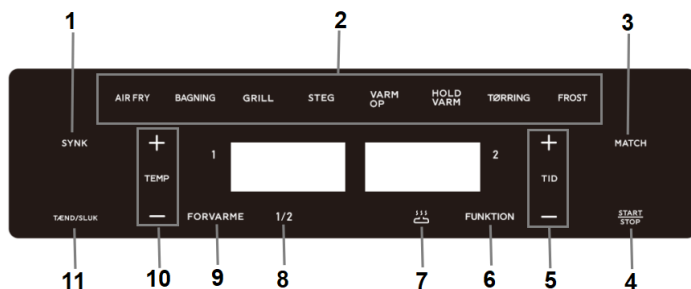
Grillriste

Grillristene er ideelle til at stege og grille kød og

grøntsager, der kræver høj varme. Det kan desuden være en fordel at hæve maden og eventuelt forvarme ristene, inden maden lægges på, for at opnå et sprødere resultat – især ved råvarer, der ikke skal have så lang tid. Grillristene kan vendes, så man kan vælge mellem to højder.

Bemærk: Denne airfryer understøtter brug af begge riste samtidig, én i hver kurv, når skillevæggen er monteret. For eksempel en lille stegerist i den ene kurv og en grillrist i den anden.

KONTROLPANEL



1. **SYNK** Knappen SYNK

Hvis du skal tilberede to retter med forskellige funktioner, temperaturer og tilberedningstider, kan du indsætte skillevæggen, dele kurven i to, vælge en individuel funktion for hver kurv og bruge synkroniseringsfunktionen **SYNK** for at sikre, at begge stegekurve afsluttes samtidig.

2. 8 faste funktioner

De forudindstillede funktioner gør det muligt at begynde tilberedningen hurtigt og effektivt.

Tryk på knappen **FUNKTION** for at rulle gennem de 8 forudindstillede funktioner. Når en funktion er valgt, startes det automatisk med den forudindstillede standardtid og -temperatur.

De forudindstillede funktioner er som følger:

Bemærk: Brug tabellen nedenfor som en generel vejledning. Den faktiske tilberedningstid og temperaturen skal muligvis justeres afhængigt af hvilken råvare, mængde og størrelsen af råvaren.

Funktion	Temperatur	Tid	Beskrivelse
AIRFRY	180°C	10 min	Standardindstilling, nem at justere op og ned for både temperatur og tid
BAG (Bagning)	160°C	20 min	Til bagning af kager, muffins, brød og boller
GRILL	240°C	10 min	Giver sprød og gylden overflade, ideel til stegning af kød ved høj varme i kort tid
STEG (Stegning)	190°C	20 min	Til stegning af hårde grøntsager som kartofler/rodfrugter, kød og fadretter (retter i form)
VARM OP (Genopvarmning)	170°C	10 min	Til opvarmning af rester fra køleskabet og mad, der er blevet afkølet
HOLD VARM	70°C	15 min	Holder maden varm, hvis man ikke er helt klar til at spise
TØRRING (Dehydrering)	55°C	6 timer	Til tørring af frugt og grøntsager
FROST	200°C	15 min	Til tilberedning af frosne færdigretter og råvarer

Bemærk:

- Nederste varmelegeme er tændt som standard og kan slås fra.
- Forvarmning kan aktiveres til alle funktioner.

Alle funktioner kan justeres:

- Temperatur: 40–240°C (30–80°C for tørring)
- Tid: 1–90 min (1–24 timer for tørring)

BEMÆRK:

- a. Visning af påmindelse om forvarmning: **PRE HEAT**
- b. Visning af påmindelse om påfyldning af ingredienser: **Add Food**
- c. Visning af påmindelse om åben stegekurv: **OPEN**
- d. Visning af påmindelse om at vente: **WENT**
- e. Visning af påmindelse om afslutning af tilberedning: **SLUT**

3. **MATCH** Knappen MATCH

Tryk på knappen **MATCH** for at synkronisere begge stegekurve. Knappen blinker, hvilket angiver, at du nu kan indstille samme funktion, tid og temperatur for begge stegekurve.

4. **START STOP** Knappen Start/stop

Tryk på knappen Start/stop **START STOP**, når du har valgt den ønskede funktion. Juster evt. tid og temperatur. Apparatet bipper og starter tilberedningen. Displayet viser den indstillede temperatur og den resterende tid.

Tryk når som helst igen på knappen Start/stop **START STOP** for at sætte tilberedningen på pause. Tryk på tænd/sluk-knappen **TÆND/SLUK** for at vende tilbage til standbytilstand.

5. Knapper til tidsjustering

Tryk på knappen **+** eller **-** for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du har valgt en funktion. Hvert tryk ændrer tiden med 1 minut (eller 1 time for funktionen tørring). Justeringen ændres hurtigt, når du holder knappen nede. Timerintervallet er 1-90 minutter eller 1-24 timer for funktionen tørring.

6. **FUNKTION** Knappen Funktion

Tryk på knappen for at rulle gennem de 8 forudindstillede funktioner.

7. **Til/Fra** Knap til bundvarme (Til/Fra)

Apparatet er forudindstillet til at bruge både varmeelementet i toppen og i bunden. Tryk på knappen til bundvarme **Til/Fra** for at deaktivere varmeelementet i bunden.

8. **1/2** Knappen Valg af stegekurv

- Enkelt stegekurv (med skillerum): Tryk på knappen **TÆND/SLUK** for at vælge stegekurv 1 (standard). Tryk derefter på **FUNKTION** for at vælge den ønskede funktion.
- To stegekurve (med skillevæg til forskellige ingredienser): Sæt skillevæggen i for at dele stegekurven i to og forhindre sammenblanding af smag. Tryk på knappen **TÆND/SLUK**, og vælg en funktion for stegekurv 1 ved at trykke på **FUNKTION**. Tryk derefter igen på knappen **1/2** for at vælge stegekurv 2 og en relevant funktion ved at trykke på **FUNKTION**.
- Stor stegekurv (uden skillevæg): Fjern skillevæggen for at bruge hele stegekurven. Tryk på knappen **TÆND/SLUK** og derefter på knappen **MATCH**. Knappen MATCH blinker og giver dig mulighed for at vælge en funktion ved at trykke på knappen **FUNKTION**. Apparatet bruger

automatisk samme tid og temperatur i begge stegekurve.

9. **FORVARME** Knap til forvarmning

Som standard forvarmer apparatet ikke.

Hvis du vil bruge forvarmning, skal du først vælge den ønskede funktion og derefter trykke på

FORVARME knappen for at aktivere den. Som standard er kurv 1 valgt.

a. Forvarmning af en enkelt stegekurv:

Tryk på **TÆND/SLUK** knappen for at tænde apparatet.

Hvis du vil bruge kurv 2 i stedet for kurv 1, skal du trykke på **1/2** knappen for at skifte kurv.

Tryk på **FUNKTION** knappen for at vælge den ønskede funktion.

Tryk på **FORVARME** knappen, og tryk derefter på **START STOP** knappen for at starte forvarmningen.

Bemærk: Hvis den indstillede temperatur er 200 °C, og temperaturen i stegekurven når 200 °C under forvarmningen, bipper apparatet og starter automatisk tilberedningen.

b. Forvarmning af stor stegekurv:

Forvarmningstiden er fastsat til 3 minutter, når du bruger funktionen **MATCH** eller **SYNK** for to stegekurve eller tilstanden fuld stegekurv.

Apparatet starter opvarmningen af stegekurven, og kontrolpanelet viser ikonet for forvarmning **PRE HEAT**. Ikonet for den valgte funktion blinker.

Efter forvarmningen bipper apparatet. Ikonet for forvarmning slukker. Ikonet for den valgte funktion lyser konstant.

Displayet viser **Add Food**, og du har 10 sekunder til at lægge ingredienserne i stegekurven. Tilberedningen starter automatisk, når du sætter stegekurven i igen.

10. Knapper til forøgelse/reduktion af temperatur

Tryk på knappen **+** eller **-** for at forøge eller reducere temperaturen, når du har valgt en funktion. Hvert tryk ændrer temperaturen med 5 °C. Når du holder knappen nede, ændres værdien hurtigt.

11. **TÆND/SLUK** Tænd/sluk-knap (Tænd/sluk)

Sæt apparatet i stikkontakten. Der lyder et bip, og lysdioderne lyser kort i 1 sekund, før apparatet går i standbytilstand.

Alle lysdioder er slukket i standbytilstand med undtagelse af knappen **TÆND/SLUK**.

Tryk på tænd/sluk-knappen **TÆND/SLUK** for at tænde apparatet. Det starter i manuel tilstand (som er airfry funktionen), hvor du kan justere temperatur og tid efter behov. Tryk på startknappen **START STOP** for at starte tilberedningen, når du har angivet indstillingerne.

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage.
2. Fjern alle stickers og mærkater fra apparatet.
3. Rengør stegeristene og stegekurven grundigt med varmt vand med lidt opvaskemiddel og

en ikke-slibende svamp.

4. Tør apparatets inder- og ydersider over med en fugtig klud.

Din airfryer kræver ingen olie for at tilberede eller stege ingredienser, men det kan give en sprødere konsistens og forstærke smagen, hvis du tilsætter lidt olie til friske ingredienser.

BEMÆRK:

Airfryeren kan lugte eller ryge lidt under den første brug. Dette er normalt for apparater, der afgiver varme, og er ikke et sikkerhedsproblem.

BEMÆRK:

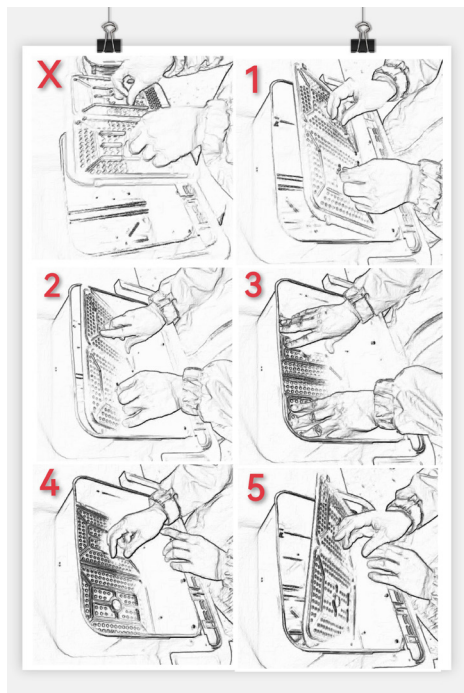
Toppen af airfryeren kan bule lidt ved meget høje temperaturer (såsom 240 °C) under den første brug. Dette er midlertidigt, og bulen forsvinder, når apparatet afkøles. Du kan også om ønsket forsigtigt trykke den ned. Dette sker typisk kun under den første brug.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placér airfryeren på en stabil, vandret og plan overflade.
2. Anbring stegeristen i stegekurven.
3. Læg ikke ting oven på apparatet. Det kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.
4. Stil ikke apparatet direkte op mod en mur eller andre apparater. Sørg for, at der er et frirum på mindst 10 cm på bagsiden, siderne og over apparatet.
5. Der slipper under tilberedningen varm damp ud gennem luftudtagsåbningerne. Hold en sikker afstand for at undgå forbrændinger. Vær forsigtig, når du tager stegekurven ud, da varm damp og luft kan slippe ud.

TIPS TIL ISÆTTELSE AF DEN STORE RIST:

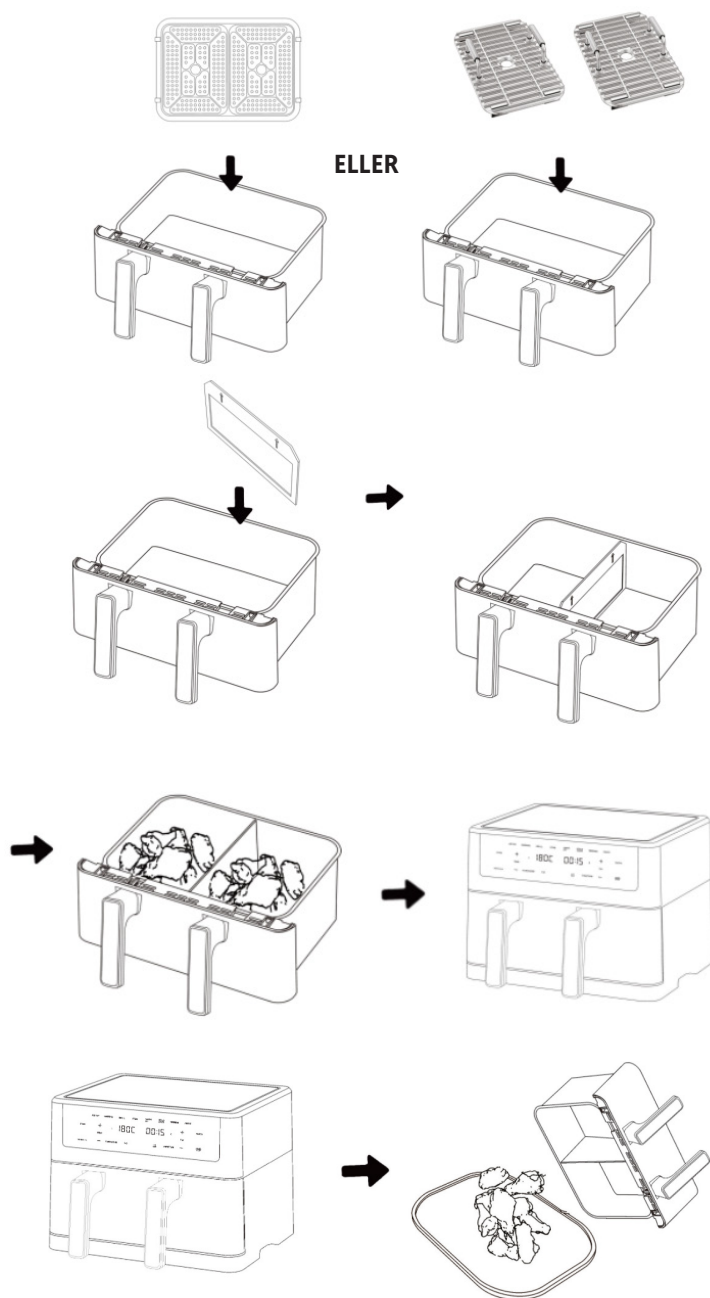
- Undgå at sætte den store rist direkte i fra toppen og ned mod bunden i en perfekt vandret stilling, da det kan få risten til at sidde fast.
- Hold med begge hænder i de midterste huller, og sæt den i stegekurven i en lidt skrå vinkel.
- Tryk forsigtigt risten ned, indtil den sidder på bunden.
- Løft risten op i en skrå vinkel for at undgå, at den sidder fast, når du tager risten ud.



SÅDAN BRUGER DU APPARATET

Apparatet kan bruges til tilberedning af mange forskellige retter. Du kan hente inspiration på internettet eller læse en bog med opskrifter til airfryeren. Britt Andersen har udgivet flere populære bøger om madlavning med en airfryer.

TILBEREDNING MED VARM LUFT



1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Tag forsigtigt stegekurven ud af airfryeren.
3. Placer ingredienserne på stegeristen i stegekurven. Brugen af risten forbedrer luftcirkulationen, fremmer jævn tilberedning og gør maden sprød. Den tillader også overskydende olie at dryppe væk. For optimale resultater anbefales det at bruge stegekurven sammen med stegeristen.
4. Skub stegekurven tilbage i airfryeren, og sørg for, at den flugter korrekt med styreskinne på apparatets kabinet.

Forsigtig: Rør ikke ved stegekurven under eller lige efter brug, da den bliver meget varm. Brug kun håndtaget, når du skal håndtere stegekurven.

5. Fastsæt den krævede tilberedningstid for ingredienserne (se afsnittet "8 forudindstillede funktioner").
6. Bemærk: Alle funktioner sættes automatisk på pause, når stegekurven trækkes ud. Tilberedningen fortsætter, når du skubber stegekurven tilbage på plads.
7. Når timeren bipper, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk stegekurven ud af apparatet.
8. Placer stegekurven på en varmebestandig overflade, når du skal tage ingredienserne ud.

Bemærk: Hæld ikke maden ud af stegekurven. Overskydende olie, der har samlet sig i bunden af kurven, kan sprøjte op på maden. Vær forsigtig – både stegeristen, stegekurven og indholdet er varme, og der kan slippe damp ud.

9. Kom indholdet over i en skål eller på en tallerken.
10. Når ingredienserne er tilberedt, kan airfryeren straks bruges igen.
11. Ventilatoren fortsætter med at køre for at køle apparatet ned, når det slukkes. Træk først stikket ud, når ventilatoren er stoppet helt.

RENGØRING

Rengør apparatet herunder stegekurven og alt tilbehøret efter hver brug. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler. De kan beskadige den keramiske slip-let-belægning.

1. Træk ledningen ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt ned. Det tager typisk ca. 30 minutter, før apparatet er kølet tilstrækkeligt ned, så det kan håndteres og rengøres sikkert.

Bemærk: Afkølingen sker hurtigere, hvis du tager stegekurven ud.

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

Tip: Hæld varmt vand og opvaskemiddel i stegekurven, hvis der er genstridige madrester på

tilbehøret eller i bunden af stegekurven. Læg tilbehøret i stegekurven, og lad det ligge i blød i ca. 10 minutter.

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

FARE

- Lad ikke vand eller anden væske løbe ind i apparatet. Der er risiko for elektrisk stød.
- Dæk ikke luftindtaget og luftudtaget til, når du bruger apparatet.
- Hæld ikke store mængder olie i stegekurven, da det kan udgøre en brandfare.
- Rør aldrig ved apparatet indvendigt under brugen. De indvendige overflader bliver meget varme under brugen.
- Under brugen kommer der varm damp ud gennem åbningerne til luftudtaget. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og åbningerne.
- Vær forsigtig, når du tager stegekurven ud, da varm damp og luft kan slippe ud.
- Træk straks stikket ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Det er først sikkert at tage stegekurven ud, når røgen er stoppet.

FORSIGTIG

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.

Husk altid at trække ledningen ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren fungerer ikke korrekt.	Airfryeren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
Madvarerne i airfryeren er ikke færdige: Madvarerne er muligvis ikke tilberedt grundigt eller ensartet. Madvarerne i airfryeren er tilberedt ujævnt.	Der er for mange ingredienser i stegekurven.	Læg mindre mængder ingredienser i stegekurven for at få en mere ensartet tilberedning.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturen til det ønskede niveau.
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil tiden i henhold til den påkrævede tilberedningstid.
Varme og luftstrøm fordeles muligvis ikke ensartet under tilberedningen.	Uensartet varme på grund af flere faktorer.	Ryst ingredienser, der ligger i lag eller overlapper hinanden (såsom pommes frites), halvvejs gennem tilberedningen.

Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af apparatet	Der er anvendt snacks specielt beregnet til traditionel friturestegning.	Brug ovnklare snacks, eller børst lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Den ønskede sprødhed opnås muligvis ikke under tilberedningen. Stegekurven kan ikke skubbes helt ind i airfryeren.	Der er for mange ingredienser i stegekurven.	Overskrid ikke maksimumsmærket, når du lægger ingredienser i stegekurven.
	Stegekurven er ikke sat korrekt i apparatet.	Sørg for, at stegekurven sættes korrekt i airfryerens kabinet.
Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Tilberedning af fedtholdige ingredienser kan påvirke resultatet.	Når du tilbereder fedtholdige ingredienser, kan en større mængde fedt løbe ned i stegekurven og danne hvid røg samt muligvis en højere temperatur i stegekurven. Dette påvirker ikke airfryeren eller slutresultatet.
	Stegekurven indeholder fedtresten fra sidste brug.	Rengør airfryeren ordentligt efter hver brug for at undgå dannelse af hvid røg fra opvarmet fedt.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11046839

220 - 240 V, 50/60 Hz

Maks. effekt: 2600 W

Rumindhold: 10 liter

Justerbar temperatur: 40-240 °C (30-80 °C for funktionen tørring)

Timer: 1-90 minutter (1-24 timer for funktionen tørring)

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 Group. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.

Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.

- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CORD AND PLUG

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

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough

treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

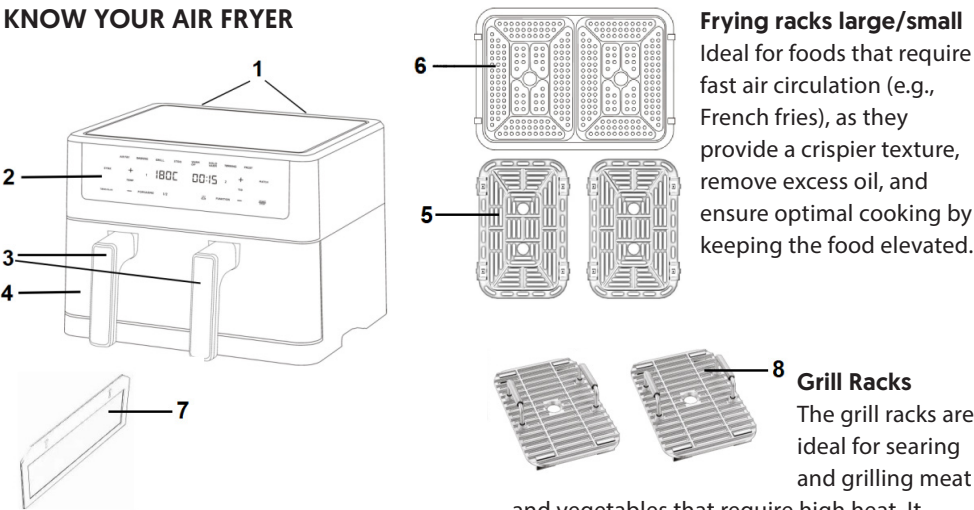
Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



INTRODUCTION

This air fryer provides an easy and healthy way 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.

KNOW YOUR AIR FRYER



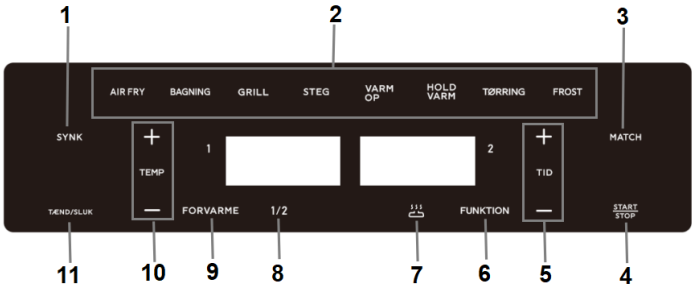
- 1. Air outlet
 - 2. Control Panel
 - 3. Handle
 - 4. Frying Basket
 - 5. Small Frying Racks
 - 6. Big Frying Rack
 - 7. Divider
 - 8. Reversible grill racks (with silicone protectors on handles and feet).
- Note: The silicone protectors are attached to the racks to protect the frying basket from scratches. They must remain in place at all times.

Frying racks large/small
Ideal for foods that require fast air circulation (e.g., French fries), as they provide a crispier texture, remove excess oil, and ensure optimal cooking by keeping the food elevated.

Grill Racks
The grill racks are ideal for searing and grilling meat and vegetables that require high heat. It can also be helpful to elevate the food and preheat the racks before placing the food on them to achieve a crispier result—especially for ingredients that don't need a long cooking time. The grill racks are reversible, allowing you to choose between two heights.

Note: This air fryer supports the use of both racks at the same time, one in each basket, when the divider is installed. For example, a small cooking rack in one basket and a grill rack in the other..

CONTROL PANEL



1. **SYNK** SYNK button

If you need to prepare two dishes with different functions, temperatures, or cooking times, you can insert the divider to create two baskets, function each side separately, and use the sync function **SYNK** to ensure both sides finish at the same time.

2. 8 Preset Functions

The preset functions make it possible to start cooking quickly and efficiently. Press the **FUNKTION** button to scroll through the 8 preset functions. When a function is selected, it will automatically start with the default time and temperature.

The preset functions are as follows:
Note: Use the table below as a general guide. The actual cooking time and temperature may need to be adjusted depending on the type of ingredient, the quantity, and the size of the ingredient.

Function	Temperature	Time	Description
AIRFRY	180°C	10 min	Standard setting, easy to adjust up or down for both temperature and time
BAG (Baking)	160°C	20 min	For baking cakes, muffins, bread, and rolls
GRILL	240°C	10 min	Provides a crispy and golden surface, ideal for roasting meat at high heat for a short time
STEG (Roasting)	190°C	20 min	For roasting hard vegetables such as potatoes/root vegetables, meat, and casserole dishes (dishes in a baking tray)
VARM OP (Reheating)	170°C	10 min	For reheating leftovers from the fridge or cooled food
HOLD VARM	70°C	15 min	Keeps food warm if you're not ready to eat yet
TØRRING (Dehydration)	55°C	6 hours	For drying fruits and vegetables
FROST	200°C	15 min	For cooking frozen ready meals and raw ingredients

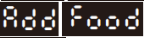
Note:

- Bottom heating element is on by default, can be turned off.
- Preheating can be enabled for any function.

All functions are adjustable:

- Temperature: 40–240°C (30–80°C for drying)
- Time: 1–90 min (1–24 h for drying)

NOTE:

- a. Preheating Reminder Display: 
- b. Add Food Reminder Display: 
- c. Add Food Reminder Display: 
- d. Wait Reminder Display: 
- e. Cooking complete Reminder Display: 

3. MATCH button

Press the  button to synchronize both frying baskets. The button will blink, indicating that you can now set the same function, time, and temperature for both compartments.

4. Start/Stop button

Press the Start/Stop  button after selecting the desired function. Adjust the time and temperature if needed. The appliance will beep and start cooking. The display shows the set temperature and the remaining time.

Press the Start/Stop  button again at any time to pause cooking.

Press the power  button to return to standby mode.

5. Time Adjustment Buttons

When a function is selected, you can press the  or  buttons to increase or decrease the cooking time. Each press changes the time by 1 minute (or 1 hour for the drying function (tørring)).

The adjustment changes quickly when you hold down the button.

The timer range is 1–90 minutes, or 1–24 hours for the drying function (tørring).

6. FUNKTION button

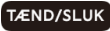
Press this button to scroll through the 8 preset functions.

7. Bottom heating button (On/Off)

The appliance is preset to operate with both upper and bottom heating elements.

Press the Bottom Heating button  to disable the bottom heating element.

8. Basket Selection Button

- Single Basket (with divider): Press the  button to select Basket 1 (default). Then press  to choose the desired cooking function.
- Dual Baskets (with divider, for different foods): Insert the divider to create two compartments and prevent flavor mixing. Press the  button, select a function for Basket 1 by pressing . Then press the  button again to select Basket 2 and choose its function by pressing .
- Large Basket (no divider): Remove the divider to use the full basket. Press the  button, then press the  button. The MATCH button will blink, allowing you to select a cooking function by pressing the  button. The appliance will automa-

tically apply the same time and temperature to both sides.

9. **FORVARME** Preheat Button

By default, the appliance does not preheat.

If you want to use preheating, first select the desired function and then press the **FORVARME** button to activate it. By default, basket 1 is selected.

a. Preheating a single frying basket:

Press the **TÆND/SLUK** to turn on the appliance.

If you want to use basket 2 instead of basket 1, press the **1/2** button to switch baskets.

Press the **FUNKTION** button to select the desired function.

Press the **FORVARME** button, then press the **START STOP** button to begin preheating.

Note: If the set temperature is 200 °C and the internal temperature of the basket reaches 200 °C during preheating, the appliance will beep and cooking will start automatically.

b. Preheating a large frying basket:

When using the **MATCH** or **SYNK** function for double baskets or full basket mode, the preheat time is fixed at 3 minutes.

During heating, the control panel will display preheat icon **P-R E W A R M E**, while the selected recipe icon flashes.

Once preheating is complete, the appliance will emit a beep sound, the display will show **Add Food**, and you will have 10 seconds to place the ingredients into the basket. After reinserting the basket, the cooking process will begin automatically.

10. Increase/Decrease Buttons for Temperature

When a function is selected, you can press the **+** or **-** buttons to increase or decrease the temperature. Each press adjusts the temperature by 5°C. Holding down the button allows for rapid adjustment.

11. **TÆND/SLUK** Power Button (On/Off Button)

Plug in the appliance. It will emit a beep sound, and the lights will briefly illuminate for 1 second before entering standby mode.

In standby mode, all lights will be off except for the **TÆND/SLUK** button.

Press the **TÆND/SLUK** button to turn on the appliance. It will enter manual mode, allowing you to adjust the temperature and timer as needed. Press the **START STOP** button to begin cooking.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying racks and basket with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Although your air fryer does not require oil to cook or fry food, adding a small amount of oil to fresh ingredients can help create a crispier texture and enhance flavor.

NOTE:

During the first use, the air fryer may emit a slight odor or small amount of smoke. This is normal for heating appliances and is not a safety concern.

NOTE:

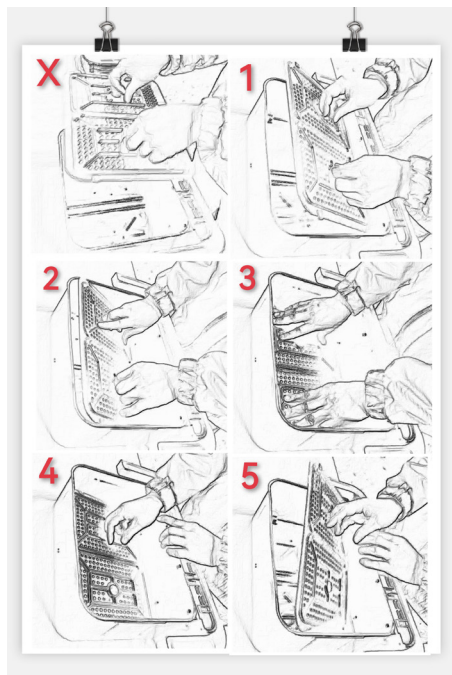
At very high temperatures (e.g., 240°C), the top of the air fryer may bulge slightly during initial use. This is temporary and will flatten naturally as the unit cools. You may also press it down gently if desired. This typically occurs only during first-time use.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
2. Place the grill rack in the frying basket.
3. Do not place anything on top of the appliance, as this can obstruct airflow and affect cooking performance.
4. Do not position the appliance directly against a wall or other appliances. Ensure at least 10 cm of clearance at the back, sides, and top of the unit.
5. During operation, hot steam is released through the air exhaust vents. Keep a safe distance to avoid burns. Exercise caution when removing the basket, as hot steam and air may escape.

TIPS FOR INSERTING THE LARGE RACK:

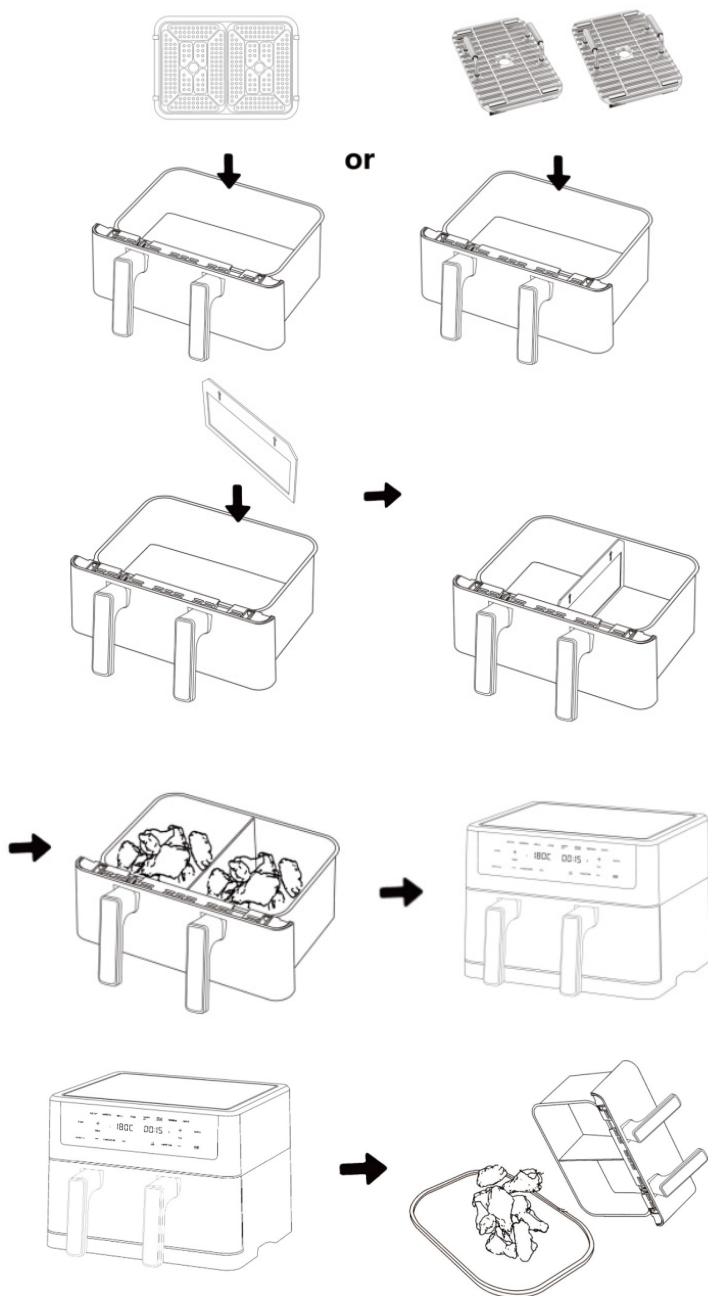
- Avoid inserting the large rack directly from top to bottom in a perfectly horizontal position, as this may cause it to become stuck.
- Hold the rack by the center holes with both hands and insert it at a slight angle.
- Gently press the rack down until it sits at the bottom.
- To remove the rack, lift it out at an angle to avoid it getting stuck.



USING THE APPLIANCE

This appliance can be used to prepare a wide variety of dishes. For inspiration, you can explore recipes online or purchase an air fryer cookbook. Britt Andersen has published several popular recipe books that focus specifically on air fryer cooking.

HOT AIR FRYING



1. Plug the mains cord into a grounded wall socket.
2. Carefully remove the frying basket from the air fryer.
3. Place the ingredients on the frying rack inside the frying basket. Using the rack can improve airflow, promote even cooking, and allow excess oil to drip away. For optimal results, it's recommended to use the frying basket with the frying rack.
4. Slide the frying basket back into the air fryer, making sure it aligns properly with the guides on the appliance housing.

Caution: Do not touch the frying basket during or shortly after use, as it becomes very hot. Always handle it by the handle only.

5. Determine the required cooking time for the ingredients (see the "8 Preset Functions" section).
6. Note: If the frying basket is pulled out during operation, all functions will pause automatically. Pushing the basket back into place will resume the process.
7. When you hear the timer beep, the set cooking time has ended. Pull the frying basket out of the appliance.
8. Place the frying basket on a heat-resistant surface when removing the ingredients.

Note: Do not pour the food out of the frying basket. Excess oil that has collected at the bottom of the basket can splash onto the food. Be cautious – both the frying rack, the frying basket, and the contents are hot, and steam may escape.

9. Empty the contents of the basket into a bowl or onto a plate.
10. Once the ingredients are cooked, the air fryer can be used again immediately.
11. The fan will continue running to cool down the appliance after it is turned off. Do not unplug the appliance until the fan has completely stopped.

CLEANING

Clean the appliance after each use, including the frying basket and all accessories. Avoid using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as these may damage the ceramic 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 sufficiently for safe handling and cleaning.

Note: Removing the frying basket can help speed up the cooling process.

2. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the frying basket and accessories using hot water, a small amount of dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.

Tip: If food residue is stuck on the accessories or the bottom of the frying basket, fill the basket with hot water and dishwashing liquid. Place the accessories inside and let them soak for

about 10 minutes.

4. Clean the interior of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

DANGER

- Do not allow water or other liquids to enter the appliance, as this may cause electric shock.
- Do not cover the air inlet or air outlet while the appliance is in use.
- Do not pour large amounts of oil into the frying basket, as this may pose a fire hazard.
- Never touch the interior of the appliance while it is operating. The internal surfaces become very hot during us.
- During operation, hot steam is emitted from the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and vents.
- Use caution when removing the frying basket, as hot steam and air may be released.
- If dark smoke comes out of the appliance, immediately unplug it. Wait until smoke stops before safely removing the frying basket.

CAUTION

This appliance is intended for household use only.
Always remember to unplug the appliance when it is not in use.

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: The ingredients may not be cooked thoroughly or evenly. The ingredients are fried unevenly in the Air fryer.	There is an excessive amount of ingredients in the frying basket.	Place smaller batches of ingredients in the frying basket for more even frying.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the desired setting.
	The preparation time is too short.	Set the time according to the required preparation time.
The frying process may not be evenly distributing heat or airflow.	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 specifically meant for traditional deep frying.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper outcome.
The desired level of crispiness may not be achieved during frying. I cannot slide the frying basket into the appliance properly.	The frying basket is overloaded with too many ingredients.	Do not exceed the MAX indication when filling the frying basket.
	The frying basket is not properly placed in the appliance.	Ensure the frying basket 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 frying basket, causing white smoke and potentially higher frying basket temperatures. This does not affect the appliance or the final result.
	The frying basket still contains grease residues from previous use.	Properly clean the frying basket after each use to prevent white smoke caused by heated grease.

TECHNICAL DATA

Article No. 11046839
220-240V~, 50/60Hz
Max. Power: 2600 Watt
Capacity: 10 litres
Adjustable temperature: 40°C-240°C (30°C-80°C for tørring function)
Timer: 1-90 mins (1-24h for tørring function)

PRODUCER

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

We cannot be held responsible for any printing errors.