

salling



INSTRUCTION MANUAL AIRFRYER

10713625

INTRODUKTION

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

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

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

den altid holdes under opsyn.

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

LEDNING OG STIK

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

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

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

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

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

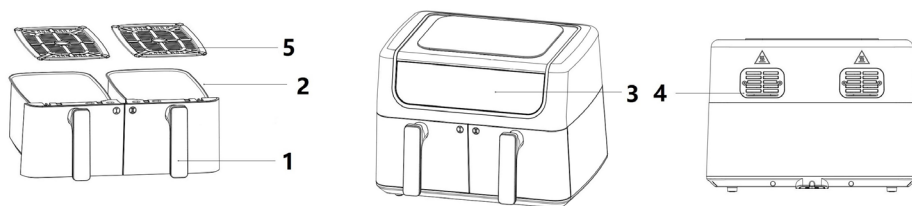


INTRODUKTION

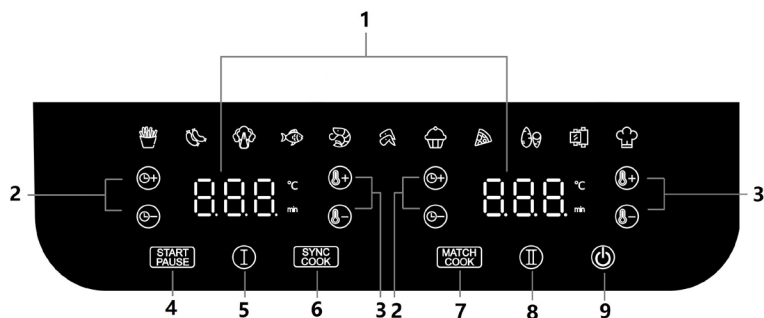
Airfryeren gør det muligt at tilberede din favoritmad på en nem og sund måde. Du kan lave mange retter med airfryeren, der bruger hurtigt cirkulerende varm luft og kommer med en topgrill. Det bedste ved airfryeren er, at den opvarmer maden fra alle sider, og at der for de fleste madvarers vedkommende ikke skal tilføjes olie.

GENEREL BESKRIVELSE

1. Håndtag til kurv
2. Artikel dekoration
3. Kontrolpanel
4. Luftudtag
5. Stegerist



KONTROLPANEL



1. Visning af tid/temperatur
2. Knap til justering af tid
3. Knap til justering af temperatur
4. Tænd/sluk-knap [Til/Fra]
5. Zone 1
6. Knap til Sync Cook
7. Knap til Match cook
8. Zone 2
9. Tænd/sluk-knap [Til/Fra]

BETJENINGSVEJLEDNING:

1. Knap – Strøm

- Når enheden sluttes til lysnettet, lyser tænd/slukknappen op, og enheden står på standby.
- Tryk på tænd/sluk-knappen. Der vises "Til" og kurv 1 og 2 på kontrolpanelet.

2. Knap – Tidsknap

Valg af tidsknap for at indstille timeren. Symbolerne '+' og '-' giver dig mulighed for at øge eller mindske tilberedningstiden med 1 minut ad gangen. Hvis du holder knappen nede, ændres tiden hurtigt. Timeren spænder fra 0 til 60 minutter.


3. Temperaturknap

Symbolerne '-' og '+' giver dig mulighed for at øge eller sænke temperaturen med 5 ° C ad gangen. Temperaturen justeres hurtigt ved at holde på knappen. Temperaturen varierer fra 80 °C til 200 °C.



4. Knap til Sync Cook

Skal du trykke på knappen SYNC Cook. Tilberedningsprocessen i begge kurve afbrydes samtidig.

Trin 1: Programmér Zone 1


- Læg madvarerne i kurven til Zone 1.
- Tryk på  knappen.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram.

Trin 2: Programmér Zone 2

- Læg madvarerne i kurven til Zone 2.
- Tryk på  knappen.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram til Zone 2.
- Tryk på knappen  for at starte tilberedningen.

5. Knap til Match cook

Skal du trykke på knappen Match Cook. Når du tilbereder den samme mad i hver zone.

- Læg madvarerne i kurven.
- Trin 2: Vælg tilberedningsfunktion.
- Tryk på  for at starte tilberedningen.

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.

Airfryeren bruger ingen olie og steger med varm luft. Hæld ikke olie eller stegefedt direkte i stegekurven.

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.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Sæt airfryeren på en stabil, vandret og plan overflade.
2. Anbring risten i stegekurven.
3. Hæld ikke olie eller andre væsker i stegekurven.
4. Læg ikke genstande oven på apparatet. Luftstrømmen bliver forhindret, og det påvirker resultatet af stegning med varm luft.

SÅDAN BRUGER DU APPARATET

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

1. Sæt stikket i stikkontakten, og tænd. Enheden står nu på standby.
2. Læg madvarerne i kurvene. Der må højst fyldes 2kg madvarer i hver kurv.
3. Skub kurvene ind i enheden.
FORSIGTIG! Rør ikke ved kurvene under eller direkte efter tilberedningen, da kurvene bliver meget varme under og et stykke tid efter madlavningen. Hold altid i håndtaget.
4. Tryk på tænd/slukknappen. Vælg den kurv, du vil indstille tilberedningsproces for.
5. Vælg en fast funktion, eller indstil tid og temperatur manuelt for kurvene éne efter én. Tryk dernæst på tænd/slukknappen for at starte tilberedningen.
6. Ved tilberedning af visse madvarer kan det være nødvendigt at vende indholdet i kurvene eller tilføje en lille mængde olie under tilberedningen for at sikre en jævn tilberedning og undgå, at madvarerne øverst i kurven brændes. Træk kurven ud efter behov. Enheden afbryder automatisk opvarmningen. Efter vending af madvarerne eller tilføjelse af olie skal du sætte kurven tilbage i enheden for at fortsætte tilberedningen. BEMERK: Du kan når som helst under tilberedningen trække kurven ud for at tjekke tilberedningen. Enheden afbryder midlertidigt tilberedningen, når kurventrækkes ud eller slukkes. Enheden fortsætter tilberedningen, når kurven skubbes ind igen.
7. Du kan ændre tilberedningstid og -temperatur under tilberedningen, hvis der er behov for det.
8. Tilberedningsprogrammet er afsluttet, når den indstillede tid er udløbet. Apparatet er nu i standbytilstand.
9. Tjek, om madvarerne er tilberedt efter dit ønske. Hvis ikke, skal du indstille timeren til nogle få minutter ekstra, indtil madvarerne er korrekt tilberedt.
10. Tag kurven ud af enheden. Hold altid kun i håndtaget, da de andre overflader vil være varme. Stil kurven på et plant, fast og varmebestandigt underlag. Under tilberedningen vil olie fra maden dryppe ned og blive opsamlet i bunden af kurven. Denne kan rengøres efter tilberedningen, når kurven er kølet af.












11. Efter brugen skal du omgående tage stikket ud af kontakten og lade enheden køle helt af.

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.

Ikon	Menu	Minimumsmængde/ maksimumsmængde (g)	Timer (min)	Temperatur (°C)	Bemærk
	Pommes frites	200-1000	20	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Pølser	500-1000	20	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen Foretag et par nedskæringer, hvis det er nødvendigt
	Grøntsager	200-800	15	170	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Fisk	200-800	20	180	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Rejer	200-800	15	160	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Kyllinge- vinger	200-800	20	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Kage	200-800	20	170	
	Pizza	200-800	18	170	
	Potatoes	400-1200	40	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Ribben	200-1000	25	200	Vend halvvejs gennem tilberedningen
	Self-select		30	200	Vend om nødvendigt

BEMÆRK:

Du skal føje 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens airfryeren stadig er kold.

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 tilberedningstiden, 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.

RENGØRING

Rengør airfryeren efter hver brug. Stegekurven 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 rensbørste for at fjerne evt. madrester.

FARE

- Lad ikke vand eller anden væske løbe ind i ovnen. Der er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal tilberedes, på stegeristen i stegekurven for at undgå, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.

- Dæk ikke luftindtaget og luftudtaget til, når du bruger airfryeren.
- Hæld ikke olie i stegekurven, da det kan udgøre en brandfare.
- Rør aldrig de indvendige sider af airfryeren under brugen. Overfladetemperaturen kan blive høj under brugen.
- Under tilberedning med varm luft frigives der varm damp gennem åbningerne til luftudtaget. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og åbningerne til luftudtaget. Pas også på varm damp og varm luft, når du tager stegekurven ud af airfryeren.
- Træk straks ledningen til apparatet ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent, indtil dampen stopper, før du tager stegekurven ud af airfryeren.

FORSIGTIG

- Airfryeren er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når airfryeren ikke bruges.

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 maksimummærket.
	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 fedtrester 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. 10713625
 220-240V~, 50/60Hz
 Max. effekt: 1700 Watt
 Kapacitet: 2x 4,5 liter
 Justerbar temp.: 80°C-200°C
 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.
- 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

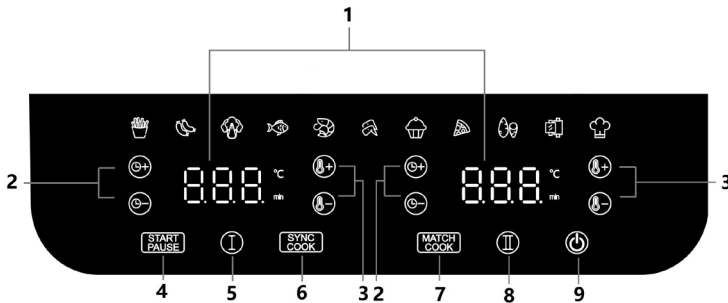
This air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. By utilizing hot rapid air circulation and a top grill, it can cook a variety of dishes. The best part is that the air fryer evenly heats food from all directions, and most ingredients require little to no oil.

GENERAL DESCRIPTION

1. Handle
2. Frying basket
3. Control panel
4. Air outlet
5. Rack



CONTROL PANEL



1. Display for time/temperature
2. Button for adjusting time
3. Button for adjusting temperature
4. Button for Start/Pause
5. Zone 1
6. Button for Sync cook
7. Button for Match cook
8. Zone 2
9. Power button (on/off)

OPERATION INSTRUCTIONS:

1. Power Button

- Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up, indicating that the appliance is in standby mode.
- Touch the power button; it shows "on," and baskets 1 and 2 on the control panel.

2. Timer Button

Press the timer button to set the time. The '+' and '-' symbols allow you to increase or decrease the cooking time by 1 minute at a time. Holding the button down will rapidly adjust the time. The timer ranges from 1 to 60 minutes.


3. Temperature Button

The '+' and '-' symbols enable you to increase or decrease the temperature by 5 degrees Celsius at a time. Holding the button down will rapidly adjust the temperature. The temperature ranges from 80°C to 200°C.



4. Sync Cook Button

Select the SYNC cook option. The frying process of both baskets finishes simultaneously.

Step 1: Program Zone 1.


- Place the food in Zone 1's basket.
- Press  the button.
- Select the desired cooking program.

Step 2: Program Zone 2

- Place the food in Zone 2's basket.
- Press  the button.
- Select the desired cooking program for Zone 2.
- Press the  button to initiate the cooking.

5. Match cook Button

Select the Match Cook option. When cooking the same food in each zone.

- Place food in the basket.
- Select the desired cooking program
- Press the  button to initiate the cooking.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the rack and frying basket 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.

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
2. Put the rack in the frying basket.
3. Do not fill the frying basket with oil or any other liquid.
4. Avoid placing anything on top of the appliance, as it may disrupt the airflow and impact the hot air frying results.

USING THE APPLIANCE

This appliance can prepare a myriad of dishes. You can find inspiration on the internet or purchase an air fryer cookbook.

1. Connect the supply cord plug into a mains power outlet socket. The appliance is now in standby mode.
2. Place the ingredients into the baskets. Do not fill more than 2kgs of food in each basket.
3. Slide the baskets back into the appliance.
CAUTION! Do not touch the baskets during use or immediately after use, as the baskets get very hot during and after cooking. Only hold them by the handle.
4. Touch the power button. Select the basket to set the cooking process.
5. Select a preset function or set the time and temperature manually for the baskets one by one. Then touch the start buttons to begin cooking.
6. For cooking certain ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding a small quantity of oil during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed, you can pull out the basket. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the basket back into the appliance to resume cooking.
NOTE: You may slide out the basket to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the basket is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process once the basket is slid back in.
7. You can reset the time and temperature settings during the cooking process if required.
8. When the set time has elapsed, and the cooking cycle is completed, the appliance is now in standby mode.
9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.
10. Remove the basket from the appliance. Only hold it by the handle, as other surfaces will be hot. Place the basket on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the












cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the basket. This can be cleaned at the end of the cooking process when the basket has cooled down.

- After use, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

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 basket during use minimally disrupts the process.

Icon	Type	Min-Max weight [g]	Time [min]	Temperature [°C]	Notes
	Chips	200-1000	20	200	Flip halfway through cooking
	Sausages	500-1000	20	200	Flip halfway through Cooking Make a few cuts if needed
	Vegetables	200-800	15	170	Flip halfway through cooking
	Fish	200-800	20	180	Flip halfway through cooking
	Shrimp	200-800	15	160	Flip halfway through cooking
	Chicken wings	200-800	20	200	Flip halfway through cooking
	Cake	200-800	20	170	
	Pizza	200-800	18	170	
	Potatoes	400-1200	40	200	Flip halfway through cooking
	Ribs	200-1000	25	200	Flip halfway through cooking
	Self-select		30	200	Flip if needed

NOTE:

Add 3 minutes to the preparation time when starting to fry while the air fryer is still cold. Turn or shake the ingredients once during frying if necessary.

TIPS

- Smaller ingredients typically require a slightly shorter preparation time compared to larger ones.
- A larger quantity of ingredients may require a slightly longer preparation time, while a smaller quantity may need less time.
- For optimal results and even frying, consider shaking smaller ingredients halfway through the cooking process.
- Adding a bit of 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 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, 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.

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 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 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 basket, fill the basket with hot water and some washing-up liquid. Place the rack in the basket 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.

DANGER

- Do not allow any water or other liquids to enter the appliance to prevent electric shock.

- Always place the ingredients to be fried on the rack in the frying basket to avoid contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or air outlet while the appliance is in use.
- Avoid filling the frying basket with oil as it can pose a fire hazard.
- Never touch the interior of the appliance while it is in operation. The surface temperature may become hot during use.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Exercise caution when removing the frying basket from the appliance to avoid contact with hot steam and air.
- If you observe dark smoke coming out of the appliance, immediately unplug it. Wait for the smoke emission to cease before removing the frying basket from the appliance.

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 basket 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 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	The frying basket is overloaded with too many ingredients.	Do not exceed the MAX indication when filling the basket.

frying basket into the appliance properly.	The frying basket is not properly placed in the appliance.	Ensure the frying basket is properly inserted into the main housing.
There may be an issue with properly inserting the frying basket into the appliance. 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 basket, causing white smoke and potentially higher 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.
The presence of white smoke may indicate an issue with the frying process or grease residues. Fresh fries are fried unevenly in the Air fryer.	Using the wrong type of potato.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during frying.
	Improper rinsing of the potato sticks before frying.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the surface.
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. 10713625
 220-240V~, 50/60Hz
 Max. Power: 1700 Watt
 Capacity: 2 x 4.5 litres
 Adjustable temperature: 80°C-200°C
 Timer: 1-60 mins.

PRODUCER

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

We cannot be held responsible for any printing errors.