

salling



INSTRUCTION MANUAL AIRFRYER

10631127

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. Kontrolpanel
2. Stegekurv håndtag
3. Stegekurv
4. Kabinet
5. Luftudtag
6. Ledning
7. Stegerist

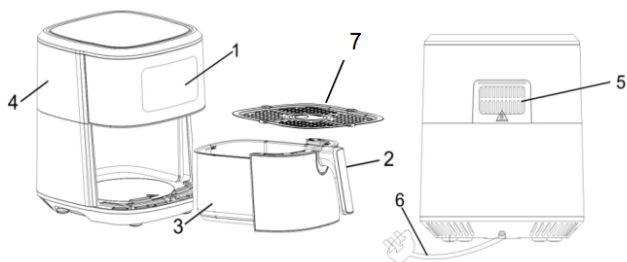


Fig. 1



Fig. 2

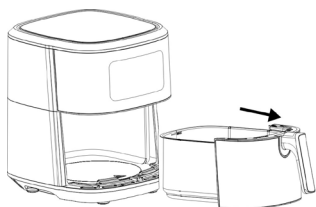


Fig. 3

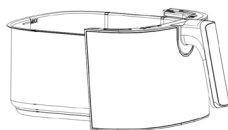


Fig. 4

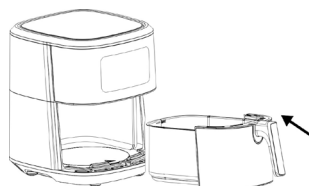
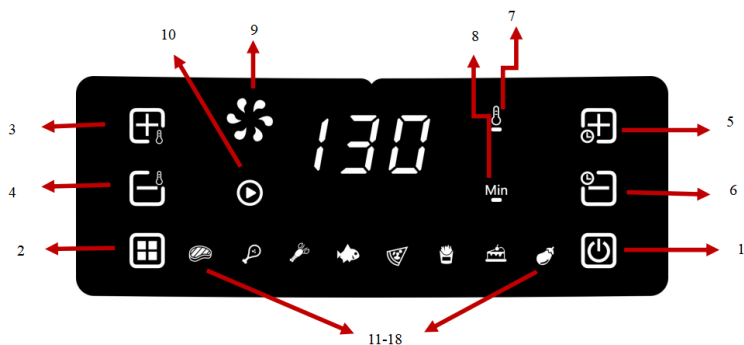


Fig. 5

KONTROLPANEL



1. Tænd/sluk-/pause-knap [kort tryk på Start/Pause; Langt tryk af]
2. Knappen Valg af forudindstillede programmer
3. Knappen Temperaturstigning
4. Knap til temperaturfald
5. Knappen Tidsforøgelse
6. Tidsreducerende knap
7. Temperatur indikator
8. Timer indikator
9. Ventilator indikator
10. Arbejdsindikator
- 11-18. Opskrift indikatorer

BETJENINGSVEJLEDNING:

1. Knap – tænd/sluk / pause

- Når stegekurven er korrekt placeret i airfryeren, lyser tænd / sluk-knappen op. Tryk på tænd / sluk-knappen først. Knappen blinker, og airfryeren indstilles til 200°C (standard), mens tilberedningstiden indstilles til 15 minutter.
- Tryk en til gang på knappen for at starte tilberedningsprocessen.
- Tryk igen kan sætte tilberedningen på pause.
- Et langt tryk i 3 sekunder kan stoppe tilberedningen. "OFF" vises på displayet og "OFF"-lyset slukkes, og blæseren stopper 20 sekunder senere, og airfryeren slukker.

Bemærk: Under tilberedningen kan du trykke på knappen for at pause og starte madlavningen.

2. Knap – programknap

Hvis du vælger programknappen, kan du rulle gennem de 8 forudindstillede programmer. Når den er valgt, begynder den forudbestemte tid og tilberedningstemperatur for det valgte forudindstillede program.

3. Knap - Temperaturstigning/-fald

Disse 2 symboler giver dig mulighed for at øge eller sænke temperaturen med 5 °C ad gangen. Hvis du holder knappen nede, ændres temperaturen hurtigt.

Temperaturen varierer fra 80 °C til 200 °C.

4. Knap - Knappen Tidsforøgelse/-reduktion

Disse 2 symboler 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 1 til 60 minutter.

5. Ventilator indikator og Arbejdsindikator

Under tilberedningen lyser ventilatorindikatoren og arbejdsindikatoren altid.

Når du trykker på pausen, slukkes arbejdsindikatoren.

Apparatet slukker automatisk, hvis der ikke er nogen input 1 minut efter at have trykket på pause.

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.
Hæld ikke olie eller andre væsker i stegekurven.
Læg ikke genstande oven på apparatet. Luftstrømmen bliver forhindret, og det påvirker resultatet af stegning med varm luft.

TILBEREDNING MED VARM LUFT

1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Træk forsigtigt stegekurven ud af airfryeren. [Fig 3]
3. Læg ingredienserne på stegeristen i stegekurven. Brug aldrig stegekurven uden rist.
4. Skub stegekurven tilbage i airfryeren. [Fig 5]
Flugt omhyggeligt stegekurven med styrene i airfryerens kabinet.
Forsigtig: Rør ikke ved stegekurven under og lige efter brugen, da den bliver meget varm. Brug kun håndtaget til at holde stegekurven.
5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for maden ("Indstillinger" i dette afsnit).
6. Visse madvarer kræver, at du ryster dem halvvejs gennem tilberedningstiden. For at ryste ingredienserne skal du trække stegekurven ud af airfryeren med håndtaget og ryste den. Skub derefter stegekurven tilbage i airfryeren.
7. Når du hører lyden fra timeren, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk stegekurven ud af airfryeren.
Bemærk: Du kan også slukke airfryeren manuelt. Gør dette ved at indstille tiden til 1.
Tips: Du kan justere temperaturen og timeren efter dit ønske under brugen.
8. Kontrollér, at ingredienserne er tilberedt.
Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skal du blot skubbe stegekurven tilbage i airfryeren og indstille timeren til et par ekstra minutter.
9. Træk stegekurven ud af airfryeren, og placér den på en varmerist, når du skal fjerne ingredienserne [fx pommes frites].
Vend ikke stegekurven på hovedet, mens stegeristen endnu er fastgjort til kurven, fordi eventuel overskydende olie i bunden af stegebakken kan løbe ud på ingredienserne.
Stegekurven og ingredienserne er varme. Der kan slippe damp ud fra stegekurven afhængigt af typen af ingredienser.
10. Tøm indholdet af stegekurven over i en skål eller over på en tallerken.
11. Når ingredienserne er tilberedte, kan apparatet straks bruges igen.

INDSTILLINGER

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

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

Dette skyldes, at teknologien med hurtig luft straks genopvarmer luften i apparatet

Tilberedningsprocessen afbrydes ikke ved kortvarigt at trække stegekurven ud af airfryeren.

TIPS

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

- 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.

Menu		Steak	Kyllinge drumsticks	Rejer	Fisk	Pizza	Pommes frites	Cage	Grøntsager
Temperatur	80-200°C	180	180	180	180	200	200	160	160
Timer	1-60 mins	16	25	12	18	20	17	17	17
Minimumsmængde/ maksimumsmængde (g)		100-400	100-400	100-400	100-400	100-500	100-400	100-400	100-400

BEMÆRK:

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

2. Vend eller ryst en gang under tilberedning, hvis det er nødvendigt.

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 smags.

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

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

5. Rengør varmeelementet med en rensebørste for at fjerne evt. madrester.

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

- Sæt airfryeren på en vandret, plan og stabil overflade.
- 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 maksimumsmærket.
	Stegekurven er ikke placeret korrekt.	Skub stegekurven ind i kabinettet korrekt.
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 fedtrestre fra sidste brug.	Hvid røg opstår, når fedt opvarmes i stegekurven. Sørg for at rengøre stegekurven grundigt efter hver brug.
Rå pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du har brugt en forkert type kartoffel.	Brug rå kartofler, og kontrollér, at de ikke bliver bløde under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt før stegningen.	Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.

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. 10631127

220-240V~, 50/60Hz

Maks. effekt: 1700 watt

6 liter kapacitet

Justerbar temperatur: 80-200°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 of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel
2. Frying basket handle
3. Frying basket
4. Main housing
5. Air outlet
6. Power cord
7. Frying rack

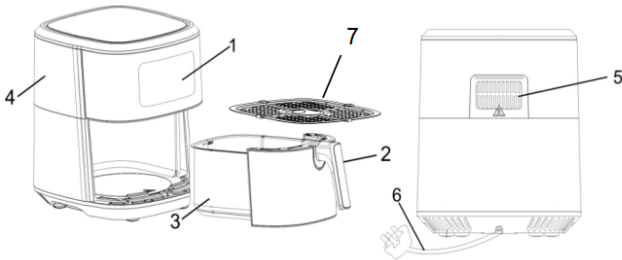


Fig. 1



Fig. 2

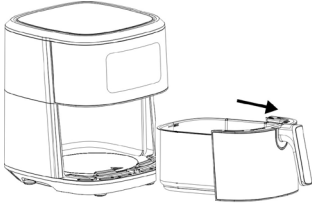


Fig. 3

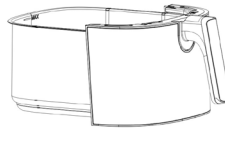


Fig. 4

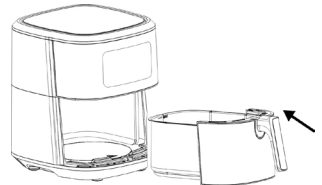
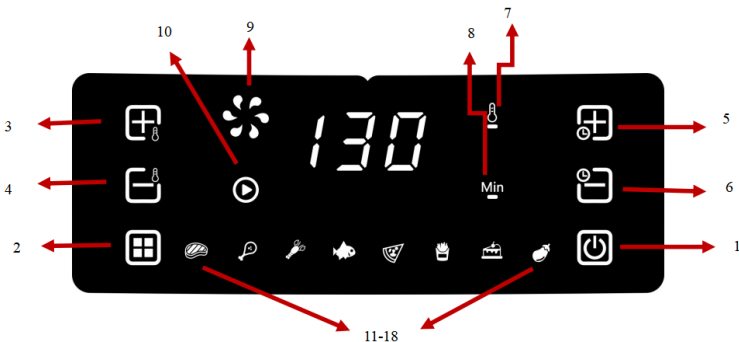


Fig. 5

CONTROL PANEL



1. Power/Pause button (Short press Start/Pause; Long press Off)
2. Preset programs selection button
3. Temperature increasing button
4. Temperature decreasing button
5. Time-increasing button
6. Time-decreasing button
7. Temperature indicator
8. Timer indicator
9. Fan indicator
10. Working indicator
- 11-18. Recipe indicators

OPERATION INSTRUCTIONS:

1. Button – Power/Pause

- Once the frying basket is properly placed in the air fryer, the Power/Pause button will illuminate. Short press the Power/Pause button the first time, and the button will flash, and the default temperature will be 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes.
- Short press the button a second time and the air fryer will start the cooking process.
- Press again can pause the cooking.
- A long press for 3 seconds can stop the appliance during cooking. “OFF” will show on the screen. The “OFF” light goes out and the fan stops working 20 seconds later and the entire air fryer will stop operating.

Note: During the cooking process, you can touch the button to control the pause and start of the cooking process.

2. Button - Preset programs selection

Selecting the Preset Button enables you to scroll through the 8 preset programs. Once selected, the predetermined time and cooking temperature for the selected preset program begins.

3. and Button - Temperature increase/decrease button

These 2 symbols enable you to increase or decrease the temperature by 5°C at a time. Holding the button down will rapidly change the temperature.

The temperature ranges from 80°C to 200°C.

4. and Button - Time increase/decrease button

These 2 symbols enable you to increase or decrease the cooking time by 1 min at a time. Holding the button down will rapidly change the time. The timer ranges from 1 to 60 mins.

5. Fan indicator and Working indicator

During cooking, the fan indicator and working indicator will always illuminate.

When you press the pause, the working indicator will turn off.

The appliance will automatically turn off after 1 minute if no input has been given after pressing pause.

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, some 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 fryer that works on hot air, do not fill the frying basket with oil or frying fat directly.

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
2. Place the rack in the frying basket.
Do not fill the frying basket with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying basket out of the air fryer. [Fig 3]
3. Put the ingredients on the rack in the frying basket, never use the frying basket without the rack in it.
4. Slide the frying basket back into the air fryer. [Fig 5]
Carefully align with the guides on the housing of the fryer.

Caution: Do not touch the frying basket during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the frying basket by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient [see section 'Settings' in this chapter].
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the frying basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying basket back into the fryer.
7. When you hear the timer, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tips: You can adjust the temperature or time according to your taste during use.

8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g., fries), pull the frying basket out of the air fryer and place it on a flat surface.

Do not turn the rack upside down with the basket still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying basket will leak onto the ingredients.

The frying basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the basket.

10. Empty the frying basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients different in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the frying basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

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

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the frying basket for a crispy result. Fry your ingredients in the Air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Use the pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. The pre-made dough also requires a shorter preparation time than the home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air fryer to reheat ingredients.

Menu		Steak	Drumstick	Shrimp	Fish	Pizza	Chips	Cake	Vegetables
Temperature	80-200°C	180	180	180	180	200	200	160	160
Timer	1-60 mins	16	25	12	18	20	17	17	17
Min-max Amount(g)		100-400	100-400	100-400	100-400	100-500	100-400	100-400	100-400

NOTE:

1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Air fryer is still cold.
2. Turn or shake once during frying if needed.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The frying basket and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down, the appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Note: Remove the frying basket to let the Air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying basket and rack with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tips: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the frying basket and let the basket and the rack soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

DANGER

- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried on the rack in the frying basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is in use.
- Do not fill the frying basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is in use.
The surface temperature may be high when the appliance is in 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 from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the frying basket from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying basket from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only.
- Always unplug the appliance while not in use.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in frying basket is too much	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting [see section 'settings'].
	The preparation time is too short.	Set the time to the required preparation time [see section 'settings'].
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Uneven heating	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the frying basket into the appliance properly.	There are too much ingredients in frying basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The frying basket is not placed correctly.	Push frying basket into the main housing properly
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the frying basket. make sure you clean the frying basket properly after each use.

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Article No. 10631127
 220-240V~, 50/60Hz
 Max. Power: 1700 watt
 6 litres capacity
 Adjustable temperature:
 80-200°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.