

KØKKENCHEF



INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER

10657225

INTRODUKTION

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

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

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

den altid holdes under opsyn.

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

LEDNING OG STIK

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

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

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

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

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



INTRODUKTION

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

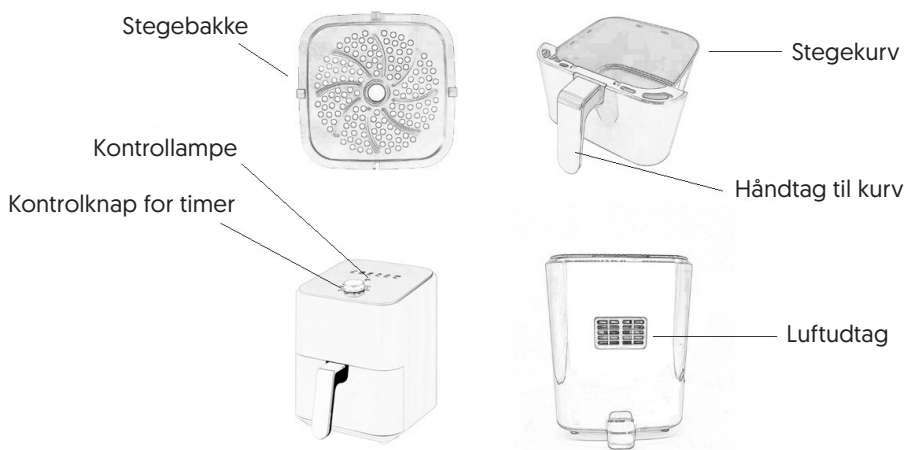
FARE

- Lad ikke vand eller anden væske løbe ind i ovnen. Der er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal steges, på stegebakken i stegekurven for at forhindre dem i at komme 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.

GENEREL BESKRIVELSE



FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

1. Fjern al emballage.
2. Fjern alle stickers og mærkater fra apparatet.
3. Rengør stegebakke og stegekurven grundigt med varmt vand med lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

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 varmebestandig overflade.
2. Sæt stegebakken korrekt i stegekurven, og skub kurv tilbage i Air Fryer.

BEMÆRK

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

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 kogebog til en airfryer.

TILBEREDNING MED VARM LUFT

1. Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Træk forsigtigt stegekurven med stegebakken fra frituregryden ved at trække forsigtigt i håndtaget.
3. Læg ingredienserne på stegebakken i stegekurven, brug aldrig stegekurven uden stegebakken i den.
4. Skub stegekurven tilbage i frituregryden.
Forsigtig: Rør ikke ved stegekurven under og lige efter brugen, da den bliver meget varm. Brug kun håndtaget til at holde stegekurven.
5. Du tænder for apparatet ved at dreje timerknappen hen til den relevante tilberedningstid.
6. For at tænde for apparatet skal du justere timerknappen for at bestemme tilberedningstiden. [Hvis apparatet er koldt ved opstart, skal du tilføje 2 minutter til tilberedningstiden] Timeren begynder at tælle ned.
7. Nogle fødevaringredienser kræver væltning under tilberedningsprocessen. For at vælge fødevaringredienserne skal du holde håndtaget og trække stegekurven ud og derefter dreje ingredienserne. Derefter sættes stegekurven tilbage i frituregryden.
8. Når nedtællingen af timeren er færdig, høres en lyd. Træk derefter stegekurven ud og læg den på en varmebestandig overflade.

Bemærk: Du kan også stoppe tilberedningsprocessen manuelt ved at dreje timerknappen til 0.

9. Hvis fødevaringredienserne kræver mere tilberedningstid, skal du sætte stegekurven tilbage i frituregryden og indstille timeren til nogle ekstra minutter.
10. Vendikkestegekurven på hovedet, dette vil medføre, at den overfløede olie, der opsamles i bunden af stegekurven, lækker på fødevaringredienserne. Efter brug af frituregryden er stegekurven og fødevaringredienserne stadig meget varme. For at undgå skoldning må du ikke røre ved fødevaringredienserne eller frituregryden direkte. Damp kan forekomme, når du tilbereder nogle fødevaringredienser, så pas på damp, der strømmer ud fra frituregryden.
11. Brug klemmer (medfølger ikke) til at flytte maden fra stegekurven og over på tallerkener osv.
12. Frituregryden er klar til brug med det samme efter afslutning af 1 batch ingredienser.

TIPS

1. Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
2. En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, og en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedningstid.
3. Rystning af mindre ingredienser halvvejs gennem forberedelsestiden optimerer resultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
4. Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i Air-frituregryden inden for få minutter efter, at du har tilsat olien.
5. Do ikke tilberede ekstremt fedtede ingredienser som pølser i frituregryden.
6. Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i frituregryden.
7. Brug den færdiglavede dej til at forberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Den færdiglavede dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
8. Læg en bageform eller ovnfad i friturekurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldingsingredienser.
9. Du kan også bruge Airfryer til at genopvarme ingredienser.

INDSTILLINGER

Følgende tabel hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for de fødevaringredienser, du vil tilberede.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er til reference. For fødevaringredienser, der adskiller sig i kilde, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere at give de bedste indstillinger for dine fødevaringredienser. Da den hurtige luftskifteteknologi kan genopvarme luften inde i apparatet med det samme, vil det næppe påvirke tilberedningsprocessen at trække stegekurven ud under brug.

Se nedenstående tabel (forslag) for information.

Type	Trommestik	Bøf	Fisk	Pomfrit	Kage	Rejer
Temp(C)	200	200	200	200	200	200
Tid(min)	20-25	10-15	15-20	15-20	20-30	15-20
Min-max(g)	100-500	100-500	100-400	300-500	300	100-500

BEMÆRK:

1. Du skal føje 2 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens airfryeren stadig er kold.
2. Vend eller ryst ingredienserne en gang under stegning, hvis det er nødvendigt.

RENGØRING

Rengø airfryeren efter hver brug.

Stegekurven og non-stick belægningsbakken: Brug ikke metal køkkenredskaber eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.

1. Træk ledningen ud af kontakten i væggen, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern stegekurven, så airfryeren kan køle hurtigere af.

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør stegekurven og stegebakken med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Brug ikke metal køkkenredskaber eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stickbelægningen.

Tips: Hvis snavs sidder fast på stegebakken eller bunden af kurven, skal du fylde kurven med varmt vand med noget opvaskemiddel. Læg stegebakken i stegekurven og lad kurven og stegebakken trække i ca. 10 minutter.

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

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	Mængden af ingredienser i stegekurven er for meget	Læg mindre portioner i stegekurven. Mindre portioner steger mere jævnt

	Tilberedningstiden er for kort	Indstil den krævede tilberedningstid
Madvarerne i airfryeren er tilberedt ujævnt	Visse madvarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden	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 entype snack, der skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnklare snacks, eller børst lidt olie på snackene for at få et sprødere resultat
Jeg kan ikke skubbe stegekurven ordentligt ind i apparatet	Der er for mange ingredienser i stegekurven	Fyld ikke kurven op over maksimumsmærket.
	Stegekurven er ikke placeret korrekt	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 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. 10657225
 220-240V~, 50/60Hz
 Maks. effekt: 1200 Watt
 Kapacitet 4 liter

PRODUCENT

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

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. 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 offers a convenient and healthy method for preparing your favorite ingredients. Utilizing hot rapid air circulation, it can cook a wide variety of dishes. The notable advantage is that the Air fryer evenly heats food from all angles, and many ingredients require little to no oil.

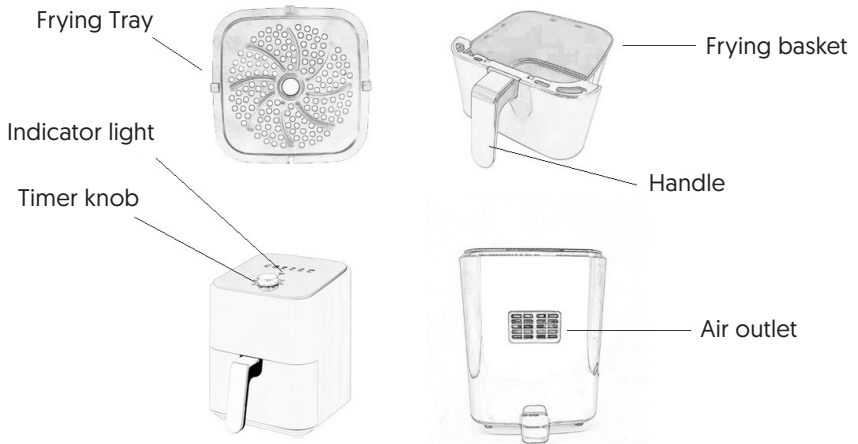
DANGER

- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always place the ingredients that need to be fried on the frying tray within the frying basket, to avoid any 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.

GENERAL DESCRIPTION



BEFORE FIRST USE

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

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 heat-resistant surface.
2. Put the frying tray into the fryer basket correctly and slide the basket back into the Air Fryer.

NOTE

This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the frying basket with oil or frying fat directly.

Please refrain from placing any objects on top of the appliance as it may disrupt the airflow, thereby affecting the outcome of the hot air frying process.

USING THE APPLIANCE

This appliance can prepare a wide variety of dishes. You may find inspiration for recipes on the internet, or you may purchase an air fryer cookbook to explore more cooking options.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying basket with the frying tray from the Air Fryer by pulling the handle carefully.
3. Always ensure to place the ingredients on the frying tray before putting it inside the frying basket. It is important to never use the frying basket without the frying tray in it.
4. Slide the frying basket back into the air fryer.
Caution: Do not touch the frying basket during and immediately after use, as it tends to become very hot. It is advised to only hold the frying basket by its handle to prevent any accidental burns or injuries.
5. Determine the cooking time for the food ingredients.
6. To turn on the appliance, please set the timer knob to select the desired cooking duration. [When starting to fry with a cold Air fryer, add an extra 2 minutes to the preparation time.] The timer will commence its countdown.
7. Certain food ingredients may require flipping or turning during the cooking process. To do so, grasp the handle and extract the frying basket from the air fryer, then flip the

ingredients. Once done, return the frying basket to the air fryer.

8. Once the timer countdown is complete, an audible alert will sound. Proceed to extract the frying basket and position it on a surface that is resistant to heat.

Notice: You can also stop the cooking process manually by turning the timer knob to 0.

9. If the food ingredients require additional cooking time, re-insert the frying basket into the air fryer and adjust the timer for additional minutes.
10. Avoid flipping the frying basket upside down as this may cause any excess oil accumulated at the bottom to drip onto the food ingredients. Additionally, after utilizing the air fryer, both the frying basket and the food ingredients will remain very hot. To prevent burns, avoid handling the food ingredients or air fryer directly. Please note that steam may be generated while cooking certain food ingredients, so exercise caution with steam that may be expelled from the air fryer.
11. To transfer the food from the frying basket to plates or other surfaces, utilize clamps [which are not included] to avoid direct contact with the hot basket.
12. The air fryer can be used immediately after completing one batch of ingredients.

NOTE

1. Smaller ingredients typically require a slightly shorter preparation time than larger ones.
2. A larger quantity of ingredients only necessitates a slightly longer preparation time, whereas a smaller quantity requires a slightly shorter preparation time.
3. To achieve optimal results and prevent unevenly fried ingredients, shake smaller ingredients halfway through the preparation time.
4. For a crispy outcome, add oil to fresh potatoes and fry your ingredients in the Air fryer a few minutes after adding the oil.
5. Do not use the air fryer to cook extremely greasy ingredients, such as sausages.
6. Snacks that can be cooked in an oven can also be made in an air fryer.
7. Utilize pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. The pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
8. If you want to bake a cake or quiche or fry fragile or stuffed ingredients, place a baking tin or oven dish in the air fryer basket.
9. The air fryer can also be used to reheat ingredients.

SETTINGS

The table below provides guidance on selecting the appropriate settings for various food ingredients.

Note: Kindly be advised that the settings provided are intended as a general reference only. We cannot guarantee that they will be optimal for all food ingredients due to variations in size, shape, brand, and origin. It is important to note that the rapid air circulation technology used in our air fryer enables quick reheating of the air inside the appliance, meaning that pulling out the frying basket during cooking will have minimal impact on the overall cooking process.

Please see the below table (suggestion) for information.

Type	Drumstick	Steak	Fish	French Fries	Cake	Shrimp
Temp(C)	200	200	200	200	200	200
Time(min)	20-25	10-15	15-20	15-20	20-30	15-20
Min-max(g)	100-500	100-500	100-400	300-500	300	100-500

NOTE

1. When starting to fry with a cold Air fryer, add an extra 2 minutes to the preparation time.
2. If necessary, turn or shake the ingredients once during frying.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

1. First, unplug the Air fryer from the wall socket and allow it to cool down. To speed up the cooling process, remove the frying basket from the Air fryer.
2. Use a moist cloth to wipe down the exterior of the appliance.
3. Clean the frying basket and frying tray using hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. Avoid using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as they can damage the non-stick coating.

Tips: If dirt is stuck to your frying tray or basket, you can soak the basket and frying tray in a container filled with hot water and washing-up liquid for approximately 10 minutes. For tougher dirt, you may want to consider using a degreasing liquid.

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer is not functioning properly	The appliance may not be properly connected to a power source	Ensure that the mains plug is securely inserted into an earthed wall socket
The ingredients cooked with the air fryer are not properly cooked	The frying basket may be too full	Use smaller batches of ingredients to prevent overloading the frying basket

	The cooking time may not be sufficient for proper preparation	Set the preparation time according to the recipe or the desired level of doneness
The ingredients are cooked unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients may require shaking halfway through the cooking process	Shake the frying basket halfway through the cooking process for ingredients that may stick together (e.g. fries)
The fried snacks lack crispiness when removed from the air fryer	The snacks used may be intended for a traditional deep fryer	For a crisper result, consider using oven snacks or lightly brushing snacks with oil
I am unable to properly insert the frying basket into the appliance	The frying basket may be too full	Do not exceed the MAX indication when filling the frying basket
	The frying basket may not be properly positioned within the appliance	Ensure that the frying basket is properly inserted into the appliance
White smoke is emitting from the appliance	Greasy ingredients may affect the cooking process	When frying greasy ingredients, be aware that a large amount of oil may leak into the frying basket, producing white smoke and causing the frying basket to heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The frying basket may contain residual grease from previous use	Clean the frying basket thoroughly after each use to prevent grease from heating up and causing white smoke
Freshly fried fries are cooked unevenly in the air fryer	The wrong type of potato may have been used	Use fresh potatoes that remain firm during frying

	The potato sticks may not have been rinsed thoroughly prior to frying	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside
Freshly fried fries lack crispiness when removed from the air fryer	The crispiness of the fries may be affected by the amount of oil and water in the potatoes	Ensure that the potato sticks are properly dried before adding oil
		For a crisper result, consider cutting the potato sticks into smaller pieces
		Adding slightly more oil may also result in a crisper texture

TECHNICAL DATA

Article No. 10657225
 220-240V~, 50/60Hz
 Max Power: 1200 Watt
 Capacity 4 litres

PRODUCER

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

We cannot be held responsible for any printing errors.