

point

AIR FRYER

4.5L

POAF9202
User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT AIR FRYER. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte ditt nye POINT VARMLUFTSSTEKER. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT AIR FRYER -keitin. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak for købet af dit nye AIRFRYER fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du har köpt ditt nya LUFTFRITÖS från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction Manual – English	page	4 - 13
Bruksanvisning – Norsk	side	14 - 23
Käyttöopas - Suomi	sivu	24 - 33
Brugervejledning – Dansk	side	34 - 43
Bruksanvisning – Svenska	sida	44 - 53

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical units, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Do not touch hot surfaces.
2. To protect against electrical shock, do not immerse mains power cable, plugs, or the unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
4. Unplug the unit from the mains power outlet when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. The use of other accessories that are not intended to be used with this unit is not recommended. Doing so may damage the unit and can cause accidents.
6. Not intended for outdoor use.
7. Do not let the mains power cable hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place the unit on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
9. Extreme caution must be used when moving the unit containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect the unit from the mains power, transfer the timer to shutdown and turn the thermostat to the end, then remove the plug from the mains power outlet.
11. Never put the unit against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side, left/right sides and the upper side of the unit. Do not place anything on top of unit.
12. During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove the Fry Pan Basket from the unit.

13. Make sure the ingredients prepared in this unit come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.

	⚠️ WARNING
Please immediately cut off circuit and send unit to our Customer Service Department in case of other problems.	

Accessories:

The fry pan and fry pan basket become extremely HOT during the cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the fry pan by the handle and use caution when removing these items from the unit. Always wear oven mitts or use pot holders when handling potentially hot accessories. Allow everything to cool completely before cleaning.

GB

DO NOT USE THE UNIT FOR ANY OTHER USE THAN ITS INTENDED USE

Note: Put the unit on a surface that is horizontal, even and stable. This unit is intended normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchen of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Do not place the unit close to flammable materials heating units or wet environments.
2. Height of ingredients placed in the Fry Pan Basket should comply with the directions listed under "Operation Instructions."
3. Do not replace with other parts that are not designed specifically for this AIR FRYER.
4. Do not put other cooking pans in the Fry Pan basket. Do not replace any parts with other containers.
5. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit immediately and contact customer service.*
6. Do not move the unit while in operation. Only after the AIR FRYER has completely cooled down should you attempt to move it. Always wait for the AIR FRYER to cool down prior to handling it.
7. Never use a towel to block the vent.
8. If any troubles arise during operation, any necessary service must be authorized by the manufacturer for repairs.
9. Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
10. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket as this can damage the surface.
11. If the mains power cable is damaged, do not attempt to operate the unit.
12. Keep the unit out of reach of children when the unit is operating or cooling down.
13. Keep hands and face away from the vent outlet or where heat or steam is being released.
14. Make sure the Air Fryer is always clean prior to cooking.
15. It is normal for some smoke to escape from the unit when heating for the first time.

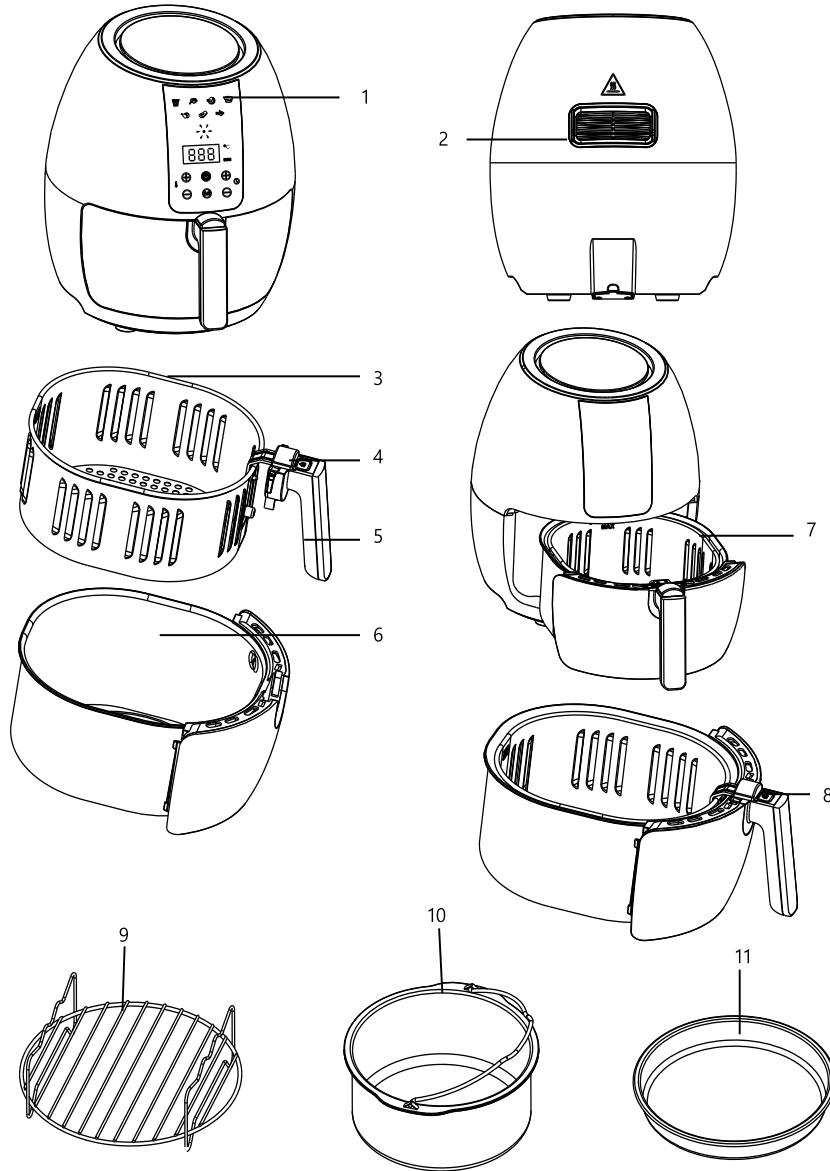


⚠ CAUTION

- * Always put the ingredients to be fried in the Fry Pan Basket to prevent direct contact with the heating components.
- * Do not cover the air inlet and outlet opening while the unit is operating.
- * Do not pour oil into the Fry pan, this may create a fire hazard.
- * Never touch the inside of the unit while it is operating.

GB

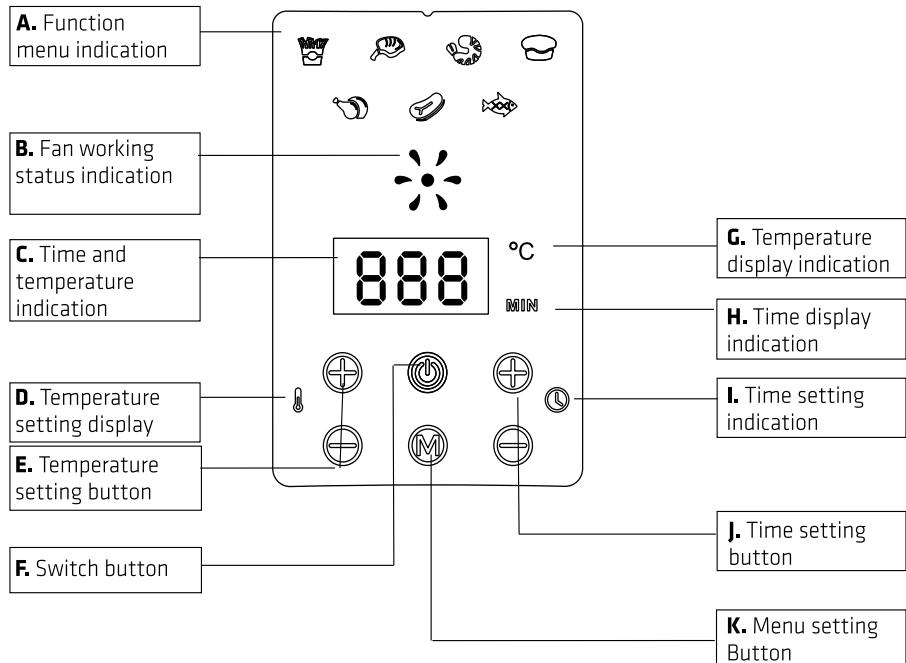
PRODUCT OVERVIEW



Parts & Accessories

- | | | |
|---------------------|-------------------------|------------------|
| 1. Control Panel | 2. Hot Air Outlet Vents | 3. Frying Basket |
| 4. Key Cover | 5. Handle | 6. Fried Pot |
| 7. Fry Pan Assembly | 8. Button | 11. Pizza Pan |
| 9. Universal rack | 10. Cake Pan | |

Control Panel



GB

A. Function menu indication (LED light)

In turn, indicates the functions of grilled french fries, grilled pork chops, grilled shrimp, roast, grilled chicken legs, grilled steak, grilled fish and so on. In the working state, all menus are on, and the current working menu light is blinking: on / off = 0.5 seconds / 0.5 seconds.

B. Fan working status indication (LED light)

In the working state, the fan blade lights are displayed in turn to indicate that the fan is working.

C. Time and temperature indication (LED digital light)

The set temperature and time are displayed. In the working state, the temperature and time are displayed and the interval is 2 seconds; in the setting state, press the temperature setting button to display the temperature, the temperature displays 3 digits, press the time setting button to display the time, and the time displays as 2 digits.

D. Temperature setting display (LED light)

When the temperature setting button E is pressed, the indicator D illuminates.

E. Temperature setting button

The temperature setting function buttons are touch buttons, and there are LED lights under the buttons. Touch the setting button to increase or decrease the temperature by 10 ° F (5 ° C).

F. Switch button

The switch button is a touch button, and there are LED lights under the button. After setting the function, touch this button to start working; in the working state, long press this button for 1.5 seconds, the heating tube will stop and the air fryer will power off and stop working, the fan will stop working after a 20 seconds delay.

G. Temperature display indication (LED light)

When the temperature is displayed or when setting the temperature, this light is on.

H. Time display indication (LED light)

When the time is displayed or when setting the time, this light is on.

I. Time setting indication (LED light)

When the time setting button J is pressed, the indicator I illuminates.

J. Time setting button

The time setting button is a touch button, and there are LED lights under the button. Touch the setting button, the time increases or decreases by 1 minute.

K. Menu setting button

The menu setting buttons are touch buttons, and there are LED lights under the buttons. Touch this button, the function menu indication bar in turn indicates the functions of grilled french fries, grilled pork chops, grilled shrimp, grilled, grilled chicken legs, grilled steak, grilled fish, etc.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before Use

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the glue and labels on the unit.
3. Clean the Fry Pan Basket, Fry pan thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge and a mild dish detergent or in the dishwasher, top rack only.
4. Wipe the inside and outside of the unit with a wet cloth. Do not immerse the unit in water.

Note: This unit cooks using hot air. Do not fill the basket with oil.

Operation Preparation

1. Place the unit on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Place the Fry Pan assembly (including the Fry Pan Basket) in the Air Fryer.
3. Plug the unit into a mains power socket. The power plug is included in the package.

Note: Do not cover or block the vent located on the top of the Air Fryer. Doing so can prevent proper ventilation and will adversely affect the cooking results.

Operation Instructions

Step 1: Click the "M" setting button and select the function menu

Step 2: Click the time setting button and select the required working time, "+" time increase, "-" time decrease"

Step 3: Click the temperature setting button, select the required working temperature, "+" to increase the temperature, "-"reduce the temperature.

Step 4: After setting the required program, temperature and time, touch the start/stop button to start the unit.

Step 5: Long press the start/stop button to exit the program and stop working if it is necessary to stop working.

Note: when the unit stops working, the heating pipe will stop heating immediately. The LED lights for the temperature setting button, time setting button and setting button will all turn off, and the LED light of the motor will turn on. After 20 seconds, the motor stops working, and the LED light of the motor working indicator goes out.

Universal rack: (Size: 180*60mm)

You can simply turn your air fryer into a grilling appliance by using universal rack. With the universal rack, you can cook steak, chicken, seafood, fish, burgers, veggies, and almost anything else you can cook using a grill. When you get your steak ready or anything else you want to grill, you should put it on the rack, and place it inside your air fryer. During the cooking process, constantly turn over your steak, chicken or what you are cooking for it to cook evenly.

Cake pan: (Size: 6 inches)

You can use the pan to prepare eggs with veggies, macaroni and cheese, monkey bread and much more. All you need is to prepare what you want to cook, and put it in the pan. However, you can spray some oil in the pan before putting what you want to cook to prevent food from sticking. After that, you just need to put the pan in the air fryer for the cooking process.

Pizza Pan: (Size: 8 inches)

Assemble pizza in the air fryer. Roll out your pizza dough then transfer it into the air fryer, where you can add the toppings. (If your air fryer is shaped with a front-opening door, like a mini oven, you may be able to assemble the pizza outside of the air fryer.) Serve it after pizza gets cool.

GB

Note:

It is recommended that the coating not directly contact acidic food.(Cake Pan+Pizza Pan)

GUIDE

NO.	Food Type	Shake	Temperature (°C)	Time (min)	TIME CHOICE Min-Max (min)	Weight (g)	Additional
1	Frozen fries	shake	200°C	15min	1-60	300-800g	
2	Pork chop	shake	180°C	25min	1-60	500-800g	
3	Shrimp	shake	160°C	12min	1-60	500g	
4	Bake	shake	170°C	30min	1-60	500-800g	
5	Drumsticks	shake	180°C	20min	1-60	500g	1/2 tablespoon of oil
6	Steak	shake	180°C	12min	1-60	300-500g	
7	Fish	shake	190°C	15min	1-60	500-800g	
8	Universal rack		180°C	12min	1-60	300-500g	
9	Cake pan		170°C	15min	1-60	300g	
10	Pizza Pan		170°C	15min	1-60	200g	

Shaking Food

Some foods require shaking halfway through cooking.

To properly shake the food, hold the handle, remove the Fry Pan assembly from the unit, and shake. Once the food has been adequately shaken, slide the Fry Pan assembly back into the Air Fryer.

CARE & MAINTENANCE

Cleaning:

Clean the unit after every use or in between a large amount of batches.

The Fry Pan Basket and the Fry Pan have a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

* Unplug the unit and make sure it cools completely.

Note: Remove the Fry Pan assembly, place on a heat resistant surface to help cool the unit quicker.

* Use a damp cloth to wipe the outside of the unit.

* Clean the Fry Pan Basket and inside components with a nonabrasive sponge, hot water and a mild detergent.

Note: If you place the Fry Pan assembly into the dishwasher, use the top rack only.

Tip: If there is residual food in the Fry Pan basket, add some hot water and let it soak separately for about 10 minutes for easier cleaning.

Clean the inside of the unit with a nonabrasive sponge and hot water.

Once cooled completely, clean the heating components with a soft cleaning brush to remove any lingering food.

Storage:

Unplug the unit and let it cool down completely.

Make sure that all the parts are cleaned and dry.

Push the mains power cable into the storing capsule.

Fix the mains power cable by inserting it into the cord fixing unit.

IMPORTANT:

Do not immerse the unit in water or attempt to cycle through a dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp dish cloth or sponge. Make sure unit has cooled completely prior to cleaning.

SPECIFICATION

Model: POAF9202

Rated voltage: AC 220-240V 50-60Hz

Rated power :1800W

Capacity: 4.5L

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOAL



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

Imported and Exclusively marketed by:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

GB

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Ved bruk av elektriske enheter må alltid grunnleggende forholdsregler for sikkerhet følges, blant annet følgende:

1. Ikke ta på varme overflater.
2. Ikke la strømledningen, støpsler eller enheten komme under vann eller i annen væske, da dette kan føre til elektrisk støt.
3. Barn må holdes under strengt oppsyn når de bruker enheten.
4. Koble enheten fra stikkontakten når det ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du setter på eller tar av deler.
5. Bruk av annet tilbehør som ikke er ment å brukes med denne enheten, anbefales ikke. Dette kan skade enheten og føre til ulykker.
6. Ikke beregnet for utendørs bruk.
7. Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær varme overflater.
8. Ikke sett enheten på eller nær en varm kokeplate eller i en varm stekeovn.
9. Du må være ekstremt forsiktig når du flytter en enhet som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
10. For å koble enheten fra strøm setter du tidsakeren til avstengning og dreier termostaten til enden, så tar støpselet fra stikkontakten.
11. Sett aldri enheten mot veggen eller andre apparater. Det skal være minst 3 tommer ledig plass på baksiden, venstre/høyre side og oversiden av enheten. Ikke plasser noe på toppen av enheten.
12. Under varmluftssteking kommer det varm damp ut gjennom luftuttaket. Hold hendene og ansiktet godt vekke fra dampen og fra luftuttaket. Pass deg for varm damp og luft når du fjerner stekekurven fra apparatet.

13. Sørg for at maten som tilberedes i denne enheten kommer ut gyllengul i stedet for mørk eller brun. Fjern brente rester.

	! ADVARSEL Slå av kretsen og send enheten til kundeserviceavdelingen ved andre problemer.
---	---

Tilbehør:

Stekepannen og stekekurven blir ekstremt VARME under matlaging. Ikke berør tilbehøret under eller umiddelbart etter matlaging. Stekepannen skal kun holdes ved håndtaket; vær forsiktig når du tar disse gjenstandene ut av enheten. Bruk alltid ovnsvotter eller gryteholdere når du håndterer potensielt varmt tilbehør. La apparatet kjøles helt ned før rengjøring.

IKKE BRUK APPARATET TIL NOE ANNET ENN HVA DET ER BEREGNET TIL.

Merk: Plasser enheten på en overflate som er vannrett, jevn og stabil. Denne enheten er beregnet for vanlig husholdningsbruk. Den skal ikke brukes i miljøer som personalkjøkken i butikker, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer. Den skal heller ikke brukes av kunder i moteller, enkle overnatningssteder og andre bomiljøer.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

1. Ikke plasser enheten i nærheten av brennbare materialer eller våte omgivelser.
2. Høyden på ingrediensene som er plassert i stekekurven, skal samsvarer med instruksjonene som står oppført under «Betjeningsinstrukser.»
3. Ikke bytt ut med andre deler som ikke er designet spesielt for denne VARMLUFTSSTEKEREN.
4. Ikke legg andre kokekar i stekekurven. Ikke bytt ut noen del med andre beholdere.
5. Hvis det kommer mye røyk fra luftventilen under bruk, kobler du fra enheten øyeblikkelig og kontakter kundeservice.*
6. Ikke flytt enheten mens den er i gang. Først når VARMLUFTSSTEKEREN er fullstendig avkjølt, bør du prøve å flytte den. Vent alltid til VARMLUFTSSTEKEREN er helt avkjølt før du håndterer den.
7. Bruk aldri håndkle til å sperre ventilen.
8. Hvis det oppstår problemer under drift, må nødvendig service godkjennes av produsenten.
9. Ikke demonter enheten på egen hånd eller bytt ut deler.
10. Ikke bruk metallredskaper i den belagte stekekurven, da dette kan skade overflaten.
11. Hvis strømkabelen er skadet, må du ikke prøve å bruke enheten.
12. Hold enheten utenfor rekkevidden til barn når den er i drift eller kjøler seg ned.
13. Hold hender og ansikt borte fra ventilen eller der varme eller damp frigjøres.
14. Sørg for at varmluftsstekeren er ren før du lager mat i den.
15. Det er normalt at det slipper en del røyk ut av enheten når den varmes opp for første gang.

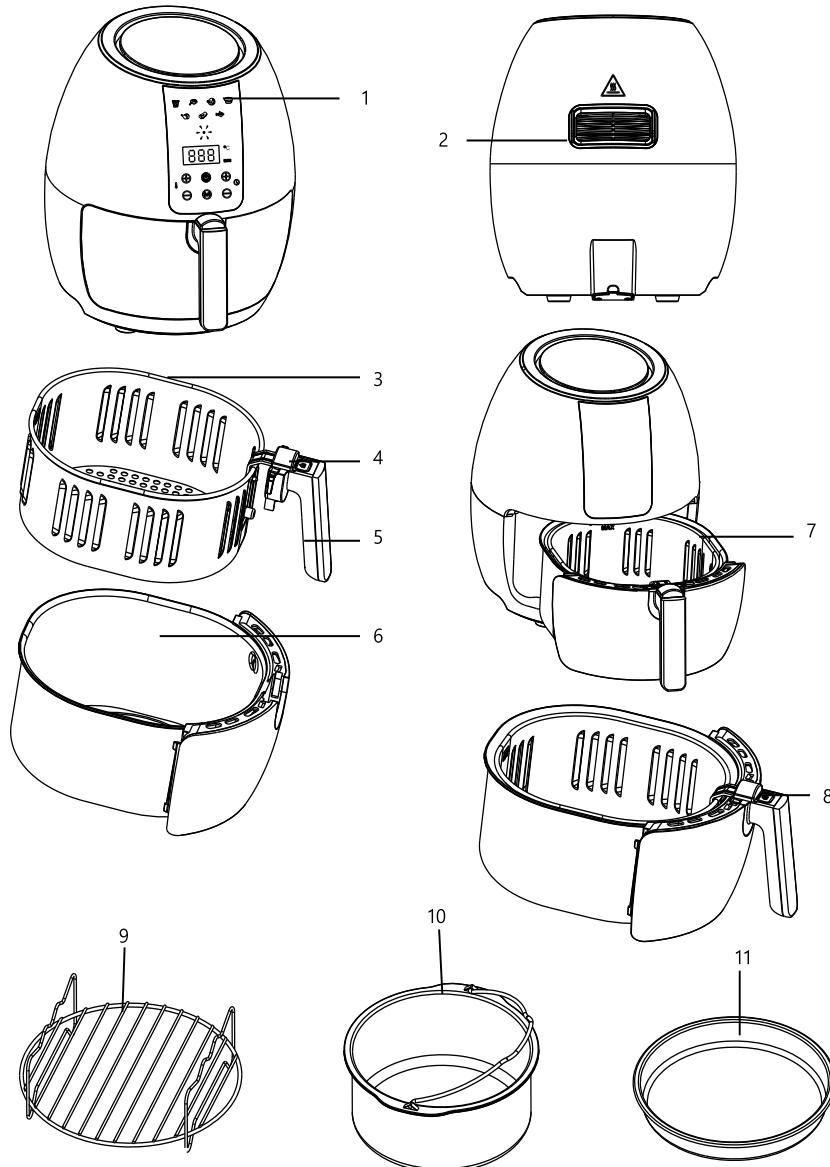


⚠️ OBS

- * Legg alltid ingrediensene som skal stekes i stekekurven for å forhindre direkte kontakt med varmekomponentene.
- * Ikke dekk til luftinntaket og utløpsåpningen mens enheten er i drift.
- * Hell ikke olje i stekepannen. Dette kan føre til brannfare.
- * Ikke berør innsiden av enheten mens den er i drift.

NO

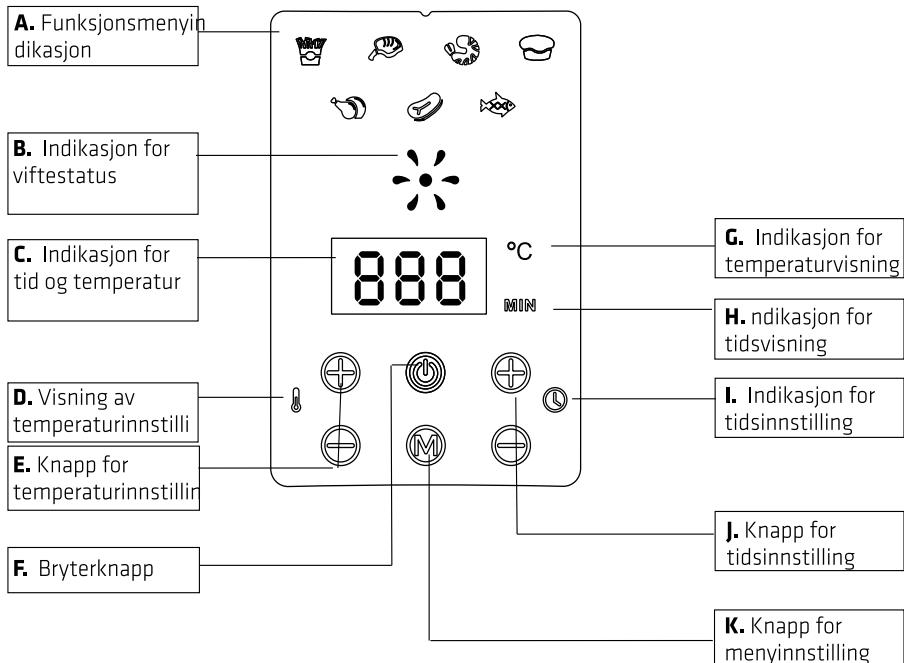
PRODUKTOVERSIKT



Deler og tilbehør

- | | | |
|--------------------|--------------------------------|-------------------|
| 1. Kontrollpanel | 2. Uttaksventiler for varmluft | 3. Stekekurv |
| 4. Nøkkeldeksel | 5. Håndtak | 6. Stekegryte |
| 7. Stekepanneenhet | 8. Knapp | 9. Universalhylle |
| 10. Kakeform | 11. Pizzapanne | |

Kontrollpanel



A. Funksjonsmenyindikasjon (LED-lampe)

Indikerer i rekkefølge funksjonene for grillet pommes frites, grillede svinekoteletter, grillede reker, steker, grillede kyllinglår, grillet biff, grillet fisk og så videre. Under drift er alle menyene på, og lampen for gjeldende arbeidsmeny blinker: av/på = 0,5 sekunder/o,5 sekunder

B. Indikasjon for viftestatus (LED-lampe)

Under drift vises viftebladlampene i rekkefølge for å indikere at viften fungerer.

C. Indikasjon for tid og temperatur (LED-lampe)

Den innstilte temperaturen og tiden vises. Under drift vises temperatur og tid med intervall på 2 sekunder. Under innstilling kan du trykke temperaturinnstillingsknappen for å vise temperaturen, som vises med 3 sifre. Trykk tidsinnstillingsknappen for å vise klokkeslettet, så vises tiden med 2 sifre.

D. Visning for temperaturinnstilling (LED-lampe)

Når du trykker temperaturinnstillingsknappen E, lyser indikatoren D.

E. Knapp for temperaturinnstilling

Funksjonsknappene for temperaturinnstilling er berøringsknapper, og det er LED-lampen under knappene. Trykk innstillingsknappen for å øke eller senke temperaturen med 5 °C.

F. Switch button

The switch button is a touch button, and there are LED lights under the button. After setting the function, touch this button to start working; in the working state, long press this button for 1.5 seconds, the heating tube will stop and the air fryer will power off and stop working, the fan will stop working after a 20 seconds delay.

G. Temperature display indication (LED light)

When the temperature is displayed or when setting the temperature, this light is on.

H. Time display indication (LED light)

When the time is displayed or when setting the time, this light is on.

I. Time setting indication (LED light)

When the time setting button J is pressed, the indicator I illuminates.

J. Time setting button

The time setting button is a touch button, and there are LED lights under the button. Touch the setting button, the time increases or decreases by 1 minute.

K. Menu setting button

The menu setting buttons are touch buttons, and there are LED lights under the buttons. Touch this button, the function menu indication bar in turn indicates the functions of grilled french fries, grilled pork chops, grilled shrimp, grilled, grilled chicken legs, grilled steak, grilled fish, etc.

DRIFTSINSTRUKSER

Før bruk:

1. Fjern all emballasje.
 2. Fjern limet og etikettene på enheten.
 3. Rengjør stekekurven og stekepannen grundig med varmt vann, en ikke-skurende svamp og et mildt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen – kun øvre stativ.
 4. Rengjør innsiden og utsiden av enheten med en våt klut. Ikke senk enheten i vann.
- Merk:** Denne enheten koker med varmluft. Ikke fyll kurven med olje.

Forberedelse for bruk

1. Plasser enheten på et flatt, jevnt og stabilt underlag som tåler varme.
 2. Plasser stekepanneenheten (inkludert stekekurven) i varmluftsstekerken.
 3. Koble enheten til en stikkontakt. Strømpluggen følger med i pakken.
- Merk:** Ikke dekk til eller blokker ventilen på toppen av varmluftsstekerken. Hvis du gjør det, kan det forhindre ventilasjonen og negativt påvirke kvaliteten på maten.

Drift

trinn 1: Klikk «M»-innstillingsknappen og velg funksjonsmenyen

trinn 2: Klikk tidsinnstillingssknappen, og velg ønsket driftstid. Trykk «+» for å øke tiden og «-» for å redusere den.

trinn 3: Klikk temperaturinnstillingssknappen, og velg ønsket temperatur. Trykk «+» for å øke temperaturen og «-» for å redusere den.

trinn 4: Når du har stilt inn program, temperatur og tid, trykker du start/stopp-knappen for å starte enheten.

trinn 5: Hold inne start/stopp-knappen for å avslutte programmet og stoppe hvis det er nødvendig.

Merk: når enheten stopper, vil varmerøret slutte å varme opp med det samme. LED-lampene for temperaturinnstillingsknappen, tidsinnstillingsknappen og innstillingssknappen slukkes alle sammen, og LED-lampe på motoren lyser. Etter 20 sekunder stopper motoren, og LED-lampe på motoren slukkes.

Universalhylle: (Størrelse: 180*60 mm)

Du kan gjøre varmluftsstekeren til et grillapparat enkelt ved å bruke universalhyllen. Med universalhyllen kan du steke biff, kylling, sjømat, fisk, burgere, grønnsaker og nesten alt annet du kan lage med en grill. Når biffen eller det andre du vil grille er klart, bør du legge den på hyllen og plassere den i varmluftsstekeren. Mens maten tilberedes, snur du biffen, kyllingen eller hva du måtte lage jevnlig for at resultatet blir jevnt.

Kakeform: (Størrelse: 6 tommer)

Du kan bruke pannen til å tilberede egg med grønnsaker, makaroni og ost, apebrød og mye mer. Alt du trenger er å gjøre klart det du vil tilberede og legge det i pannen. Du kan imidlertid spraye litt olje i pannen før du legger til maten for å forhindre at den klistrer seg fast. Etter det trenger du bare å sette pannen i varmluftsstekeren for matlaging.

Pizzapanne: (Størrelse: 8 tommer)

Sett sammen pizza i varmluftsstekeren. Rull ut pizzadeigen, og overføre den til varmluftsstekeren, der du kan legge til pålegg. (Hvis varmluftsstekeren din har en fremre dør, som en miniovn, kan du kanskje sette sammen pizzaen utenfor varmluftsstekeren.)

Server den når pizzaen blir kjølig.

Merk:

Belegget bør ikke komme i direkte kontakt med syrlige matvarer.
(Kakeform+Pizzapanne)

VEILEDNING

NR.	Matvaretype	Rist	Temperatur (°C)	Tid (min)	VALG AV TID Min-Maks (min)	Vekt (g)	Ytterligere
1	Frossen pommes frites	rist	200°C	15min	1-60	300-800g	
2	Svinekotelett	rist	180°C	25min	1-60	500-800g	
3	Scampi	rist	160°C	12min	1-60	500g	
4	Baking	rist	170°C	30min	1-60	500-800g	
5	Lår	rist	180°C	20min	1-60	500g	1/2 spiseskje olje
6	Biff	rist	180°C	12min	1-60	300-500g	
7	Fisk	rist	190°C	15min	1-60	500-800g	
8	Universalhylle		180°C	12min	1-60	300-500g	
9	Kakeform		170°C	15min	1-60	300g	
10	Pizzapanne		170°C	15min	1-60	200g	

Riste mat

Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningen.

For å riste maten ordentlig holder du i håndtaket, fjerner stekepanneenheten fra enheten og rister. Når maten er godt nok ristet, skyver du stekepanneenheten tilbake i varmluftsstekeren.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Rengjør enheten etter hver bruk eller mellom store partier.

Stekekurven og stekepannen har et teflonbelegg. Ikke bruk metallredskaper eller harde slipemidler ved rengjøring, da dette kan skade belegget.

* Koble fra enheten og sørг for at den avkjøles helt.

Merk: Fjern stekepanneenheten og legg den på en varmebestandig overflate for å avkjøle enheten raskere.

* Bruk en fuktet klut til å rengjøre utsiden av enheten.

* Rengjør stekekurven og de innvendige delene med en ikke-skurende svamp, varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Merk: Hvis du legger stekepanneenheten i oppvaskmaskin, skal du kun bruke øvre stativ.

Tips: Hvis det er matrester i stekekurven, tilsetter du litt varmt vann og lar det trekke for seg i cirka 10 minutter slik at det blir enklere å gjøre rent.

Rengjør innsiden av enheten med en ikke-skurende svamp og varmt vann.

Når den er helt avkjølt, rengjør du varmekomponentene med en myk rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

Oppbevaring

Koble fra enheten, og la den avkjøles helt.

Sørг for at alle delene blir renset og tørre.

Skyy strømkabelen inn i lagringsplassen.

Fest strømkabelen ved å sette den inn i ledningsfesteenheten.

VIKTIG

Ikke dypp enheten i vann, og ikke legg den i oppvaskmaskin. Den ytre overflaten kan rengjøres ved å tørke den forsiktig med en fuktig klut eller svamp. Sørг for at enheten er helt avkjølt før rengjøring.

SPESIFIKASJONER

Modell: POAF9202

Merkespenning: 220-240V vekselstrøm 50-60Hz

Nominell effekt: 1800W

Kapasitet: 4,5L

MILJØVENNLIG AVHENDING



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU. Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

Importert og utelukkende markedsført av:

Power International AS,
Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

NO

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Älä koske kuumiin pintoihin.
2. Sähköiskun välttämiseksi, älä upota virtakaapelia, pistoketta tai yksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tarkka valvonta on tarpeen, kun lapset käyttävät yksikköä tai sitä käytetään lähellä lapsia.
4. Irrota yksikkö pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien lisäämistä tai irrottamista.
5. Muiden lisävarusteiden, jotka eivät ole tarkoitettu käytettäväksi tässä yksikössä, käyttö ei ole suositeltavaa. Se voi vahingoittaa yksikköä ja aiheuttaa onnettomuuksia.
6. Ei tarkoitettu ulkokäyttöön.
7. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli tai olla kosketuksissa kuumien pintojen kanssa.
8. Älä sijoita yksikköä kuuman kaasu- tai sähköhellan päälle tai lähelle äläkä kuumaan uuniin.
9. Ole hyvin varovainen, kun siirrät yksikköä, jossa on sisällä kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
10. Irrottaaksesi yksikön verkkovirrasta, siirrä ajastin sammumaan ja käänä termostaatti loppuun, irrota sitten pistoke pistorasiasta.
11. Älä koskaan aseta yksikköä seinää tai muita laitteita vasten. Yksikön taakse, vasemmalle ja oikealle puolelle sekä yläpuolelle on jätettävä vähintään 8 cm vapaata tilaa. Älä aseta yksikön päälle mitään.
12. Ilmafriteerauksen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukosta. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukosta. Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat paistinpannukorin yksiköstä.

13. Varmista, että tässä yksikössä valmistetut ainekset ovat kullan keltaisia tummien tai ruskeiden asemesta. Poista palaneet jäämät.

	VAROITUS
Mikäli yksikössä ilmenee muita ongelmia, katkaise virta välittömästi ja toimita yksikkö asiakaspalveluosastolle.	

Lisäosat:

Paistinpannusta ja paistinpannukorista tulee erittäin KUUMIA kypsennyksen aikana. Älä kosketa lisävarusteita kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Pidä kiinni paistinpannusta vain kahvasta ja ole varovainen, kun poistat nämä osat yksiköstä. Käytä aina uunikintaita tai patalappuja käsitellessä mahdollisesti kuumia lisävarusteita. Anna kaikkien osien jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA MIHINKÄÄN MUUHUN KUIN SEN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN

Huomautus: Sijoita yksikkö vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle pinnalle. Tämä yksikkö on tarkoitettu ainoastaan normaaliiin kotitalouskäyttöön. Se ei ole tarkoitettu käytettäväksi ympäristöissä, kuten kauppojen henkilökunnan keittiöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ole myöskaän tarkoitettu asiakaskäyttöön motelleissa, bed and breakfast -tiloissa tai muissa asumisympäristöissä.

SÄILYTÄ OHJEET TALLESSA

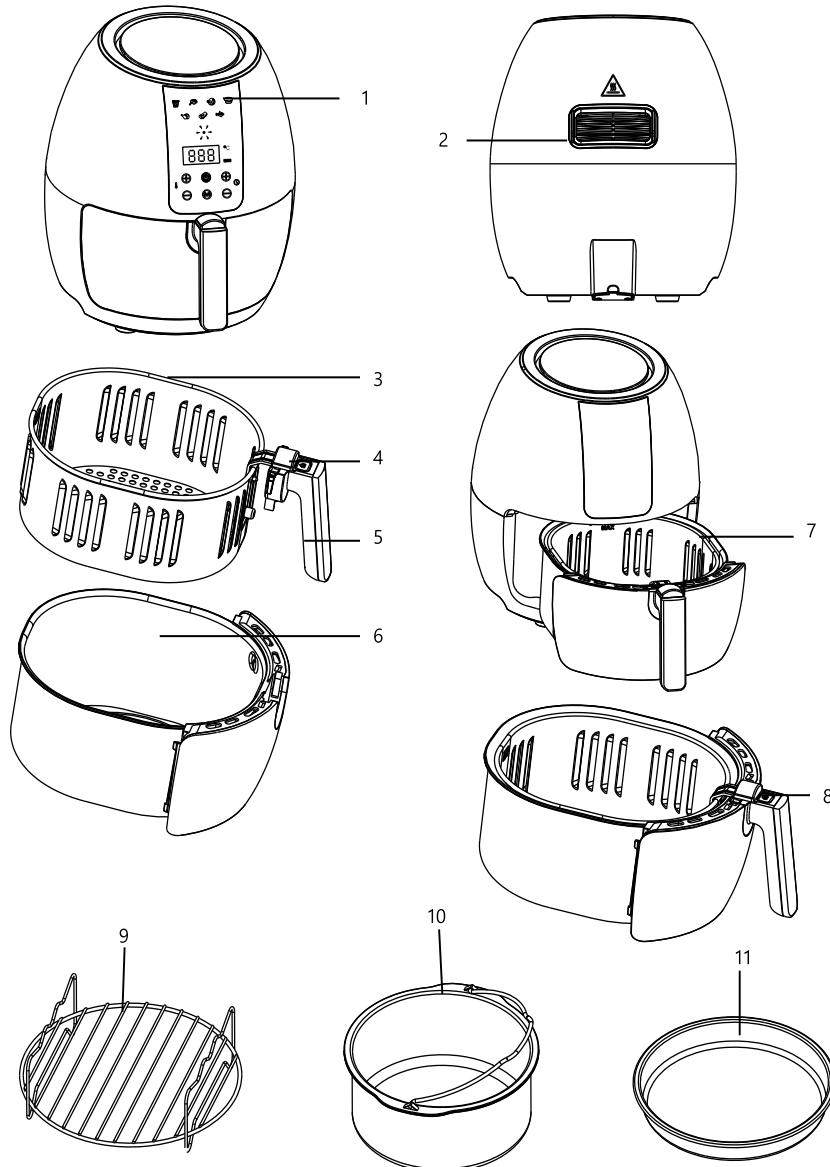
1. Älä sijoita yksikköä lähelle syttyviä materiaaleja, lämmityslaitteita tai märkiä ympäristöjä.
2. Paistinpannukoriin asetettavien aineisten korkeuden tulee olla "Käyttöohjeissa" annettujen ohjeiden mukainen.
3. Älä vaihda muihin osiin, joita ei ole erityisesti suunniteltu tätä AIR FRYER -keitintä varten.
4. Älä laita muita paistinpannuja Paistinpannukoriin. Älä vaihda mitään osaa muuihin säiliöihin.
5. Jos ilmanpoistoaukosta tulee runsaasti savua käytön aikana, irrota yksikkö heti pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.*
6. Älä siirrä yksikköä sen ollessa käynnissä. Siirrä AIR FRYER -keitintä vasta, kun se on kokonaan jäähtynyt. Odota aina, että AIR FRYER -keitin on jäähtynyt kokonaan ennen sen käsittelyä.
7. Älä koskaan tuki tuuletusaukkoa pyyhkeellä.
8. Jos käytön aikana ilmenee ongelmia, mahdolliset huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoedustaja.
9. Älä pura yksikkö tai vaihda mitään sen osia itse.
10. Älä käytä metallisia ruoanolaittovälineitä pinnoitetuissa paistinpannukorissa, se voi vahingoittaa pintaa.
11. Jos virtakaapeli on vahingoittunut, älä yritä käyttää yksikköä.
12. Pidä yksikkö lasten ulottumattomissa, kun laite on käynnissä tai jäähtymässä.
13. Pidä kädet ja kasvot etäällä tuuletusaukosta, tai missä kuumuutta tai höyryä pääsee ulos.
14. Varmista, että Air Fryer -keitin on aina puhdas ennen kypsennystä.
15. On normaalialla, että hieman savua nousee yksiköstä ensimmäisellä kuumennuskerralla.



VAARA

- * Lisää aina kypsennettäväät ainekset paistinpannukoriin estääksesi suoran kosketuksen kuumennusosien kanssa.
- * Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja yksikön ollessa käynnissä.
- * Älä kaada öljyä paistinpannuun, se aiheuttaa syttymisvaaran.
- * Älä koskaan kosketa yksikön sisäpuolta sen ollessa käynnissä.

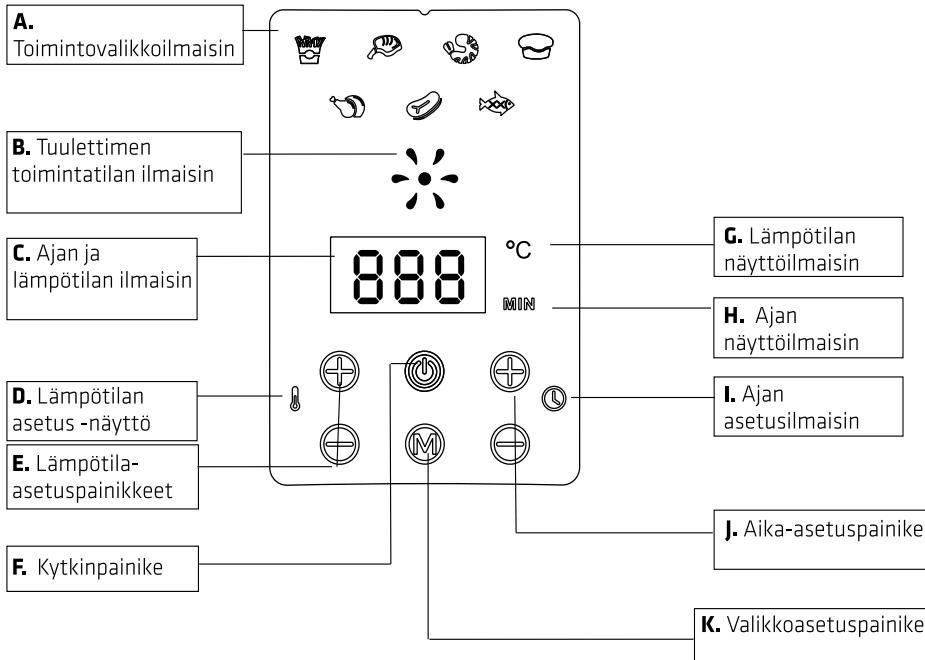
TUOTTEEN YLEISKATSAUS



Osat ja lisävarusteet

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1. Ohjauspaneeli | 2. Kuuman ilman poistoaukot | 3. Friteerauskori |
| 4. Näppäinkansi | 5. Kahva | 6. Paistinpannu |
| 7. Paistinpannukokoontaso | 8. Kytkin | |
| 9. Yleispaistaoalusta | 10. Kakkuvuoka | |
| | | 11. Pizzavuoka |

Ohjauspaneeli



A. Toimintovalikon ilmaisin (LED-valo)

Ilmaisee vuorotellen toiminnot, kuten grillatut ranskanperunat, grillatut porsaankyljykset, grillatut katkaravut, grillattu paisti, grillatut broilerinkoivet, grillattu pihvi, grillattu kala jne. Toimintatilassa kaikki valikot ovat päällä ja nykyinen työskentelyvalikon valo vilkkuu: päällä/pois = 0,5 sekuntia / 0,5 sekuntia

B. Tuulettimen toimintatilan ilmaisin (LED-valo)

Toimintatilassa tuulettimen siiven valot näkyvät vuorotellen ilmaisten, että tuuletin on käynnissä.

C. Ajan ja lämpötilan ilmaisin (digitaalinen LED-valo)

Asetettu lämpötila ja aika näytetään. Toimintatilassa lämpötila ja aika ovat näkyvissä ja ne vaihtuvat 2 sekunnin välein; paina asetustilassa lämpötilan asetuspainiketta näyttääksesi lämpötilan, lämpötila näytetään kolmella numerolla, paina aika-asetuspainiketta näyttääksesi ajan, aika näytetään 2 numerolla.

D. Lämpötilan asetusnäyttö (LED-valo)

Kun lämpötilan asetuspainiketta E on painettu, ilmaisin D sytyy.

E. Lämpötila-asetuspainikkeet

Lämpötilan asetuspainikkeet ovat kosketuspainikkeita ja LED-valot sijaitseva niiden alla. Kosketa asetuspainiketta lisätäksesi tai vähentääksesi lämpötilaa 5 °C.

F. Kytkinpainike

Kytkinpainike on kosketuspainike ja LED-valot sijaitsevat sen alla. Asetettuasi toiminnon, kosketa tästä painiketta aloittaaksesi työskentelyn; paina toimintatilassa tästä painiketta pitkään 1,5 sekuntia, kuumennusputki pysähtyy ja ilmakeitin sammuu ja toiminta pysähtyy, tuuletin lakkaa toimimasta 20 sekunnin viiveellä.

G. Lämpötilanäytön ilmaisin (LED-valo)

Kun lämpötila on näkyvissä, tai kun lämpötila asetetaan, tämä valo palaa.

H. Aikanäytön ilmaisin (LED-valo)

Kun aika on näkyvissä, tai kun aika asetetaan, tämä valo palaa.

I. Aika-asetuksen ilmaisin (LED-valo)

Kun ajan asetuspainiketta J on painettu, ilmaisin I sytyy.

J. Aika-asetuspainike

Ajan asetuspainike on kosketuspainike ja LED-valot sijaitsevat sen alla. Kosketa asetuspainiketta, aika lisääntyy tai vähenee 1 minuutilla.

K. Valikkoasetuspainike

Valikkoasetuspainikkeet ovat kosketuspainikkeita ja LED-valot sijaitsevat niiden alla. Kosketa tästä painiketta, toimintovalikon ilmaisinpalkki vuorostaan ilmaisee toimintoja, kuten grillatut ranskanperunat, grillatut porsaankyljykset, grillatut katkaravut, grillattu paisti, grillatut broilerinkoivet, grillattu pihvi, grillattu kala jne.

KÄYTTÖOHJEET

Ennen käyttöä

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Poista liima ja tarrat yksiköstä.
3. Puhdista paistinpannukori ja paistinpannu huolellisesti kuumalla vedellä, hiomattomalla sienellä ja miedolla astianpesuaineliuoksella tai astianpesukoneessa, vain yläkorissa.
4. Pyyhi yksikön sisä- ja ulkopuoli märällä liinalla. Älä upota yksikköä veteen.
Huomautus: Tämä yksikkö kypsentää kuumalla ilmallaa. Älä lisää koriin öljyä.

Käytön valmistelu

1. Sijoita yksikkö vaakasuoralle, tasaisella ja vakaalle kuumuutta kestävälle pinnalle.
2. Aseta paistinpannukokoonpano (mukaan lukien paistinpannukori) Air Fryer -keittimeen.
3. Liitä yksikkö pistorasiaan. Pistoke kuuluu toimitukseen..

Huomautus: Älä peitä tai tuki tuuletusaukkoa Air Fryer -keittimen päällä. Se estää oikean ilmankierron ja vaikuttaa haitallisesti kypsennystuloksiin.

Toiminta

Vaihe 1: Napsauta "M"-asetuspainiketta ja valitse toimintovalikko.

Vaihe 2: Napsauta aika-asetuspainiketta ja valitse haluttu toiminta-aika, "+" lisää aikaa, "-" vähentää.

Vaihe 3: Napsauta lämpötilan asetuspainiketta, valitse haluttu toimintälämpötila, "+" lisää lämpötilaa, "-" vähentää.
"+" to increase the temperature, "-" reduce the temperature.

Vaihe4: Kun olet asettanut halutun ohjelman, lämpötilan ja ajan, käynnistä yksikkö painamalla käynnistä/pysäytä-painiketta.

Vaihe 5: Paina pitkään käynnistä/pysäytä-painiketta poistuaksesi ohjelmasta ja pysäyttääksesi toiminnan, jos toiminnan pysäytäminen on tarpeen.

Huomautus: Kun yksikön toiminta pysähtyy, kuumennusputki lopettaa kuumennuksen välittömästi. Lämpötilan asetuspainikkeen, aika-asetuspainikkeen ja asetuspainikkeen kaikki LED-valot sammuvat ja moottorin LED-valo sytyy. 20 sekunnin kuluttua moottorin toiminta pysähtyy moottorin toiminnan ilmaisimen LED-valo sammuu.

Yleispaistoalusta: (Koko: 180*60 mm)

Voit muuttaa ilmakeittimen grillauslaitteeksi käyttämällä yleispaistoalustaa. Yleispaistoalustalla voit kypsentää pihvejä, kananpoikaa, meren antimia, kalaa, hampurilaisia, kasviksia ja melkein mitä tahansa, mitä voi valmistaa grillaamalla. Kun pihvi tai muu grillattava on valmiina, aseta se paistoaalustalle ja ilmakeittimen sisään. Käännä pihvejä, broilereita tai muuta kypsennettäviä jatkuvasti, jotta ne paistuvat tasaiseesti.

Kakkuvuoka: (Koko: 15,24 cm)

Voit käyttää vuokaa munien ja kasvisten, makaronin ja juuston, kakkujen ja monen muun valmistamiseen. Valmistele vain paistettavat ainekset ja lisää vuokaan. Voit kuitenkin levittää hieman öljyä vuolle ennen kypsennettävän aineksen lisäämistä estääksesi ruokaa tarttumasta. Sen jälkeen vuoran voi laittaa ilmakeittimen sisään ruoan kypsentämiseksi.

Pizzavuoka: (Koko: 8 cm)

Laita pizza ilmalieteen. Kauli pizzataikina ja aseta se ilmalieden sisään, jossa voit lisätä täytteet. (Jos ilmakeittimessäsi on etuaukon luukku, aivan kuin miniuuni, voit päälystää pizzan ilmalieden ulkopuolella.)

Tarjoile pizza, kun se on hieman jäähdyntynyt.

Huomautus:

On suositeltavaa, ettei pinnoite joudu suoraan kosketuksiin happopitoisten ruokien kanssa.(Kakkuvuoka+Pizzavuoka)

OPAS

NRO	Ruokatyppi	Ravista	Lämpötila (°C)	Aika (min)	AJAN VALINTA Min-Maks (min)	Paino (g)	Lisäys
1	Pakastetut ranskanperunat	ravista	200°C	15min	1-60	300-800g	
2	Porsaankyljykset	ravista	180°C	25min	1-60	500-800g	
3	Katkarapu	ravista	160°C	12min	1-60	500g	
4	Leivo	ravista	170°C	30min	1-60	500-800g	
5	Kanankoivet	ravista	180°C	20min	1-60	500g	1/2 ruokaluskallista öljyä
6	Paisti	ravista	180°C	12min	1-60	300-500g	
7	Kala	ravista	190°C	15min	1-60	500-800g	
8	Yleispaistoalusta		180°C	12min	1-60	300-500g	
9	Kakkuvuoka		170°C	15min	1-60	300g	
10	Pizzavuoka		170°C	15min	1-60	200g	

Ruoan ravistaminen

Jotkut ruokalajit vaativat ravistamista puolessa välissä kypsennystä.

Ravistaaksesi ruoan kunnolla, pidä kiinni kahvasta, poista paistinpannukokooppano yksiköstä ja ravista. Kun ruokaa on ravisteltu riittävästi, liu'uta paistinpannukokooppano takaisin ilmakeittimen sisään.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

Puhdistus

Puhdistaa yksikkö jokaisen käytön jälkeen tai suurten erien välissä.

Paistinpannukorissa ja paistinpannussa on tarttumaton pinoite. Älä käytä puhdistukseen metallisia ruolanlaittovälineitä tai karkeita hankausjauheita, ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

* Irrota yksikkö pistorasiasta ja varmista, että se on kokonaan jäähtynyt.

Huomautus: Irrota paistinpannukokooppano, aseta se kuumuutta kestävälle pinnalle jäähdyytääksesi yksikön nopeammin.

* Pyyhi yksikön ulkopinta kostealla liinalla.

* Puhdistaa paistinpannukori ja sisäosat hiomattomalla sienellä, kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.

Huomautus: Jos laitat paistinpannukokooppanon astianpesukoneeseen, käytää ainoastaan yläkoria.

Vinkki: Jos paistinpannukoriin on jäenty ruokajäämiä, lisää hieman kuumaa vettä ja anna sen liota erikseen noin 10 minuuttia puhdistuksen helpottamiseksi.

Puhdistaa yksikön sisäpuoli hiomattomalla sienellä ja kuumalla vedellä.

Kun yksikkö on jäähtynyt kokonaan, puhdistaa kuumennusosat pehmeällä puhdistusharjalla poistaaksesi ruokajäämät.

Säilyttäminen:

Irrota yksikkö pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan.

Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Työnnä virtakaapeli säilytyskapseliin.

Kiinnitä virtakaapeli liittämällä se johdonkiinnitysyksikköön.

TÄRKEÄÄ

Älä upota yksikköö veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Ulkopinnan voi puhdistaa varovasti kostealla tiskirätillä tai sienellä pyyhkimällä. Varmista, että yksikkö on jäähtynyt kokonaan ennen puhdistusta.

TEKNISET TIEDOT

Malli: POAF9202

Nimellisjännite: AC 220-240V 50-60Hz

Nimellisteho: 1800W

Tilavuus: 4,5 litraa

YMPÄRISTÖSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkity symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elekroonikka on hävitettävä käyttöikänsä päätyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keruujärjestelmät. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:
<https://www.power.no/kundeservice/>
P: 21 00 40 00

Expert Tanskassa:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Expert Suomessa:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 020 7100 670

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
P: 08 517 66 000

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, er der nogle grundlæggende sikkerhedsregler, der altid skal følges. Disse omfatter:

1. Varme overflader må ikke berøres!
2. For at undgå elektriske stød må hverken ledningen, stikket eller apparatet kommes i vand eller anden væske.
3. Der skal altid holdes øje med børn, når der bruges et apparat i nærheden af dem.
4. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, samt inden det rengøres. Lad apparatet afkøle, inden du sætter dele på eller fjerner dele.
5. Brug af andet tilbehør, der ikke er beregnet til brug med dette apparat, anbefales ikke. Dette kan beskadige apparatet og forårsage ulykker.
6. Produktet er ikke beregnet til udendørs brug.
7. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader.
8. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme gas- eller el-brændere eller i en opvarmet ovn.
9. Vær yderst forsigtig, når et apparatet flyttes, hvis det indeholder varm olie eller andre varme væsker.
10. For at afbryde apparatet fra stikkontakten, skal du først slukke på tidsknappen og skrue helt ned for termostatknappen, og træk til sidst stikket ud af stikkontakten.
11. Sæt aldrig apparatet mod væggen eller andre apparater. Der skal være mindst 8 cm fri plads på bagsiden, på venstre/højre side og over apparatet. Der må ikke stilles noget oven på apparatet.

12. Der kommer varm damp ud af luftåbningen under luftstegningen. Hold dine hænder og ansigt i en sikker afstand fra dampen og fra luftåbningen. Vær også forsiktig med varm damp og luft, når du tager stegekurven ud af apparatet.
13. Sørg for, at ingredienserne, der tilberedes i dette apparat, er gyldne når de kommer ud, og ikke er for mørke eller brune. Fjern brændte rester.



! ADVARSEL

Afbryd straks apparatet fra strømmen og send det til vores kundeserviceafdeling, hvis du oplever andre problemer.

Tilbehør:

Stegebakken og stegekurven bliver ekstremt VARM under tilberedningen. Undgå, at røre ved dem under og umiddelbart efter tilberedningen. Hold kun stegebakken i håndtaget, og vær forsiktig, når du tager disse ting ud af apparatet. Brug altid ovnhandsker eller grydelapper, når du håndterer potentielt varmt tilbehør. Lad alt køle helt ned inden det rengøres.

APPARATET MÅ IKKE BRUGES TIL ANDET END DÉT, DET ER BEREGNET TIL

Bemærk: Placer apparatet på en overflade, der er vandret, jævn og stabil. Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug i miljøer, såsom et personalkøkken i butikker, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer. Det er heller ikke beregnet til brug af kunder på moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.

DK

GEM DISSE INSTRUKTIONER

1. Placer ikke apparatet tæt på brændbare materialer, varmeenheder eller i våde miljøer.
2. Højden på ingredienserne, der lægges i stegekurven, skal være i overensstemmelse med vejledningerne i afsnittet "Brugsvejledninger."
3. Udkift ikke med andre dele, der ikke er beregnet til denne AIRFRYER.
4. Læg ikke andre stegebakker i stegekurven. Udkift ikke dele med andre beholdere.
5. Hvis der ryger meget røg ud af luftåbningen under drift, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og kontakte vores kundeservice.*
6. Apparatet må ikke flyttes under brug. Først når din AIRFRYER har kølet helt ned, må den flyttes. Vent altid til, at din AIRFRYER er kølet helt ned, før du håndterer den.
7. Luftåbningen må aldrig blokeres med et håndklæde.
8. Hvis der opstår problemer under brug, skal enhver form for reparation godkendes af producenten.
9. Skil ikke apparatet ad og udkift ikke selv delene.
10. Brug ikke metalredskaber på den belagte stegekurv, da dette kan beskadige overfladen.
11. Hvis ledningen er beskadiget, må du ikke forsøge at bruge apparatet.
12. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn, når det er i drift eller køler ned.
13. Hold hænder og ansigt væk fra luftåbningen, og hvor der frigøres varme eller damp.
14. Sørg for, at din airfryer altid er ren inden tilberedning.
15. Det er normalt, at lidt røg slipper ud af apparetet, når det opvarmes for første gang.

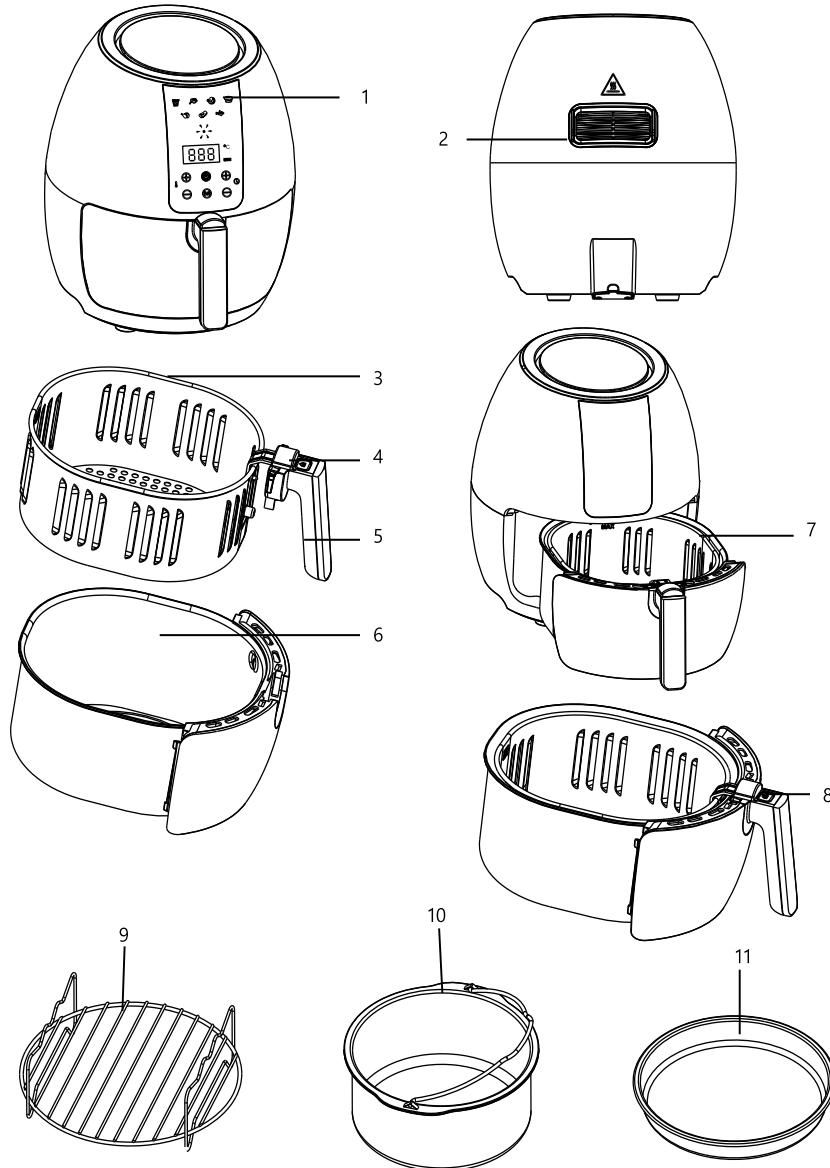


⚠ FORSIGTIG

- * Læg altid ingredienserne, der skal steges, i stegekurven for at forhindre direkte kontakt med varmedelene.
- * Dæk ikke luftind- og udgangene, når apparatet er i brug.
- * Hæld ikke olie i stegepanden, da dette kan medføre brandfare.
- * Rør aldrig ved indersiden af apparatet, når det er i brug.

DK

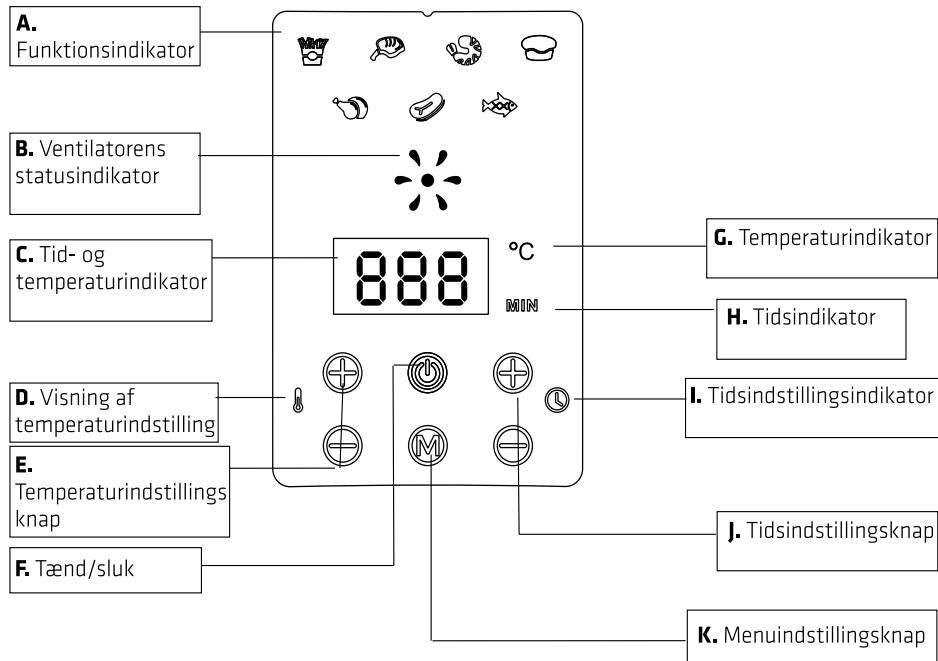
PRODUKTOVERSIGT



Dele & tilbehør

- | | | |
|--------------------|-----------------------------|---------------|
| 1. Betjeningspanel | 2. Luftudgang til varm luft | 3. Stegekurv |
| 4. Låg | 5. Håndtag | 6. Stegegryde |
| 7. Stegebakke | 8. Knap | 9. Rist |
| 10. Kagegryde | 11. Pizzabakke | |

Betjeningspanel



A. Funktionsindikator (lysindikator)

Viser skiftevis funktionerne grillet pommes frites, grillet svinekoteletter, grillet rejer, stegt, grillet kyllingeben, grillet bøf, grillet fisk osv. Under drift er alle menuerne tændt, og lyser ved den aktuelle menu blinker: Lyser/lyser ikke = 0,5 sekunder/0,5 sekunder.

B. Ventilatorens statusindikator (lysindikator)

Under drift vises ventilatorlysene skiftevis, for at indikere at ventilatoren kører.

C. Tid- og temperaturindikator (digital lysindikator)

Den indstillede temperatur og tid vises. Under drift vises temperaturen og tiden hver 2. sekund. Under indstilling, skal du trykke på temperaturknappen for at se temperaturen. Temperaturen viser 3 cifre. Tryk på tidsindstillingsknappen for, at vise tiden, hvorefter tiden vises med 2 cifre.

D. Visning af temperaturindstilling (lysindikator)

Hvis der trykkes på temperaturknappen E, lyser indikatoren D.

E. Temperaturindstillingsknap

Funktionsknapperne til temperaturindstillingen er berøringsknapper, og der er LED-lys under knapperne. Tryk på indstillingsknappen for, at skrue op og ned for temperaturen med 5 °C.

F. Tænd/sluk

Tænd/sluk-knappen er en berøringsknap, og der er LED-lys under knappen. Når du har indstillet funktionen, skal du trykke på denne knap for at starte apparatet. Under drift skal du holde knappen nede i 1,5 sekunder, hvorefter varmerøret stopper, og din airfryer slukker og stopper. Ventilatoren holder op med, at køre efter en 20 sekunder.

DK

G. Temperaturindikator (lysindikator)

Når temperaturen vises, eller når temperaturen indstilles, lyser denne indikator.

H. Tidsindikator (lysindikator)

Når uret vises, eller når uret indstilles, lyser denne indikator.

I. Tidsindstillingsindikator (lysindikator)

Hvis der trykkes på tidsindstillingsknappen J, lyser indikatoren I.

J. Tidsindstillingsknap

Tidsindstillingsknappen er en berøringsknap, og der er LED-lys under knappen. Tryk på indstillingsknappen, tiden øges eller reduceres med 1 minut for hvert tryk.

K. Menuindstillingsknap

Indstillingsknapperne i menuen er berøringsknapper, og der er LED-lys under knapperne. Tryk på denne knap, hvorefter menulinjen skifter mellem funktionerne grillet pommes frites, grillet svinekoteletter, grillet rejer, grillet, grillet kyllingeben, grillet bøf, grillet fisk osv.

BRUGSVEJLEDNING

Før brug

1. Fjern al emballagen.
2. Fjern limet og mærkaterne på apparatet.
3. Rengør stegekurven, stegebakken grundigt med varmt vand, en ikke-slibende svamp og et mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen, men kun på øverste hylde.
4. Tør apparatet af indeni og udenpå med en fugtig klud. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Bemærk: Dette apparat tilbereder fødevarerne med varm luft. Fyld ikke olie i kurven.

Forberedelse

1. Stil apparatet på en jævn, plan, stabil og varmebestandig overflade.
2. Sæt stegebakkesamlingen (med stegekurven) i din airfryer.
3. Sæt stikket i stikkontakten. Stikket følger med i pakken.

Bemærk: Lufthullerne for oven på din airfryer må ikke tildækkes. Dette kan forhindre korrekt ventilation og vil påvirke tilberedningen negativt.

Betjening

Trin 1: Klik på indstillingsknappen "M", og vælg funktionsmenuen

Trin 2: Klik på tidsindstillingsknappen, og vælg den ønskede tilberedningstid, "+" øger tiden "-" reducerer tiden.

Trin 3: Klik på knappen for temperaturindstilling, vælg den ønskede tilberedningstemperatur. "+" for at øge temperaturen og "-" for at reducere temperaturen.

Trin 4: Når du har valgt det ønskede program, tempertur og tid, skal du trykke på start/stop-knappen, for at start apparatet.

Trin 5: Hold start/stop-knappen nede, for at afslutte programmet og stoppe apparatet, hvis dette er nødvendigt.

Bemærk: Når apparatet stopper, stopper opvarmningsrøret straks opvarmningen. Lyset i indstillingsknapperne til temperaturen, tiden og indstilling går ud, og lyset til motoren lyser. Efter 20 sekunder holder motoren op med at køre, og lyset i motorens indikator går ud.

Rist: (Størrelse: 180*60 mm)

Med risten kan du lave airfryer om til et grillapparat. Risten kan bruges til, at tilberede bøf, kylling, skaldyr, fisk, burgere, grøntsager og næsten alt andet, som kan laves på en grill. Når du gør din bøf klar eller andet, du vil grille, skal du lægge dem på risten og sæt den i din airfryer. Under tilberedningen skal du løbende vende din bøf, kylling eller det, du laver, så det tilberedes jævnt.

Kagegryde: (Størrelse: 6 tommer)

Bakken kan bruges til at tilberede æg med grøntsager, makaroni og ost, kanelbrød og meget mere. Du skal blot forberede det, du vil lave, og lægge det i gryden. Du kan dog sprøjte lidt olie i gryden, inden du lægger maden i, så den ikke klæber sig fast. Derefter skal du bare sætte gryden i din airfryer til tilberedning.

Pizzapande: (Størrelse: 8 tommer)

Sæt pizzapanden i din airfryer. Rul pizzadejen ud, og læg den i din airfryer, hvor du kan tilløje fyldet. (Hvis din airfryer har låget på forsiden, som en mini-ovn, kan du muligvis lave din pizzaen uden for din airfryer.)

Server pizzaen, når den har kølet ned.

Bemærk:

Det anbefales, at belægningen ikke kommer i direkte kontakt med sur mad. (Kagegryde+Pizzabakke)

GUIDE

NR.	Madtype	Omryst	Temperatur (°C)	Tidspunkt (min)	TIDVALG Min-Max (min)	Vægt (g)	Ekstra
1	Frosne pommes frites	omryst	200°C	15min	1-60	300-800g	
2	Svinekoteletter	omryst	180°C	25min	1-60	500-800g	
3	Rejer	omryst	160°C	12min	1-60	500g	
4	Bagning	omryst	170°C	30min	1-60	500-800g	
5	Kyllingelår	omryst	180°C	20min	1-60	500g	1/2 skefuld olie
6	Bøf	omryst	180°C	12min	1-60	300-500g	
7	Fisk	omryst	190°C	15min	1-60	500-800g	
8	Rist		180°C	12min	1-60	300-500g	
9	Kagegryde		170°C	15min	1-60	300g	
10	Pizzabakke		170°C	15min	1-60	200g	

Omrystning af maden

Nogle fødevarer kræver omrystning halvvejs gennem tilberedelsen.

For at ryste maden ordentligt, skal du holde i håndtaget, tage stegebakkesamlingen ud af apparatet og ryst den. Når fødevarerne er blevet rystet, skal du sætte stegebakkesamlingen i din airfryer igen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug eller mellem brug med store mængder.

Stegekurven og stegebakken har en sliplæt-belægning. Brug ikke metalredskaber eller hårde slibemidler til rengøring, da dette kan beskadige belægningen.

* Afbryd apparatet, og sorg for, at det køler helt ned.

Bemærk: Fjern stegebakkesamlingen, og placer det på en varmebestandig overflade, så apparatet køler hurtigere ned.

* Brug en fugtig klud til at tørre ydersiden af apparatet af.

* Rengør stegekurven og de indvendige dele med en ikke-slibende svamp, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Bemærk: Hvis du sætter stegebakkesamlingen i opvaskemaskinen, skal det kun være på den øverste hylde.

Tip: Hvis der er madrester i stegekurven, skal du tilsætte lidt varmt vand og lad den stå i blød i ca. 10 minutter for lettere rengøring.

Rengør apparatets inderside med en ikke-slibende svamp og varmt vand.

Når varmedelene har kølet helt ned, skal de rengøres med en blød rengøringsbørste for, at fjerne madresterne.

Opbevaring:

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt ned.

Sørg for, at alle delene rengøres og tørres.

Læg ledningen i opbevaringsrummet til ledningen.

Fastgør ledningen ved at sætte den i ledningens fastgørelsesenhed.

VIGTIG

Do not immerse the unit in water or attempt to cycle through a dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp dish cloth or sponge. Make sure unit has cooled completely prior to cleaning.

SPECIFIKATIONER

Model: POAF9202

Nominel spænding: AC 220-240V 50-60Hz

Nominel effekt: 1800W

Kapacitet: 4,5 liter

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger. Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

Importeret og markedsføres udelukkende af:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

DK

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, bland annat följande:

1. Vindrör inte varma ytor.
2. För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte elkabeln, kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
3. Noggrann tillsyn krävs när en apparat används av eller i närheten av barn.
4. Dra ut apparatens kontakt ur eluttaget när den inte används eller innan den rengörs. Vänta tills apparaten svalnat innan delar sätts på eller tas av.
5. Användning av andra tillbehör som inte är avsedda att användas med apparaten rekommenderas inte. Det kan skada apparaten och orsaka olyckor.
6. Inte avsedd för användning utomhus.
7. Låt inte elkabeln hänga över kanten på ett bords eller bänkskiva eller vidröra heta ytor.
8. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gas- eller elektrisk spis eller i en upphettad ugn.
9. Extrem försiktighet måste vidtas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra varma vätskor.
10. För att koppla ifrån apparaten från elnätet, ställ tidtagaren på avstängning och vrid termostaten till slutet, dra ut kontakten ur eluttaget.
11. Ställ aldrig apparaten mot väggen eller andra apparater. Det ska vara minst 8 cm (3 in.) fritt utrymme på baksidan, vänster/höger sida och ovanför apparaten. Placera inte någonting ovanpå apparaten.
12. När man luftfriterar kan det komma het ånga från luftventilen. Ha händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och från luftventilen. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar ut frityrkorgen ur apparaten.

13. Ingredienserna som tillreds i apparaten ska vara gyllengula när de tas ur apparaten, inte mörka eller bruna. Ta bort de brända resterna.

	⚠️ WARNING
Stäng genast av strömmen och skicka apparaten till vår kundtjänstavdelning om det uppstår andra problem.	

Tillbehör:

Frityrgrytan och frityrkorgen blir extremt VARMA under tillagningsproceduren. Rör inte vid tillbehören under eller genast efter tillagning. Håll bara i frityrgrytans handtag och var försiktig när närliggande delarna tas ur apparaten. Använd alltid grytvantar eller grytlappar när du handskas med varma tillbehör. Låt allt svalna helt före rengöring.

ANVÄND INTE APPARATEN FÖR NÅGOT ANNAT ÄNDAMÅL ÄN DEN ÄR AVSEDD FÖR

OBS! Placera apparaten på en plan och stabil yta. Denna apparat är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, kontor, bondgårdar eller andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas kunder på motell, B&B-miljöer och andra boendemiljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

1. Placera inte apparaten i närheten av lättantändliga material, värmeutrustning eller i våta miljöer.
2. Höjden på ingredienser som läggs i frityrkorgen ska överensstämma med anvisningarna i "Bruksanvisning".
3. Byt inte ut delar mot nya som inte är speciellt tillverkade för denna LUFTFRITÖS.
4. Placera inte andra kokkärl i frityrkorgen. Byt inte ut några delar mot andra behållare.
5. Om det kommer mycket rök ur ventilen under användning, dra genast ut kontakten och kontakta kundtjänst.*
6. Flytta inte apparaten medan den används. Gör inga försök att flytta LUFTFRITÖSEN förrän den har svalnat, helt. Vänta alltid till LUFTFRITÖRSEN har svalnat innan du hanterar den.
7. Använd aldrig en handduk för att täcka över ventilen.
8. Om det uppstår problem under användningen måste nödvändig service godkännas av tillverkaren för reparation.
9. Ta inte isär eller byt ut delar på apparaten på egen hand.
10. Använd inte metallredskap i frityrkorgen med beläggning, eftersom det kan skada ytan.
11. Försök inte att använda apparaten om elkabeln är skadad.
12. Förvara apparaten utom räckhåll för barn när den används eller svalnar.
13. Ha inte händer och ansikte i närheten av ventilen eller där varm luft eller ånga kommer ut.
14. Luftfritösen måste alltid vara ren innan man tillagar något i den.
15. Det är normalt att det kommer lite rök ur apparaten när man varmer den första gången.

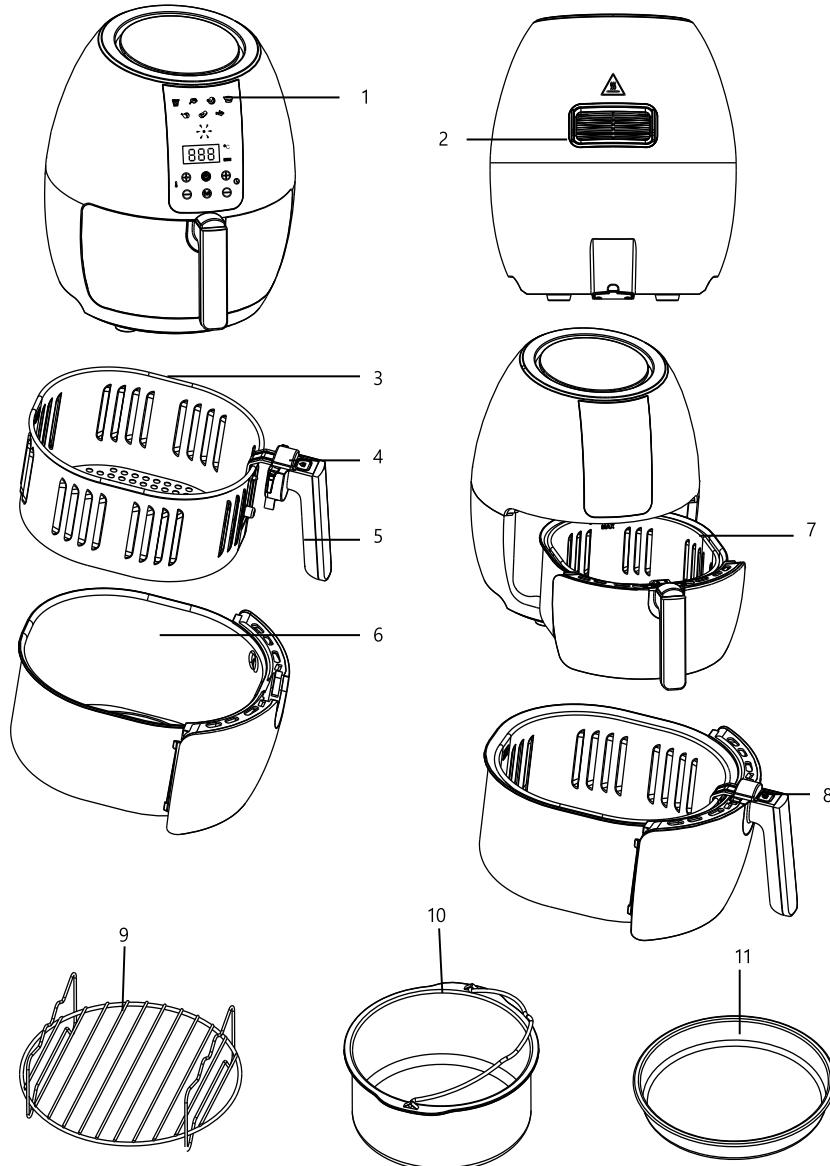


FÖRSIKTIGHET



- * Placer alltid ingredienserna som ska tillagas i frityrkorgen för att undvika direkt kontakt med uppvärmningsdelarna.
- * Täck inte över ventilerna när apparaten är igång.
- * Häll inte olja i frityrgrytan, eftersom det kan skapa en brandrisk.
- * Vridrör aldrig insida på apparaten när den är igång.

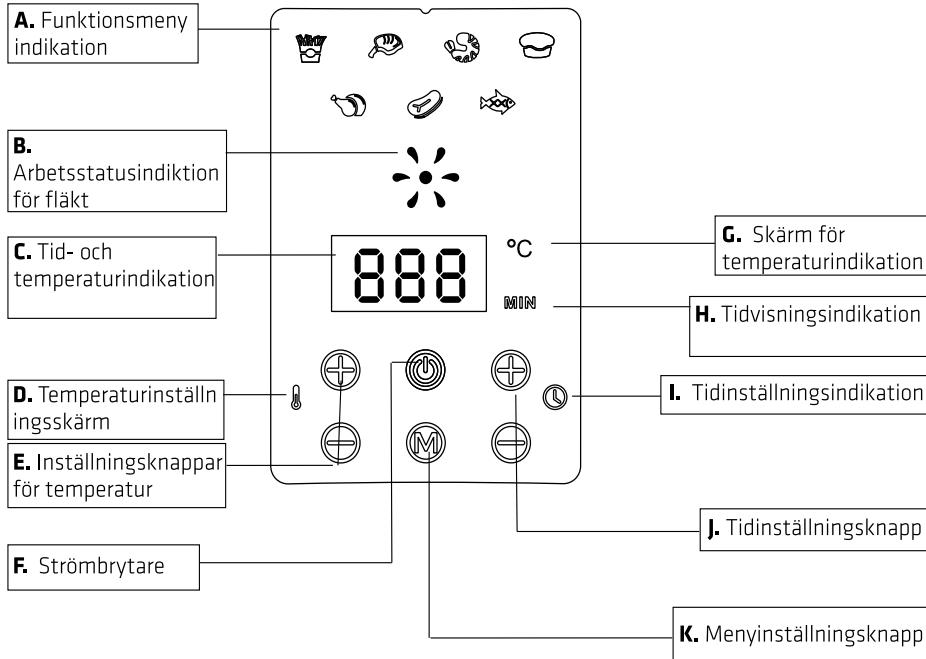
PRODUKTÖVERSIKT



Delar och tillbehör

- | | | |
|------------------|---------------------|----------------|
| 1. Kontrollpanel | 2. Varmluftventiler | 3. Frityrkorg |
| 4. Knappskydd | 5. Handtag | 6. Frityrgryta |
| 7. Frityrgryta | 8. Knapp | 10. Bakform |
| 9. Galler | 10. Bakform | 11. Pizzaform3 |

Kontrollpanel



A. Funktionsmenyindikation (LED-lampa)

Indikerar i turordning funktionerna grillade pommes frites, grillade kotletter, grillade räkor, stek, grillade kycklingklubbor, grillat kött, grillad fisk osv. I användningsläge är alla menyer på, och den aktuella menyens lampa blinkar: 0,5 sekund på/0,5 sekund av.

B. Arbetsstatusindikation för fläkt (LED-lampa)

I arbetsstatus tänds indikatorn för fläktbladen i turordning för att ange att fläkten är igång.

C. Tid- och temperaturindikation (digitalt LED-ljus)

Den inställda temperaturen och tiden visas. I arbetsläget visas temperaturen och tiden i 2-sekunders intervall. I inställningsläget, tryck på temperaturinställningsknappen för att visa temperaturen, som visas med 3 siffror, tryck på tidinställningsknappen för att visa tiden, som visas med 2 siffror.

D. Temperaturinställningsskärm (LED-ljus)

När man trycker på temperaturinställningsknapp E tänds indikator D.

E. Inställningsknappar för temperatur

Knapparna för inställning av temperaturfunktionen är pekknappar med LED-lampor under knapparna. Tryck på inställningsknappen för att öka eller minska temperaturen med 5 °C (10 °F).

F. Strömbrytare

Växlingsknappen är en pekknapp med LED-lampor under knappen. När funktionen har ställts in, tryck på knappen för att starta. I arbetsläget, håll knappen intryckt i 1,5 sekund för att stoppa uppvärmningsröret så att luftfritösen stängs av och upphör att fungera. Fläkten stannar efter 20 sekunders fördöjning.

G. Temperaturvisningsindikator (LED-ljus)

När temperaturen visas eller ställs in, är lampan tänd.

H. Tidvisningsindikator (LED-ljus)

När tiden visas eller ställs in, är lampan tänd.

I. Tidinställningsindikator (LED-ljus)

När man trycker på tidinställningsknapp J tänds indikator I.

J. Tidinställningsknapp

Tidinställningsknappen är en pekknapp med LED-lampor under knappen. Tryck på inställningsknappen, tiden ökar eller minskar med 1 minut.

K. Menyinställningsknapp

Menyinställningsknapparna är pekknappar med LED-lampor under knapparna. Tryck på knappen, indikationsfältet för funktionsmenyn indikerar i tur och ordning funktionerna grillade pommes frites, grillade kotletter, grillade räkor, stek, grillade kycklingklubbor, grillat kött, grillad fisk osv.

BRUKSANVISNING

Innan första användningen

1. Ta bort alt förpackningsmaterial.
2. Ta bort klister och etiketter på apparaten.
3. Rengör frityrkorgen och frityrgrytan noga med varmt vatten, en mjuk svamp och milt diskmedel eller i diskmaskin, enbart det översta gallret.
4. Rengör apparatens in- och utsida med en fuktig trasa. Doppa inte apparaten i vatten.

OBS! Denna apparat använder varmluft för tillagning. Fyll inte korgen med olja.

Förbereda användning

1. Placera apparaten på ett jämnt, stadigt och plant värmetyligt underlag.
2. Placera frityrgrytan (med frityrkorgen) i luftfritösen.
3. Sätt i apparatens kontakt i eluttaget. Kontakten ingår i paketet.

OBS! Täck inte över eller blockera ventilen på fritösens ovansida. Det kan hindra ordentlig ventilation och påverkar tillagningsresultaten negativt.

Användning

Steg 1: Klicka på inställningsknapp "M" och välj funktionsmenyn.

Steg 2: Klicka på tidinställningsknappen och välj en lämplig tillagningstid, "+" ökar tiden, "-" minskar tiden.

Steg 3: Klicka på temperaturinställningsknappen, välj en lämplig tillagningstemperatur, "+" ökar temperaturen, "-" minskar temperaturen.

Steg 4: När programmet, temperaturen och tiden har ställts in, tryck på start/stopp-knappen för att starta apparaten.

Steg 5: Håll start/stopp-knappen intryckt en lång stund för att avsluta programmet och sluta arbeta om det skulle behövas.

OBS! När apparaten stannar upphör värmöröret genast att värma upp. LED-lamporna för temperaturinställningsknappen, tidinställningsknappen och inställningsknappen slöknar och LED-lampan för motorn tänds. Efter 20 sekunder stannar motorn och LED-lampan för den arbetande motor slöknar.

Galler: (Storlek: 180*60 mm)

Du kan förvandla luftfritösen till en grill genom att använda gallret. Med gallret kan du tillaga kött, kyckling, skaldjur, fisk, hamburgare, grönsaker och nästan vad som helst med grillen. När köttet eller något annat du vill grilla är klart, ska det läggas på gallret och sättas in i luftfritösen. Under tillagningen ska köttet, kycklingen osv. vändas hela tiden för att tillagas jämnt.

Bakform: (Storlek: 15,5 cm (6 in.)

Formen kan användas för tillaga ägg med grönsaker, makaroner och ost, "monkey bread" och mycket annat. Allt du behöver är att förbereda det som ska tillagas och placera det i formen. Men du kan spraya lite fett i formen innan du lägger i det som ska tillagas, så att det inte fastnar. Därefter behöver du bara placera formen i luftfritösen för att tillagas.

Pizzaform: (Storlek: 8 cm (3 in.))

Tillaga pizza i luftfritösen. Rulla ut pizzadegen och lägg över den i luftfritösen, där du kan lägga på garneringarna. (Om luftfritösen är formad med en lucka på framsidan, som en miniugn, kan du göra pizzan klar utanför luftfritösen.)
Servera när pizzan har svalnat.

OBS!

Ytskiktet bör inte ha direkt kontakt med sura livsmedel.(Bakform+Pizzaform)

GUIDE

NR	Typ av mat	Skaka	Temperatur (°C)	Tid (min)	TIDSVAL Min-Max (min)	Vikt (g)	Extra
1	Frysta pommes frites	skaka	200°C	15min	1-60	300-800g	
2	Kotletter	skaka	180°C	25min	1-60	500-800g	
3	Räkor	skaka	160°C	12min	1-60	500g	
4	Baka	skaka	170°C	30min	1-60	500-800g	
5	Kycklingklubbor	skaka	180°C	20min	1-60	500g	1/2 rsk olja/fett
6	Stek	skaka	180°C	12min	1-60	300-500g	
7	Fisk	skaka	190°C	15min	1-60	500-800g	
8	Galler		180°C	12min	1-60	300-500g	
9	Bakform		170°C	15min	1-60	300g	
10	Pizzaform		170°C	15min	1-60	200g	

Skaka maten

En del matvaror måste skakas halvvägs genom tillagningen.

För att skaka den ordentligt, håll i handtaget, ta ut frityrgrytan ur apparaten och skaka. När maten är tillräckligt skakad, sätt ned frityrgrytan i luftfritösen igen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning eller mellan stora mängder.

Frityrkorgen och frityrgrytan har en nonstick-beläggning. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringshjälpmittel eftersom det kan skada beläggningen.

* Dra ut kontakten och låt apparaten svalna helt.

OBS! Ta ut frityrgrytan, placera den på en värmetålighet yta så att den svalnar snabbare.

* Använd en fuktig trasa för att torka av apparatens utsida.

* Rengör frityrkorgen och de inre delarna med en mjuk svamp, varmt vatten och milt diskmedel.

OBS! Om du placerar frityrgrytan i diskmaskinen, ska bara översta gallret användas.

Tip! Om det finns matrester kvar i frityrkorgen, tillsätt lite varmt vatten och låt stå i ungefär 10 minuter för lättare kunna diskas.

Rengör apparatens insida med en mjuk svamp och varmt vatten.

När den svalnat helt, rengör värmekomponenterna med en mjuk diskborste för att få bort matrester.

Förvaring:

Dra ut kontakten och låt apparaten svalna helt.

Se till att alla delar är rena och torra.

Placer elkabeln i sladdförvaringsutrymmet.

Fäst kabeln genom att stoppa in den i kabelfästet.

VIKTIGT!

Doppa inte apparaten i vatten eller i diskmaskinen. Utsidan kan rengöras genom att försiktigt torka av med en fuktig disktrasa eller svamp. Enheten måste ha svalnat helt innan man rengör den.

SPECIFIKATION

Modell: POAF9202

Märkspänning: AC 220-240V 50-60Hz

Märkeffekt: 1800W

Kapacitet: 4,5L

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

Importerat och exklusivt marknadsförda av:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

