point

Air fryer

POAF7006XL
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 denne nye air fryer fra POINT.
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-ilmafriteerauskeittimen. 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 din nye air fryer 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 din 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 - 20

Bruksanvisning – Norsk ..... side 21 - 37

Käyttöopas - Suomi ..... sivu 38 - 54

Brugervejledning – Dansk ..... side 55 - 71

Bruksanvisning – Svenska ..... sida 72 - 88

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

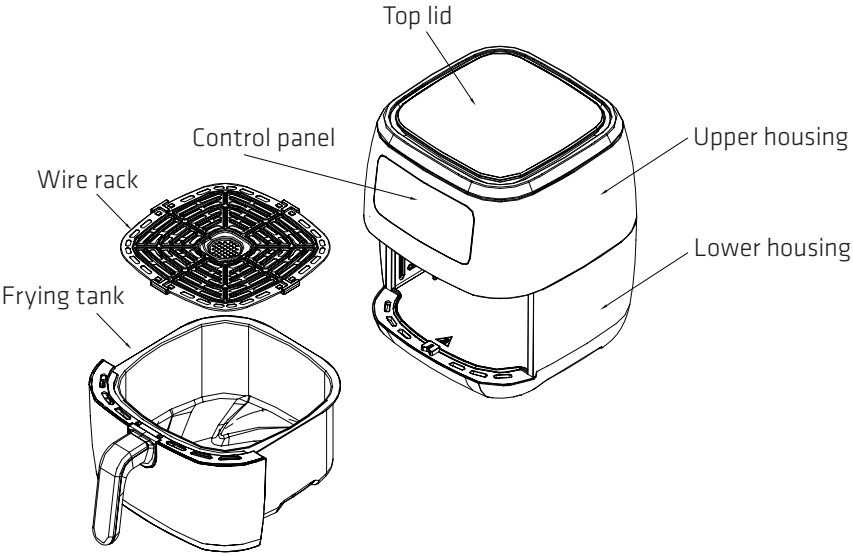
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet correspond to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
5. The use of accessory not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
6. Do not touch the hot surface. Use the handle or the button.
7. Do not use the appliance for other than intended use.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Do not leave the appliance unattended when it is being operated.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

12. The appliance must not be immersed.
13. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
14. Use special gloves when moving the appliance.
15. Before use, always ensure that the frying tank is positioned correctly.
16. Though the detachable frying tank can be completely immersed in water and clean, it must be thoroughly dried before next use to prevent electric shock.
17. To prevent fire, do not place the appliance close to flammable materials such as curtains, and do not place anything above the appliance.
18. Make sure all papers, cardboard or plastic have been removed before frying food.
19. The appliance can not be used for storing things, especially papers, cardboard or plastic.
20. Always disconnect the appliance from the supply before close the appliance.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been

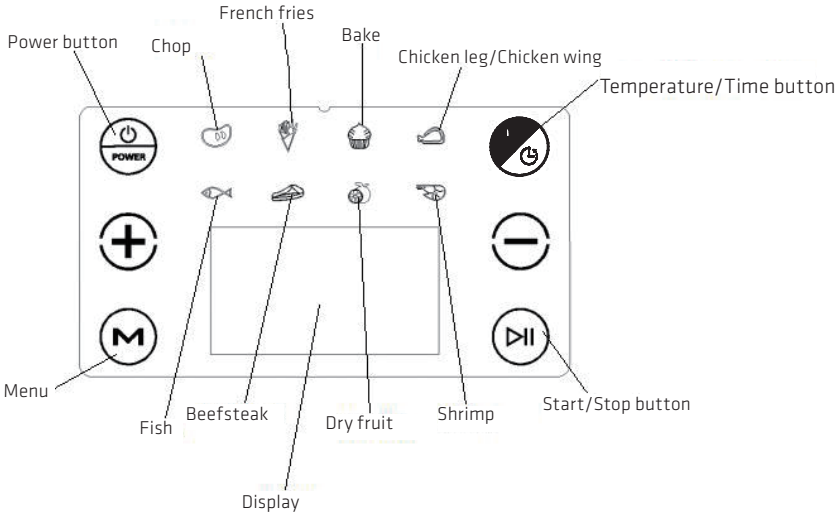
given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
    - farm houses
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments
    - bed and breakfast type environments
24. Save these instructions.

PRODUCT OVERVIEW



CONTROL PANEL



NOTE:

- To easily increase or decrease time or temperature, press and hold the ⊕ or ⊖ buttons.

USING FOR THE FIRST TIME

1. Before using the appliance for the first time, Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Pull the handle to remove the baskets.
3. Wash both basket and basket pad, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Put the baskets back inside the air fryer.
6. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
7. Connect the appliance with power source. When the appliance is used for the first time, odor or smoke will occur, which is caused by the protective film on the heating element. This is normal. So it is recommended that the appliance should work without load for about 15 minutes remove the odor. Please open the door and window and make the room be ventilated when the appliance is used for the first time.

OPERATION INSTRUCTION

Air Frying

- Do not place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results.
- An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the pan with oil, frying fat, or any liquid.

Preset Air Frying Programs

Using a preset is the easiest way to air fry. Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

1. Add food to the basket.
2. Select a preset cooking program. (Optionally, customize the temperature and time)

INTRODUCTION FOR MENUS

Ingredient	Default temperature	Suggested cook time	Food flipping	Remark
Frozen French fries	200°C	15-20mins	**Yes**	Adjustable time: 1-60mins
Chop	200°C	15-20mins	**Yes**	Adjustable time: 1-60mins
Bake	180°C	30mins		Adjustable time: 1-60mins
Chicken leg, chicken wing	200°C	25-40mins	**Yes**	Adjustable time: 1-60mins
Fish	200°C	12mins	**Yes**	Adjustable time: 1-60mins
Beefsteak	200°C	15mins	**Yes**	Adjustable time: 1-60mins
Dry fruit	30°C (Adjustable temperatures: 30-80°C)	4 hours		Adjustable time: 2-24 hours
Shrimp	180°C	12-15mins		Adjustable time: 1-60mins

NOTE: You can do this anytime during cooking.

GB

Cooking Guide

Over-Filling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Do not pack in food.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than tablespoons of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

French fries

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "M" to select the "French fries" " ", and the default temperature and time of "French fries" setting are 200°C and 20 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "POWER" and its corresponding indicator

are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button " " to activate all the functional buttons and indicators.

2. Put the wire rack into the frying tank and then add 500g frozen French fries on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button " ", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button " ", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button " " again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button " ".
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Chop

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button " " to select the "Chop" " ", and the default temperature and time of "Chop" setting are 200°C and 15 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button " " and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button " " to activate all the functional buttons and indicators.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of chops on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button " ", then the appliance starts to work.

NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".

4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Bake

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "Ⓜ" to select the "Bake" " ", and the default temperature and time of "Bake" setting are 180°C and 30 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "⏻" and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button "⏻" to activate all the functional buttons and indicators.
2. Put the wire rack into the frying tank and then add appropriate amount of food on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button "⏯", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

GB

Chicken leg, chicken wing

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "M" to select the "Chicken leg, chicken wing" " ", and the default temperature and time of "Chicken leg, chicken wing" setting are 200°C and 20 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "POWER" and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button "POWER" to activate all the functional buttons and indicators.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of chicken legs or chicken wings on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button "⏯", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working.

   Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

   NOTES:

   (1) Please pay attention to the food to avoid it being scorched during working process, and it is necessary apply some seasonings on the food at the end of the work.

   (2) Be careful when removing food after the food is cooked well. Use special gloves to prevent being burnt.

Fish

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "M" to select the "Fish" " ", and the default temperature and time of "Fish" setting are 200°C and 12 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "POWER" and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button "POWER" to activate all the functional buttons and indicators.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of fishes on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button "⏯", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Beefsteak

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "M" to select the "Beefsteak" " ", and the default temperature and time of "Beefsteak" setting are 200°C and 25 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

GB

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "⏻" and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button "⏻" to activate all the functional buttons and indicators.

2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of beefsteaks on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button "⏯", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Dry fruit

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "Ⓜ" to select the "Dry fruit" "🍎", and the default temperature and time of "Dry fruit" setting are 30°C and 4 hours separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "⏻" and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button "⏻" to activate all the functional buttons and indicators.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of fruits which have been cut well and are of uniform thickness on the wire rack.

3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button "⏯", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Shrimp

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button "Ⓜ" to select the "Shrimp" "🦐", and the default temperature and time of "Shrimp" setting are 180°C and 12 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Manual Air Frying"**, and the display will indicate the new temperature and time.

   NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button "⏻ POWER" and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button "⏻ POWER" to activate all the functional buttons and indicators.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of shrimps on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the Start/Stop button "⏯", then the appliance starts to work.

   NOTE: During working, press the Start/Stop button "⏯", its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button "⏯" again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button "⏯".

GB

4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Manual Air Frying

1. Add food to the baskets.
2. Set the temperature and time.
   NOTE: You can do this anytime during cooking.
   a. Press once. The temperature will blink on the display. Press the or button to change the temperature (between 80°C-200°C).
   b. Press once. The time will blink on the display. Press the or button to change the time (between 1-60 minutes)
3. Press to begin air frying.
4. The air fryer will beep 5 times when finished. The display will show. (Fig 1)

Fig 1

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the baskets.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

CARE & MAINTENANCE

NOTE: Always clean the air fryer after every use. Lining the outer basket with foil may make cleanup easier.

- Unplug the air fryer and allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
- Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
- The baskets are dishwasher safe. You can also wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

NOTE: Baskets have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaning materials.

- For stubborn grease:
  a. In a small bowl, mix ½ cup (118 ml) of baking soda and a few tablespoons of water (1 tbsp = 15 ml) until forming a spreadable paste.
  b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Before rinsing, let the baskets sit for 15 minutes.
  c. Wash baskets with soap and water before using.
- Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water.
- Clean the heating coil, if needed, to remove food debris.
- Dry before using.

NOTE: Make sure that the heating coil is dry before turning on the air fryer.

INTRODUCTION FOR MENUS

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be under cooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see Cooking Guide).
French fries are not fried correctly.	See French Fries (see Cooking Guide).
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the pan is cleaned properly and not greasy.
	Frying greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and would not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.

clean the air fryer after every use. Lining the outer basket with foil may make cleanup easier.

SPECIFICATION

Model: POAF7006XL
Rated Voltage: 220-240V~ 50-60Hz
Rated power: 1800W

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

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Før man bruker det elektriske apparatet, må grunnleggende forholdsregler følges, blant annet følgende:

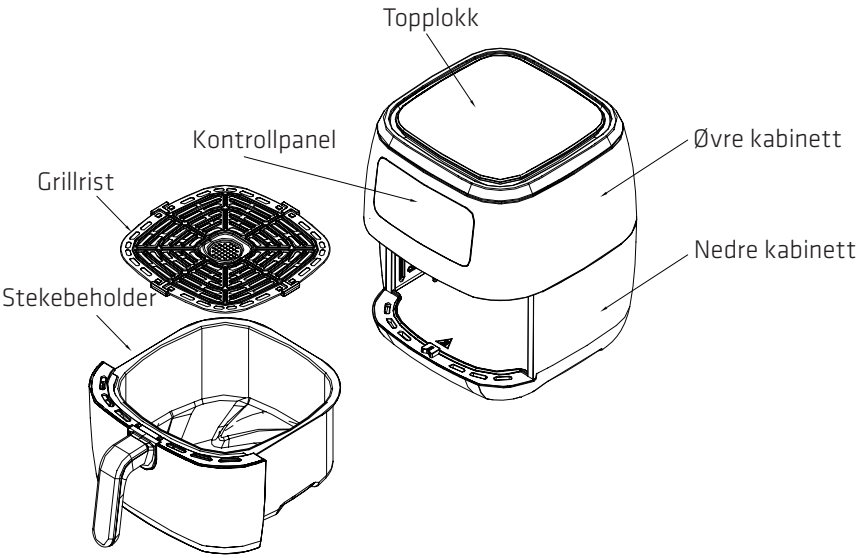
1. Les alle instruksjonene.
2. Før bruk må du kontrollere at spenningen i stikkontakten tilsvarer den som står på merkeetiketten.
3. Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel eller hvis apparatet har en feil, blir mistet i bakken eller skadet på noen måte. Send apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.
4. Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes av produsenten, en godkjent servicerepresentant eller en kvalifisert person for å unngå fare.
5. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten, kan føre til personskader.
6. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtaket eller knappen.
7. Ikke bruk apparatet til annet enn beregnet formål.
8. Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær en varm overflate.
9. Ikke plasser på eller nær en varm gass- eller elektrisk komfyr eller i en oppvarmet ovn.
10. La ikke apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
11. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

12. Apparatet må ikke dyppes.
13. Koble fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Du må alltid la apparatet kjøle seg ned før deler settes på eller tas av og før rengjøring eller lagring av apparatet.
14. Bruk spesialhansker når du flytter på apparatet.
15. Sørg alltid for at stekebeholderen er riktig plassert før bruk.
16. Selv om den avtakbare stekebeholderen senkes helt ned i vann for rengjøring, må den tørkes grundig før neste bruk for å forhindre elektrisk støt.
17. For å forhindre brann skal du ikke plassere apparatet i nærheten av brennbare materialer som gardiner, og ikke plassere noe over apparatet.
18. Sørg for at alt av papir, papp eller plast er fjernet før du steker maten.
19. Apparatet kan ikke brukes til å oppbevare noe, spesielt papir, papp eller plast.
20. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen før du lukker apparatet.
21. Apparatene er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
22. Apparatet skal ikke brukes av barn fra 0 til 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år hvis de holdes under konstant tilsyn. Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt anvisning om

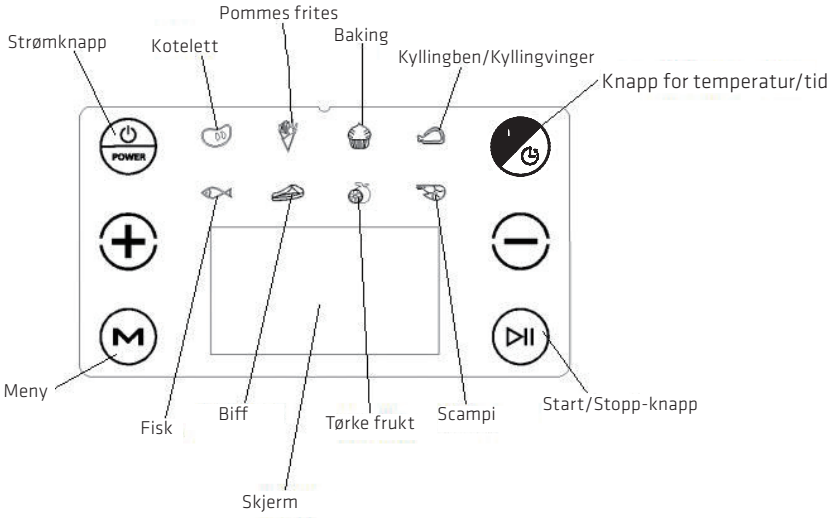
bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene dette innebærer. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelige for barn under 8 år. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

23. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
    - personalrom i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser
    - gårdsbruk
    - av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder
    - enkle overnattingssteder
24. Ta vare på disse instruksjonene.

PRODUKTOVERSIKT



KONTROLLPANEL



MERK:

- Du kan øke eller redusere tid eller temperatur enkelt ved å trykke og holde inne ⊕- og ⊖-knappene.

NÅR APPARATET BRUKES FØRSTE GANG

1. Før du bruker apparatet for første gang, må du fjerne all emballasje fra air fryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker.
2. Trekk i håndtaket for å fjerne kurvene.
3. Vask både kurven og kurvputen med enten oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.
4. Rengjør innsiden og utsiden av varmluftstekeren med en litt våt klut. Tørk med et håndkle.
5. Sett kurvene tilbake i air fryeren.
6. Plasser varmluftsstekeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate, borte fra områder som kan bli skadet av damp (som vegger eller skap).
7. Koble apparatet til en strømkilde. Når apparatet brukes første gang, vil det oppstå lukt eller røyk fra beskyttelsesfilmen på varmeelementet. Dette er normalt. Derfor anbefales det å kjøre apparatet uten noe i det i ca. 15 minutter til lukten er borte. Åpne døren og vinduet og sørg for at rommet blir ventilert når apparatet brukes for første gang.

DRIFTSINSTRUKSER:

Varmluftssteking

⌘ Ikke plasser noe oppå air fryeren. Dette forstyrrer luftstrømmen og gir dårlige stekeresultater.

⌘ En varmluftssteker er ikke en frityrgryte. Ikke fyll pannen med olje, stekefett eller væske.

Forhåndsinnstilte programmer for varmluftsteking

Det enkleste er å bruke en forhåndsinnstilling. Forhåndsinnstillinger er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede visse matvarer.

1. Legg mat i kurven.
2. Velg et forhåndsinnstilt tilberedningsprogram. (Tilpass eventuelt temperatur og tid)

INNLEDNING FOR MENYER

Ingredienser	Standard temperatur	Foreslått tilberedningstid	Snu maten	Merknad
Frossen pommes frites	200 °C	15–20 min.	**Ja**	Justerbar tid: 1–60 min.
Kotelett	200 °C	15–20 min.	**Ja**	Justerbar tid: 1–60 min.
Baking	180 °C	30 min.		Justerbar tid: 1–60 min.
Kyllingben, kyllingvinger	200 °C	25–40 min.	**Ja**	Justerbar tid: 1–60 min.
Fisk	200 °C	12 min.	**Ja**	Justerbar tid: 1–60 min.
Biff	200 °C	15 min.	**Ja**	Justerbar tid: 1–60 min.
Tørke frukt	30 °C (justerbare temperaturer: 30–80 °C)	4 timer		Justerbar tid: 2-24 timer
Scampi	180 °C	12–15 min.		Justerbar tid: 1–60 min.

MERK: Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen.

Tilberedningsveiledning

Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten stekes ujevnt.
- Ikke pakk inn mat.

Bruke olje

- Du kan legge til litt olje i maten for å gjøre den sprøere. Bruk ikke mer enn spiseskjeer olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.

Pommes frites

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen « M » for å velge «Pommes frites» « », så vises standard temperatur og tid for «Pommes frites»-innstillingen, 200 °C og 20 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen « » og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen « » for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.

2. Legg risten i stekebeholderen, og tilsett deretter 500 g frosne pommes frites på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen « », så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen « » mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen « » igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen « ».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Kotelett

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen « » for å velge «Kotelett» « », så vises standard temperatur og tid for «Kotelett»-innstillingen, 200 °C og 15 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen « » og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen « » for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.
2. Legg risten i stekebeholderen, og legg deretter et jevnt lag koteletter på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen « », så begynner apparatet å gå.

MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen «⏯» mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen «⏯» igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen «⏯».

4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Baking

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen «Ⓜ» for å velge «Baking» « », så vises standard temperatur og tid for «Baking»-innstillingen, 180 °C og 30 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen «⏻» og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen «⏻» for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.
2. Legg risten i stekebeholderen, og legg deretter en passende mengde mat på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen «⏯», så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen «⏯» mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen «⏯» igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen «⏯».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Kyllingben, kyllingvinger

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen «M» for å velge «Kyllingben, kyllingvinger» « », så vises standard temperatur og tid for «Kyllingben, kyllingvinger»-innstillingen, 200 °C og 20 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen «POWER» og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen «POWER» for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.
2. Legg risten i stekebeholderen, og legg deretter et jevnt lag kyllingben eller kyllingvinger på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen «⏯», så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen «⏯» mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen «⏯» igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen «⏯».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

   MERK:
   (1) Pass på maten for å unngå at den blir svidd mens det stekes. Man må ha litt krydder på maten mot slutten av tilberedningen.
   (2) Sørg for når du fjerner mat at den er gjennomstekt. Bruk spesielle hansker for å hindre å bli brent.

Fisk

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen «M» for å velge «Fisk» « », så vises standard temperatur og tid for «Fisk»-innstillingen, 200 °C og 12 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen «POWER» og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen «POWER» for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.
2. Legg risten i stekebeholderen, og tilsett deretter 500 g fisk på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen «⏯», så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen «⏯» mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen «⏯» igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen «⏯».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Biff

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen «M» for å velge «Biff» « », så vises standard temperatur og tid for «Biff»-innstillingen, 200 °C og 25 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen «POWER» og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen «POWER» for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.

2. Legg risten i stekebeholderen, og tilsett deretter 500 g biff på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen « ⏯ », så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen« ⏯ » mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen « ⏯ » igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen « ⏯ ».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Tørke frukt

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen « M » for å velge «Tørke frukt» « », så vises standard temperatur og tid for «Tørke frukt»-innstillingen, 30 °C og 4 timer, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen « POWER » og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen « POWER » for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.
2. Legg risten i stekebeholderen, og legg deretter et lag godt oppskåret frukt med jevn tykkelse på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen « ⏯ », så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen« ⏯ » mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen « ⏯ » igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen « ⏯ ».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Scampi

1. Koble apparatet til en strømkilde. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser. Trykk menyknappen « » for å velge «Scampi» « », så vises standard temperatur og tid for «Scampi»-innstillingen, 180 °C og 12 minutter, hver for seg på displayet. Du kan justere ønsket temperatur og tid ved å følge det som står spesifisert i delen **«Manuell varmluftsteking»**, så indikerer displayet ny temperatur og tid.

   MERK: Apparatet går i ventemodus hvis det ikke gjøres noe innen 10 minutter etter at apparatet er slått på. Da er kun strømknappen « » og tilhørende indikator aktiv, mens andre knapper og tilhørende indikatorer er inaktive. Du kan trykke strømknappen « » for å aktivere alle funksjonsknappene og indikatorene.
2. Legg risten i stekebeholderen, og tilsett deretter 500 g scampi på risten.
3. Sett stekebeholderen godt på plass og trykk deretter Start/Stopp-knappen « », så begynner apparatet å gå.

   MERK: Trykker du Start/Stopp-knappen« » mens apparatet er i gang, så blinker den tilhørende indikatoren og apparatet stopper. Trykk Start/Stopp-knappen « » igjen, så fortsetter apparatet. Du kan få apparatet til å stoppe ved å holde nede og trykke Start/Stopp-knappen « ».
4. Når apparatet er ferdig, høres fem pip, og maten er stekt.

Manuell varmluftsteking

1. Tilsett mat i kurvene.
2. Angi temperatur og tid.
   MERK: Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen.
   a. Trykk én gang. Temperaturen blinker på displayet. Trykk eller for å endre temperaturen (mellom 80 og 200 °C).
   b. Trykk én gang. Tiden blinker på displayet. Trykk - eller -knappen for å endre tid (mellom 1 og 60 minutter)
3. Trykk for å begynne å steke.
4. Air fryeren piper 5 ganger når den er ferdig. Displayet viser. (Figur 1)

Figur 1

Mattips

- Du kan varmluftsteke frossen mat eller matvarer som kan stekes i ovn.
- Hvis du vil lage kaker, småpaier eller mat som fylles eller rører, må du legge maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurvene.
- Om man varmluftssteker mat med mye fett, vil det dryppe fett på bunnen av kurvene. Etter tilberedning må du fjerne fettet for å unngå overflødig røyk.
- Væskemarinert mat lager sprut og overflødig røyk. Bank disse matvarene tørre før du varmluftssteker dem.

STELL OG VEDLIKEHOLD

MERK: Rengjør alltid air fryeren etter hver bruk. Hvis du pakker den ytre kurven med folie, kan det bli enklere å gjøre rent.

⌘ Koble air fryeren fra stikkontakten, og la det kjøle seg helt ned før rengjøring. Trekk ut kurvene for raskere kjøling.

⌘ Rengjør utsiden av air fryeren med en fuktet klut.

⌘ Kurvene kan vaskes i oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurvene med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

MERK: Kurvene har non-stick-belegg. Unngå metallredskaper og slipende rengjøringsmidler.

⌘ For tungt fett:

a. I en liten bolle blander du ½ kopp (118 ml) natron og noen spiseskjeer vann (1 ss = 15 ml) til det dannes pasta som kan smøres.
b. Bruk en svamp til å spre pastaen på kurvene, og skrubb. La kurvene sitte i 15 minutter før du skyller.
c. Vask kurver med såpe og vann før bruk.

⌘ Rengjør innsiden på air fryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. Ikke senk i vann.

⌘ Rengjør varmeelementet, om nødvendig, for å fjerne matrester.

⌘ Tørk før bruk.

MERK: Sørg for at varmeelementet er tørt før du slår på air fryeren.

INNLEDNING FOR MENYER

Problem	Mulig løsning
Air fryeren lar seg ikke slå på.	Kontroller at air fryeren er koblet til stikkontakt.
	Skyv kurven ordentlig inn i air fryeren.
Maten er ikke gjennomstekt.	Legg mindre mengder ingredienser i den indre kurven. Hvis kurven blir overfylt, vil matvarene bli understekt.
	Øk temperaturen eller tiden.
Maten blir ujevnt stekt.	Du kan sprøyte eller børste en liten mengde olje på maten for å gjøre den sprøere (se Tilberedningsveiledning).
Pommes frites stekes ikke riktig.	Se Pommes frites (i Tilberedningsveiledning).
Det kommer hvit røyk ut av air fryeren.	Varmluftsstekeren kan avgi litt hvit røyk når den brukes for første gang. Dette er normalt.
	Sørg for at pannen er ordentlig rengjort og ikke fettete.
	Hvis du steker fettete matvarer, vil det føre til at olje lekker inn i den ytre kurven. Denne oljen skaper hvit røyk, og kurvene kan bli varmere enn vanlig. Dette er normalt og påvirker ikke matlagingen. Håndter kurvene med omhu.
Det kommer mørk røyk ut av air fryeren.	Koble air fryeren fra med en gang. Maten brenner. Vent til røyken er vekke før du trekker kurven ut.

Rengjør air fryeren etter hver bruk. Hvis du pakker den ytre kurven med folie, kan det bli enklere å gjøre rent.

SPESIFIKASJON

Modell: POAF7006XL
Merkespenning: 220-240V~ 50-60Hz
Merkeeffekt: 1800W

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

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Ennen sähkölaitteen käyttöä tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

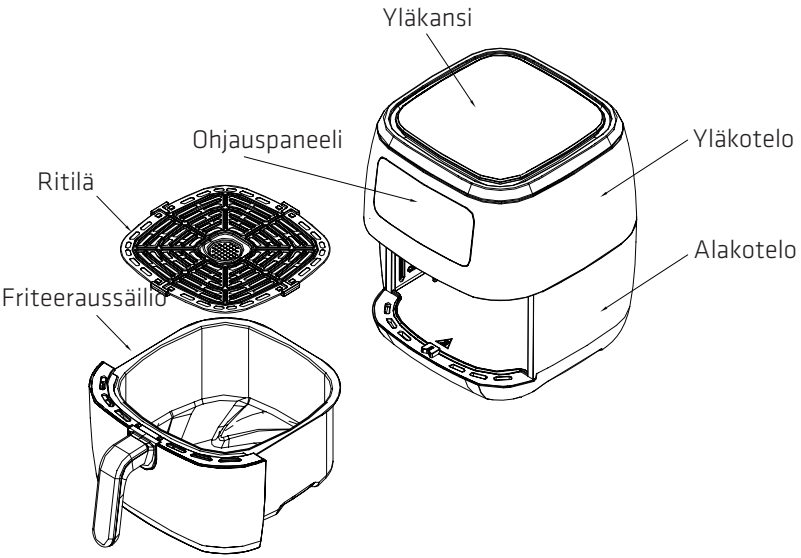
1. Lue ohjeet.
2. Tarkista ennen käyttöä, että verkkopistorasian jännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä.
3. Älä käytä mitään laitetta vaurioituneen johdon tai liittimen kanssa tai laitteiden virhetoimintojen jälkeen, tai jos laite on pudonnut tai millään tavoin vaurioitunut. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen tutkimusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
4. Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen verkkovirtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
5. Sellaisten lisävarusteiden käyttö, joita valmistaja ei ole suositellut, voi aiheuttaa henkilövammoja.
6. Älä kosketa kuumaa pintaa. Käytä kahvaa tai painiketta.
7. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön.
8. Älä jätä johtoa riippumaan pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumaa pintaa.
9. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähköhellan päälle tai lähelle, tai kuumennettuun uuniin.
10. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen käytön aikana.

11. Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
12. Laitetta ei saa upottaa mihinkään nesteeseen.
13. Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien lisäämistä tai irrottamista ja ennen laitteen puhdistamista.
14. Käytä erityisiä käsineitä siirtäessäsi laitetta.
15. Varmista aina ennen käyttöä, että friteeraussäiliö on sijoitettu oikein.
16. Vaikka irrotettavan friteeraussäiliön voi upottaa kokonaan veteen ja puhdistaa, se on kuivattava perusteellisesti ennen seuraavaa käyttöä sähköiskun välttämiseksi.
17. Tulipalon estämiseksi älä sijoita laitetta lähelle syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, äläkä aseta mitään laitteen yläpuolelle.
18. Varmista ennen ruuan kypsennystä, että kaikki paperi, pahvi ja muovi on poistettu.
19. Laitetta ei voi käyttää säilytykseen, erityisesti paperista, pahvista tai muovista valmistetuille esineille.
20. Irrota aina laite verkkovirrasta ennen kuin suljet sen.
21. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
22. Iältään alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat

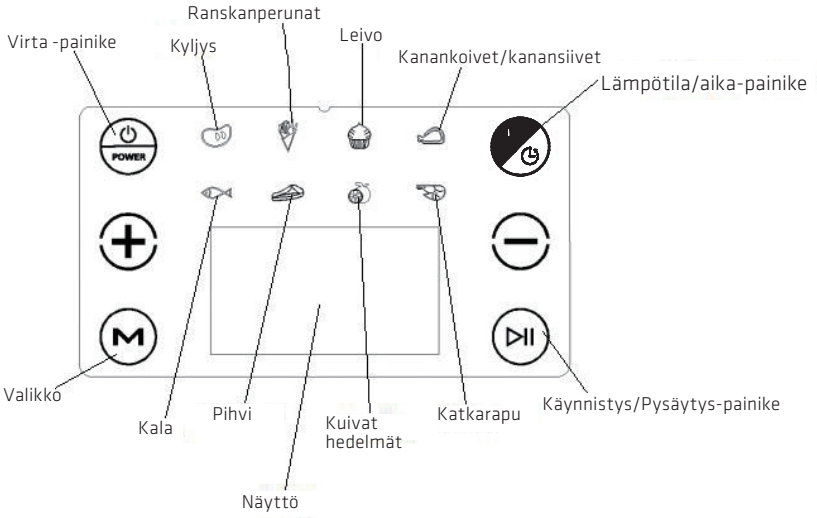
lapset, jos heitä valvotaan jatkuvasti. Laitteita saavat käyttää sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneet, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja selittää siihen kuuluvat vaarat. Pidä laite ja sen johto alle 8 vuoden ikäisten lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistustoimia tai käyttäjän kunnossapitotöitä.

23. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
    - henkilöstön keittiöalueet kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
    - maalaistaloissa
    - asiakkailla hotelleissa, motelleissa ja muissa asumistyyppisissä ympäristöissä
    - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä
24. Säilytä nämä ohjeet.

TUOTTEEN YLEISKATSAUS



OHJAUSPANEELI



HUOMAUTUS:

- Lisäät tai vähennät lämpötilaa helposti painamalla ⊕- ja ⊖-painikkeita.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, poista ilmafriteerauskeittimestä kaikki pakkausmateriaalit, mukaan lukien väliaikaiset tarrat.
2. Vedä kahvasta poistaaksesi korit laitteesta.
3. Pese molemmat korit ja korialusta joko astianpesukoneessa tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi ilmafriteerauskeittimen sisäpuoli ja ulkopuoli hieman kostealla liinalla. Kuivaa pyyheliinalla.
5. Aseta korit takaisin ilmafriteerauskeittimen sisään.
6. Aseta ilmafriteerauskeitin vakaalle, tasaiselle ja lämpöä kestävälle pinnalle, etäälle alueista, jotka voivat vaurioitua höyrystä (kuten seinät tai astiakaapit).
7. Liitä laite virtalähteeseen. Kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran, syntyy hajua tai savua. Se johtuu lämmityselementin suojakalvosta. Tämä on normaalia. Tästä syystä suositellaan, että laitteen annetaan toimia ilman ruokaa noin 15 minuuttia, jotta haju poistuu. Avaa ovi ja ikkuna ja tuuleta huonetta, kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran.

KÄYTTÖOHJEET

Ilmafriteeraus

- Älä aseta mitään ilmafriteerauskeittimen päälle. Se häiritsee ilmavirtausta ja aiheuttaa huonoja ilmafriteeraustuloksia.
- Ilmafriteerauskeitin ei ole uppopaistolaite. Älä täytä alustaa öljyllä, friteerausrasvalla tai millään nesteellä.

Esiasetetut ilmafriteerausohjelmat

Esiasetusten käyttäminen on helpoin tapa ilmafriteerata. Esiasetukset on ohjelmoitu ihanneajalla ja -lämpötilalla tiettyjen ruokien kypsennystä varten.

1. Lisää ruokaa koriin.
2. Valitse esiasetettu kypsennysohjelma. (Valinnaisesti, mukauta lämpötilaa ja aikaa)

VALIKKOJEN ESITTELY

Aines	Oletuslämpötila	Suositeltu kypsennysaika	Ruuan kääntäminen	Huomautus
Pakastetut ranskanperunat	200°C	15–20 minuuttia	**Kyllä**	Säädettävä aika: 1–60 minuuttia
Kyljys	200°C	15–20 minuuttia	**Kyllä**	Säädettävä aika: 1–60 minuuttia
Leivo	180 °C	30mins		Säädettävä aika: 1–60 minuuttia
Kanankoivet, kanansiivet	200°C	25–40 minuuttia	**Kyllä**	Säädettävä aika: 1–60 minuuttia
Kala	200°C	12mins	**Kyllä**	Säädettävä aika: 1–60 minuuttia
Pihvi	200°C	15mins	**Kyllä**	Säädettävä aika: 1–60 minuuttia
Kuivat hedelmät	30 °C (säädettävät lämpötilat: 30–80 °C)	4 tuntia		Säädettävä aika: 2–24 tuntia
Katkarapu	180 °C	12–15 minuuttia		Säädettävä aika: 1–60 minuuttia

HUOMAUTUS: Voit tehdä tämän milloin tahansa kypsennyksen aikana.

Kypsennysopas

Ylitäyttö

- Jos koria täytetään liikaa, ruoka kypsyy epätasaisesti.
- Älä pakkaa ruokaa tiiviiksi.

Öljyn käyttäminen

- Pienen määrän öljyä lisääminen ruokaan tekee siitä rapeampaa. Älä käytä enempää kuin ruokalusikallisen öljyä.
- Öljysuihkeet ovat ihanteellisia pienen öljymäärän lisäämiseen tasaisesti joka kohtaan ruokaa.

Ranskanperunat

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "Ⓜ" valitaksesi "Ranskanperunat" " ". Oletuslämpötila ja aika "Ranskanperunat" -asetukselle ovat 200 °C ja 20 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa

FI

"Manuaalinen ilmafriteeraus" annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "⏻" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "⏻" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.

2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten 500 g jäisiä ranskanperunoita lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

   HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".
4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Kyljys

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "Ⓜ" valitaksesi "Kyljys" " ". Oletuslämpötila ja aika "Kyljys" -asetukselle ovat 200 °C ja 15 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

   HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "⏻" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "⏻" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.
2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten tasaisesti kerros kyljyksiä lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/

Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".

4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Leivo

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "Ⓜ" valitaksesi "Leivonta" " ". Oletuslämpötila ja aika "Leivonta"-asetukselle ovat 180 °C ja 30 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

   HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "POWER" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "POWER" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.
2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten sopiva määrä ruokaa lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

   HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".
4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Kanankoivet, kanansiivet

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "M" valitaksesi "Kanankoivet, kanansiivet" " ". Oletuslämpötila ja aika "Kanankoivet, kanansiivet" -asetukselle ovat 200 °C ja 20 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

   HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "POWER" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "POWER" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.
2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten tasaisesti kerros kanankoipia lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

   HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".
4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

   HUOMAUTUKSIA:

   (1) Kiinnitä huomiota ruokaan välttääksesi sen palamista kypsennyksen aikana. On tarpeen levittää mausteita ruualle kypsennyksen päättyessä.

   (2) Ole varovainen poistaessasi ruokaa, koska se on kypsynyt hyvin. Käytä erityisiä käsineitä välttääksesi palovammat.

Kala

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "M" valitaksesi "Kala" " ". Oletuslämpötila ja aika "Kala" -asetukselle ovat 200 °C ja 12 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

   HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "POWER" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "POWER" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.
2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten tasaisesti kalakerroksia lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

   HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".
4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Pihvi

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "M" valitaksesi "Pihvi" " ". Oletuslämpötila ja aika "Pihvi"-asetukselle ovat 200 °C ja 25 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "⏻" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "⏻" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.

2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten tasaisesti kerros pihvejä lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

   HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".
4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Kuivat hedelmät

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "Ⓜ" valitaksesi "Kuivat hedelmät" " ". Oletuslämpötila ja aika "Kuivat hedelmät"-asetukselle ovat 30 °C ja 4 tuntia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

   HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "⏻" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "⏻" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.
2. Aseta lankakori friteeraussäiliöön ja lisää sitten tasaisesti kerros hedelmiä, jotka on leikattu hyvin ja paksuudeltaan tasaisiksi.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa. Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".

4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Katkarapu

1. Liitä laite virtalähteeseen. Kuuluu yksi äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät. Paina valikkopainiketta "Ⓜ" valitaksesi "Katkaravut" " ". Oletuslämpötila ja aika "Katkaravut"-asetukselle ovat 180 °C ja 12 minuuttia, mikä näkyy näytöllä. Voit myös säätää haluamasi lämpötilan ja ajan noudattamalla kohdassa **"Manuaalinen ilmafriteeraus"** annettuja ohjeita, ja näyttö näyttää uuden lämpötilan ja ajan.

   HUOMAUTUS: Laite siirtyy valmiustilaan, jos mitään toimintoja ei tehdä 10 minuutin kuluessa laitteen käynnistämisestä. Silloin vain virtapainike "⏻" ja sen merkkivalo ovat aktiivisia muiden painikkeiden ja niiden merkkivalojen ollessa ei-aktiivisia. Voit myös painaa virtapainiketta "⏻" aktivoidaksesi kaikki toimintapainikkeet ja merkkivalot.
2. Aseta lankateline firteeraussäiliöön ja lisää sitten tasaisesti kerros katkarapuja lankatelineelle.
3. Asenna friteeraussäilö paikoilleen ja paina sitten Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite käynnistyy.

   HUOMAUTUS: Paina laitteen toiminnan aikana Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja sen vastaava merkkivalo vilkkuu ja laite tauottaa toimintansa.h Paina uudelleen Käynnistys/Pysäytyspainiketta "⏯", ja laite jatkaa toimintaansa. Pysäytä laite painamalla ja pitämällä Käynistys/Pysäytyspainiketta "⏯".
4. Kun laitteen toiminta päättyy, kuuluu viisi äänimerkkiä ruuan ollessa hyvin friteerattu.

Manuaalinen ilmafriteeraus

1. Lisää ruokaa koreihin.
2. Aseta lämpötila ja aika.
   HUOMAUTUS: Voit tehdä tämän milloin tahansa kypsennyksen aikana.
   a. Paina kerran. Lämpötila vilkkuu näytöllä. Paina tai -painikkeita vaihtaaksesi lämpötilaa (välillä 80 °C–200 °C).
   b. Paina kerran. Aika vilkkuu näytöllä. Paina tai -painikkeita vaihtaaksesi aikaa (välillä 1–60 minuuttia)
3. Paina aloittaaksesi ilmafriteerauksen.
4. Ilmafriteerauskeitin antaa 5 äänimerkkiä, kun kypsennys valmistuu. Näyttö näyttää. (Kuva 1)

Kuva 1

Ruokavinkkejä

- Voit ilmafriteerata mitä tahansa jäistä ruokaa tai tuotteita, joita voitaisiin kypsentää uunissa.
- Jos haluat valmistaa kakkuja, piirakoita tai muita täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka lämpöä kestävään astiaan ennen kuin laitat sen koriin.
- Runsaasti rasvaa sisältävien ruokien ilmafriteeraus aiheuttaa rasvan tippumista korien alta. Jotta vältetään liiallinen savun muodostuminen kypsennyksen aikana, kaada valunut rasva pois kypsennyksen jälkeen.
- Nesteessä marinoidut ruuat tuottavat roiskeita ja paljon savua. Taputtele nämä ruuat kuiviksi ennen ilmafriteerausta.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

HUOMAUTUS: Puhdista ilmafriteerauskeitin aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Ulomman korin vuoraus foliolla voi tehdä puhdistuksesta helpompaa.

- Irrota ilmafriteerauskeitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta. Vedä korit ulos, jotta ne jäähtyvät nopeammin.
- Pyyhi ilmafriteerauskeittimen ulkopuoli kostealla liinalla.
- Korit kestävät pesun astianpesukoneessa. Voit myös pestä korit kuumalla saippuavedellä ja hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

HUOMAUTUS: Koreissa on tarttumaton pinnoite. Vältä metallisia välineitä ja hankaavia puhdistusmateriaaleja.

- Hankalasti irtoavalle rasvalle:
  a. Sekoita pieneen kulhoon ½ kuppi (118 ml) ruokasoodaa ja muutama rkl vettä (1 rkl = 15 ml), kunnes muodostuu levitettävä tahna.
  b. Käytä sientä levittääksesi tahnaa koriin, ja hankaa. Anna korien seistä 15 minuuttia ennen huuhtelua.
  c. Pese korit saippualla ja vedellä ennen käyttöä.
- Puhdista ilmafriteerauskeittimen sisäpuoli hieman kostealla, hankaamattomalla sienellä tai liinalla. Älä upota veteen.
- Puhdista lämmityskierukka tarvittaessa ruuanjätteiden poistamiseksi siitä.
- Kuivaa ennen käyttöä.

HUOMAUTUS: Varmista, että kuumennuskierukka on kuiva ennen kuin kytket ilmafriteerauskeittimen päälle.

VALIKKOJEN ESITTELY

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Ilmafriteerauskeitin ei käynnisty.	Varmista, että ilmafriteerauskeitin on liitetty pistorasiaan.
	Työnnä kori tiukasti kiinni ilmafriteerauskeittimeen.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Aseta pienempi määrä elintarvikkeita sisäkoriin. Jos kori pakataan liian täyteen, ainekset eivät kypsy hyvin.
	Lisää kypsennyslämpötilaa tai aikaa.
Ruoka on kypsynyt epätasaisesti.	Pienen määrän öljyä suihkuttaminen tai siveltimellä levittäminen ruokaan voi parantaa rapeutta (katso Kypsennysopas).
Ranskalaiset perunat eivät ole kypsyneet oikein.	Katso Ranskalaiset perunat (katso kohta Kypsennysopas).
Ilmafriteerauskeittimestä tulee valkoista savua.	Ilmafriteerauskeitin voi tuottaa hieman valkoista savua, kun käytät sitä ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia.
	Varmista, että pannu on puhdistettu oikein eikä se ole rasvainen.
	Rasvaisten ruokien friteeraus voi aiheuttaa öljyn vuotamista ulompaan koriin. Tämä öljy tuottaa valkoista savua ja korit voivat olla kuumempia kuin tavallisesti. Tämä on normaalia, eikä vaikuta kypsennykseen. Käsittele koreja varovasti.
Ilmafriteerauskeittimestä tulee tummaa savua.	Irrota ilmafriteerauskeitin välittömästi pistorasiasta. Ruoka palaa. Odota savun hälvenemistä ennen kuin vedät korin ulos.

Puhdista ilmafriteerauskeitin jokaisen käyttökerran jälkeen. Ulomman korin vuoraus foliolla voi tehdä puhdistuksesta helpompaa.

TEKNISET TIEDOT

Malli: POAF7006XL
Nimellisjännite: 220-240V~ 50-60Hz
Nimellisvirta: 1800W

Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttöikänsä päättyessä 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

Inden du bruger dette elektriske apparat, skal du altid overholde visse grundlæggende forholdsregler, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Kontroller, at den angivne spænding svarer til den, der står på apparatets typeskilt.
3. Brug aldrig apparatet med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet har haft funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde. Indlever apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted, hvis de elektriske eller mekaniske dele skal undersøges eller repareres.
4. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, en godkendt serviceagent eller tilsvarende kvalificerede tekniker, for at undgå fare.
5. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre personskader.
6. Varme overflader må ikke berøres. Brug håndtaget eller knappen.
7. Brug ikke apparatet til andet end dét, der er beregnet til.
8. Undgå at ledningen hænger ud over bordkanten og undgå, at den kommer i kontakt med varme overflader.
9. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
10. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, når det

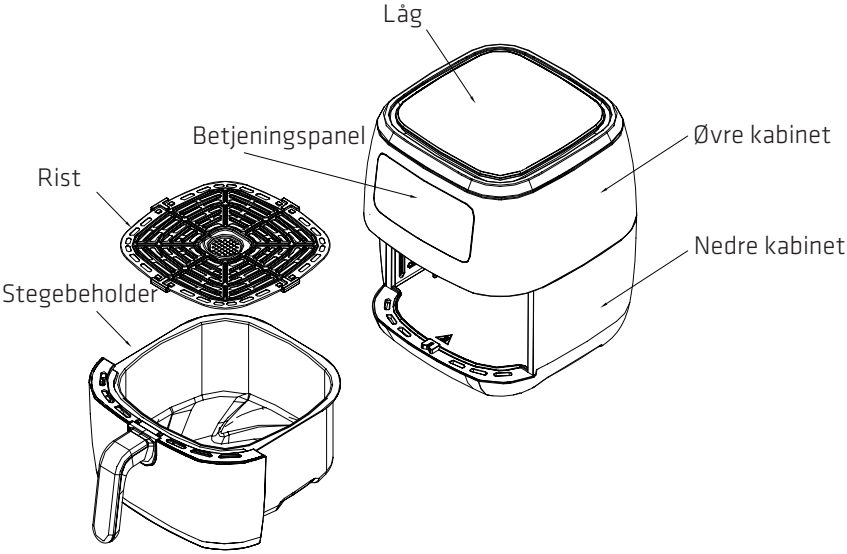
bruges.

11. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
12. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
13. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, og før det skal rengøres. Lad apparatet køle ned, inden du sætter dele på eller fjerner dele, og inden du rengør apparatet.
14. Brug særlige handsker, når du skal flytte apparatet.
15. Sørg altid for, at friturebeholderen er placeret rigtigt inden brug.
16. Selv om den aftagelige friturebeholder kan dyppes helt i vand og rengøres, skal den tørres grundigt inden næste brug for, at forhindre elektrisk stød.
17. For at forhindre brand, må apparatet ikke placeres for tæt på brændbare materialer, såsom gardiner. Og der må ikke placeres noget over apparatet.
18. Sørg for, at alt papir, pap og plastisk er blevet fjernet, inden maden tilberedes.
19. Apparatet må ikke bruges til opbevaring af ting, især papir, pap eller plastik.
20. Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten, før du lukker det.
21. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
22. Dette apparat må ikke bruges af børn fra 0-8 år. Dette apparat kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under konstant opsyn. Dette apparat kan bruges

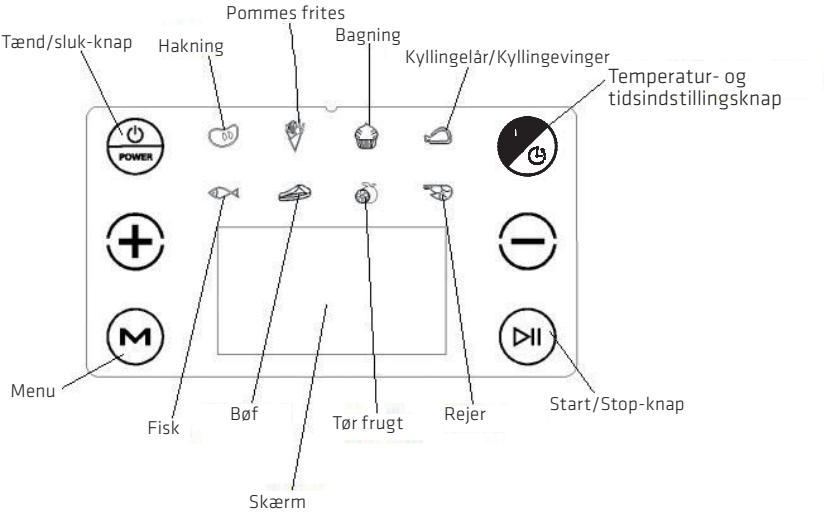
af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Hold apparatet og dets ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

23. Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, som f.eks.:
    - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser
    - på gårde
    - af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
    - bed & breakfast-miljøer
24. Gem disse instruktioner.

PRODUKTOVERSIGT



BETJENINGSPANEL



BEMÆRK:

- For let at forøge og reducere tiden eller temperaturen, skal du holde knapperne ⊕ og ⊖ nede.

NÅR DU SKAL BRUGE APPARATET FØRSTE GANG

1. Inden apparatet tages i brug første gang, skal du fjerne al emballage fra luftfrituregryderen, herunder eventuelle midlertidige klistermærker.
2. Træk i håndtaget for, at fjerne kurvene.
3. Vask både kurven og kurvpude, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.
4. Tør luftfrituregryden af indeni og udenpå med en fugtig klud. Tør af et viskestykke.
5. Sæt kurvene i luftfrituregryderen igen.
6. Stil luftfrituregryden på en stabil, jævn og varmebestandig overflade, væk fra områder, der kan tage skade af damp (såsom vægge og skabe).
7. Slut apparatet til en strømkilde. Når apparatet bruges første gang, opstår der lugt eller røg, som skyldes beskyttelsesfilmen på varmeelementet. Dette er normalt. Det anbefales dog, at lade apparatet køre uden belastning i ca. 15 minutter for at fjerne lugten. Åbn dører og vinduer, og sørg for, at rummet ventileres, når apparatet bruges første gang.

BRUGSVEJLEDNING

Luftstegning

- Der må ikke anbringes noget oven på apparatet. Dette forstyrrer luftstrømningen, og påvirker tilberedningen.
- En luftfrituregryde er ikke en frituregryde. Den må ikke fyldes med olie, stegefedt eller andre væsker.

Forudindstillede luftstegningsprogrammer

Maden kan nemt tilberedes med en af de forudindstillede luftstegningsprogrammer. Disse forudindstillede programmer bruger den ideelle tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.

1. Put maden i kurven.
2. Vælg et forudindstillet tilberedningsprogram. (Du kan også sætte din egen temperatur og tid)

INTRODUKTION TIL MENUERNE

Ingrediens	Standard temperatur	Anbefalet tilberedningstid	Vending af maden	Bemærkning
Frosne pommes frites	200°C	15-20 minutter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minutter
Hakning	200°C	15-20 minutter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minutter
Bagning	180°C	30 minutter		Justerbar tid: 1-60 minutter
Kyllingelår, kyllingevinger	200°C	25-40 minutter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minutter
Fisk	200°C	12 minutter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minutter
Bøf	200°C	15 minutter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minutter
Tør frugt	30 °C (justerbar temperaturer: 30-80 °C)	4 timer		Justerbar tid: 2-24 timer
Rejer	180°C	12-15 minutter		Justerbar tid: 1-60 minutter

BEMÆRK: Du kan altid gøre dette under under tilberedningen.

Vejledning til madlavning

Overfyldning

- Hvis kurven fyldes for meget op, tilberedes maden ujævnt.
- Fyld ikke kurven for meget op.

Brug af olie

- Du kan tilføje en lille smule olie til maden for, at gøre den sprødere. Brug ikke mere end én spiseskefuld olie.
- Oliespray er fremragende til, at smøre en smule olie jævnt på alle fødevarer.

Pommes frites

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen “ M ”, for at vælge “Pommes frites” “ ”, hvorefter standardtemperaturen og tiden til “Pommes frites”, som er 200 °C og 20 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i

afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen " " og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

Du kan trykke på tænd/sluk-knappen " ", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.

2. Læg risten i stegebeholderen, og fylde derefter 500 g frosne pommes frites på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen " ", hvorefter apparatet starter.

BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen " ", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen " " igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen " " nede.

4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Hakning

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen " ", for at vælge "Kotelet" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Kotelet", som er 200 °C og 15 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen " " og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

Du kan trykke på tænd/sluk-knappen " ", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.

2. Læg risten i stegebeholderen, og fordel derefter koteletterne jævnt på risten.

DK

3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen "⏯", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen "⏯", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen "⏯" igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen "⏯" nede.
4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Bagning

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen "M", for at vælge "Bagning" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Bagning", som er 180°C og 30 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

   BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen "POWER" og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

   Du kan trykke på tænd/sluk-knappen "POWER", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.
2. Læg risten i stegebeholderen, og tilføj derefter en passende mængde mad på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen "⏯", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen "⏯", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen "⏯" igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen "⏯" nede.
4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Kyllingelår, kyllingevinger

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen "M", for at vælge "Kyllingelår" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Kyllingelår, kyllingevinger", som er 200 °C og 20 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

   BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen "POWER" og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

   Du kan trykke på tænd/sluk-knappen "POWER", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.
2. Læg risten i stegebeholderen, og fordel derefter kyllingelårene eller kyllingevingerne jævnt på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen "⏯", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen "⏯", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen "⏯" igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen "⏯" nede.
4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

   BEMÆRKNINGER:

   (1) Hold øje med maden, så den ikke brænder på. Maden skal gerne kryderes, når den er færdigtilberedt.

   (2) Vær forsigtig, når du fjerner maden, når den er færdigtilberedt. Brug særlige handsker, så du ikke brænder dig.

DK

Fisk

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen "M", for at vælge "Fisk" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Fisk", som er 200 °C og 12 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

   BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen "POWER" og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

   Du kan trykke på tænd/sluk-knappen "POWER", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.
2. Læg risten i stegebeholderen, og fordel derefter fiskene jævnt på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen "⏯", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen "⏯", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen "⏯" igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen "⏯" nede.
4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Bøf

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen "M", for at vælge "Bøf" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Bøf", som er 200 °C og 25 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

   BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen "POWER" og indikatoren, der virker.

Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

Du kan trykke på tænd/sluk-knappen " ", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.

2. Læg risten i stegebeholderen, og fordel derefter bøfferne jævnt på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen " ", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen " ", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen " " igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen " " nede.
4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Tør frugt

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen " ", for at vælge "Tør frugt" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Tør frugt", som er 30 °C og 4 timer, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

   BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen " " og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

   Du kan trykke på tænd/sluk-knappen " ", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.
2. Læg risten i stegebeholderen, og fordel derefter frugtstykker, der skal have ens tykkelse, jævnt på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen " ", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen " ", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen " " igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For

DK

at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen "⏯" nede.

4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Rejer

1. Slut apparatet til en strømkilde. Der lyder et bip, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Tryk på Menu-knappen "Ⓜ", for at vælge "Rejer" " ", hvorefter standardtemperaturen og tiden til "Rejser", som er 180°C og 12 minutter, vises på skærmen. Og du kan indstille den ønskede temperatur og tid, ved at følge vejledningerne i afsnittet **"Manuel stegning"**, hvorefter skærmen viser den nye temperatur og tid.

   BEMÆRK: Apparatet går på standby, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 10 minutter, efter det er blevet tændt. Når apparatet er på standby, er det kun tænd/sluk-knappen "⏻" og indikatoren, der virker. Andre knapper og deres tilsvarende indikator er blevet deaktiveret.

   Du kan trykke på tænd/sluk-knappen "⏻", for at aktivere alle funktionsknapperne og indikatorerne.
2. Læg risten i stegebeholderen, og fordel derefter rejerne jævnt på risten.
3. Sæt stegebeholderen i apparatet, og tryk derefter på start/stop-knappen "⏯", hvorefter apparatet starter.

   BEMÆRK: Under drift skal du trykke på start/stop-knappen "⏯", hvorefter indikatoren blinker, og apparatet er sat på pause. Tryk på start/stop-knappen "⏯" igen, hvorefter apparatet fortsætte med at køre. For at stoppe apparatet, skal du holde start/stop-knappen "⏯" nede.
4. Når apparatet er færdigt, lyder der fem biplyde, og maden er blevet færdigtilberedt.

Manuel luftstegning

1. Put maden i kurvene.
2. Indstil temperaturen og tiden.
   BEMÆRK: Du kan altid gøre dette under under tilberedningen.
   a. Tryk en gang på . Temperaturen blinker på skærmen. Tryk på ⊕ eller ⊖ for, at ændre temperaturen (mellem 80-200 °C).

b. Tryk en gang på . Tiden blinker på skærmen. Tryk på eller for, at ændre tiden (mellem 1-60 minutter).

3. Tryk på for, at starte luftstegningen.
4. Friturегryden bipper 5 gange, når maden er færdigtilberedt. Skærmen viser. (Fig. 1)

Fig 1

Tip til fødevarerne

- Du kan luftstege frosne fødevarer og varer, der kan bages i en ovn.
- For at lave kager, tærter eller andet mad med fyld eller dej, skal du putte maden i en varmesikker beholder, inden du lægger dem i kurven.
- Ved luftstegning af fedtfattige fødevarer, drypper fedtet ned i bunden af kurvene. For at undgå meget røg under tilberedningen, skal du hælde fedtet ud efter tilberedningen.
- Flydende marinerede fødevarer sprøjter og ryger meget. Pak fødevarer som disse ind, inden de luftsteges.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK: Rengør altid luftfrituregryden efter hvert brug. Rengøringen bliver nemmere, hvis du pakker den ydre kurv ind i stanniol.

- Træk luftfrituregrydens stik ud at stikkontakten, og lad den køle helt ned, inden den rengøres. Træk kurvene ud, for hurtigere afkøling.
- Tør ydersiden af luftfrituregryden af med en fugtig klud.
- Kurvene kan vaskes i opvaskemaskinen. Du kan også vaske kurvene med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg dem i blød hvis nødvendigt.

BEMÆRK: Kurvene er en sliplet-belægning. Undgå, at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.

- Madrester, der er svære at rengøre:
  a. Bland 118 ml natron og et par spiseskefulde vand (1 spsk = 15 ml) i en lille skål, indtil den bliver til en smørbar pasta.
  b. Brug en svamp til, at smøre pastaen på kurvene og skrub dem. Lad kurvene sidde i 15 minutter inden de skylles af.
  c. Vask kurve med sæbe og vand inden brug.
- Rengør luftfriturens inderside med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Kom den ikke i vand.
- Rengør om nødvendigt varmelegemet for, at fjerne madresterne.
- Tør det af inden det bruges igen.

BEMÆRK: Sørg for, at varmelegemet er tørt, inden du tænder for luftfrituregryden.

INTRODUKTION TIL MENUERNE

Problem	Mulig løsning
Luftfrituregryden tænder ikke.	Kontroller, at den stik er sat i stikkontakten.
	Tryk kurven ordentligt i luftfrituregryden.
Maden tilberedes ikke helt.	Put mindre portioner i den indvendige kurv. Hvis kurven fyldes for meget op, tilberedes maden ikke ordentligt.
	Forøg temperaturen eller -tiden.
Maden tilberedes ujævnt.	Hvis du sprøjter eller smøre maden med en smule olie, bliver den mere sprød (se afsnittet Vejledning til madlavning).
Pommes frites steges ikke ordentligt.	Se Pommes frites (se afsnittet Vejledning til madlavning).
Der kommer hvid røg ud af luftfrituregryderen.	Luftfrituregryden kan afgive lidt hvid røg, når den bruges den første gang. Dette er normalt.
	Sørg for, at panden er rengjort ordentligt og ikke er fedtet.
	Stegning af fedtede fødevarer, får olie til at lække ned i den ydre kurv. Denne olie afgiver hvid røg, og kurvene er muligvis varmere end normalt. Dette er normalt og påvirker ikke tilberedningen. Kurvene skal håndteres med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af luftfrituregryderen.	Træk straks stikket ud af din luftfrituregryde. Maden brænder på. Vent på, at røg forsvinder, inden du trækker kurven ud.

Rengør luftfrituregryden efter hver brug. Rengøringen bliver nemmere, hvis du pakker den ydre kurv ind i stanniol.

SPECIFIKATIONER

Model: POAF7006XL
Nominel spænding: 220-240V~ 50-60Hz
Nominel effekt: 1800W

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Innan du använder den elektriska apparaten ska du alltid följa grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande:

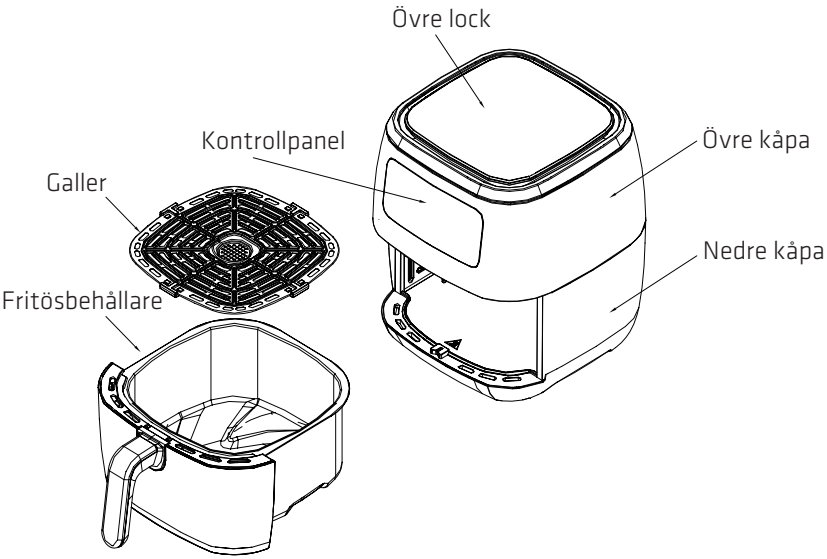
1. Läs alla instruktioner.
2. Innan du använder apparaten ska du kontrollera att spänningen i vägguttaget motsvarar den som anges på märkskylten.
3. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter apparaten slutat fungera eller om den har tappats eller skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste godkända serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
4. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat serviceföretag eller en kvalificerad tekniker för att undvika fara.
5. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka personskador.
6. Rör inte den heta ytan. Använd handtaget eller knappen.
7. Använd inte apparaten för annat än den är avsedd för.
8. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eller vidröra heta ytor.
9. Placera inte på eller i närheten av en het gas- eller elektrisk spis eller i en upphettad ugn.
10. Lämna inte apparaten obevakad när den används.

11. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
12. Apparaten får inte doppas i någon vätska.
13. Koppla alltid bort från elnätet när den inte används och före rengöring. Vänta tills apparaten svalnat innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.
14. Använd särskilda handskar när du flyttar apparaten.
15. Kontrollera alltid att frityrbehållaren är korrekt placerad före användning.
16. Även om den löstagbara frityrbehållaren kan sänkas helt i vatten och rengöras måste den torkas ordentligt innan den används igen för att förhindra elektriska stötar.
17. För att förhindra brand får du inte placera apparaten nära brännbara material, t.ex. gardiner och inte placera något ovanför apparaten.
18. Se till att alla papper, kartong eller plast har tagits bort innan du friterar maten.
19. Apparaten får inte användas för att förvara saker, särskilt papper, kartong eller plast.
20. Koppla alltid bort apparaten från elnätet innan du stänger apparaten.
21. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
22. Denna apparat får inte användas av barn från 0 år till 8 år. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt om de övervakas hela tiden. Apparaten får

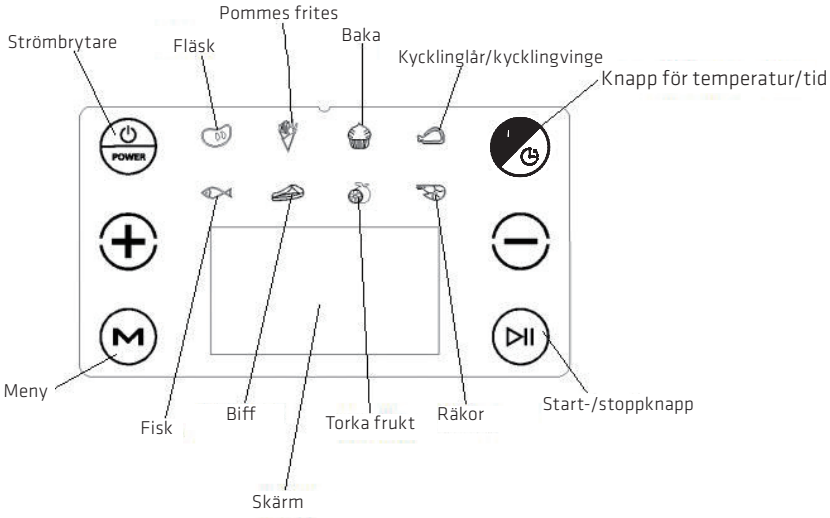
användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är medvetna om riskerna. Håll apparaten och kabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.

23. Denna maskin är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden som:
    - personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser
    - mangårdsbyggnader
    - av kunder på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer
    - miljöer för uthyrning av rum
24. Spara denna bruksanvisning.

PRODUKTÖVERSIKT



KONTROLLPANEL



OBS:

- För att enkelt öka eller minska tiden eller temperaturen, tryck och håll in knapparna ⊕ eller ⊖.

SE

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Innan du använder apparaten för första gången ska du ta bort all förpackning från luftfritösen, inklusive eventuella tillfälliga klistermärken.
2. Dra i handtaget för att ta bort korgarna.
3. Tvätta både korg och korgunderlag med hjälp av antingen en diskmaskin eller en icke-slipande svamp.
4. Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktig trasa. Torka med en handduk.
5. Sätt tillbaka korgarna i luftfritösen.
6. Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta, bort från områden som kan skadas av ånga (t.ex. väggar eller skåp).
7. Anslut apparaten till strömkällan. När apparaten används för första gången uppstår lukt eller rök, vilket orsakas av skyddsfilmen på värmeelementet. Detta är normalt. Det rekommenderas därför att apparaten ska arbeta utan belastning i cirka 15 minuter för att avlägsna lukten. Öppna dörrar och fönster och se till att rummet ventileras när apparaten används för första gången.

BRUKSANVISNING

Luftfritering

- Placera inte något ovanpå luftfritösen. Detta stör luftflödet och ger dålig frityrresultat.
- En luftfritös är inte en fritös. Fyll inte pannan med olja, stekfett eller någon annan vätska.

Förinställda program för luftfritering

Att använda en förinställning är det enklaste sättet att luftfritera. Förinställningar är programmerade med en idealisk tid och temperatur för tillagning av vissa livsmedel.

1. Lägg mat i korgen.
2. Välj ett förinställt matlagningsprogram. (Du kan även anpassa temperatur och tid)

INTRODUKTION FÖR MENYER

Ingrediens	Standardtemperatur	Föreslagen tillagningstid	Vändning av mat	Anmärkning
Frysta pommes frites	200°C	15-20 minuter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minuter
Fläsk	200°C	15-20 minuter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minuter
Baka	180 °C	30 minuter		Justerbar tid: 1-60 minuter
Kycklinglår, kycklingvinge	200°C	25-40 minuter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minuter
Fisk	200°C	12 minuter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minuter
Biff	200°C	15 minuter	**Ja**	Justerbar tid: 1-60 minuter
Torka frukt	30°C (Justerbara temperaturer: 30-80°C)	4 timmar		Justerbar tid: 2-24 timmar
Räkor	180 °C	12-15 minuter		Justerbar tid: 1-60 minuter

OBS: Du kan göra detta när som helst under matlagningen.

Guide för matlagning

Överfyllning

- Om korgen är överfylld kommer maten att tillagas ojämnt.
- Packa inte in mat.

Användning av olja

- Om du tillsätter en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd högst en matsked olja.
- Oljesprayer är utmärkta för att applicera små mängder olja jämnt på alla livsmedel.

Pommes frites

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen "Ⓜ" för att välja "Pommes frites" " ", och standardtemperaturen och tiden för inställningen av "Pommes frites" är 200 °C och 20 minuter separat, vilket visas på

SE

displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen " " och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen " " för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.

2. Sätt in gallret i frityrbehållaren och lägg sedan 500 g frysta pommes frites på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen " ", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen " " och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen " " igen så fortsätter apparaten att fungera. För att stoppa apparaten, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen " ".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Fläsk

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen " " för att välja "Fläsk" " " och standardtemperaturen och tiden för inställningen "Fläsk" är 200 °C och 15 minuter separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen " " och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen " " för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.
2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan ett jämnt lager fläsk på

gallret.

3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen "⏯", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen "⏯" och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen "⏯" igen så fortsätter apparaten att fungera. För att stoppa apparaten, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen "⏯".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Baka

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen "Ⓜ" för att välja "Baka" " ", och standardtemperaturen och tiden för "Baka" är 180 °C och 30 minuter separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen "⏻ POWER" och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen "⏻ POWER" för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.
2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan en lämplig mängd mat på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen "⏯", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen "⏯" och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen "⏯" igen så fortsätter apparaten att fungera. För att stoppa apparaten, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen "⏯".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Kycklinglår, kycklingvinge

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen "M" för att välja "Kycklinben, kycklingvinge" " ", och standardtemperaturen och tiden för "Kycklinben, kycklingvinge" är 200 °C och 20 minuter separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen "POWER" och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen "POWER" för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.
2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan ett jämnt lager kycklingben eller kycklingvingar på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen "⏯", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen "⏯" och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen "⏯" igen så fortsätter apparaten att fungera. För att stoppa apparaten, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen "⏯".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

   OBSERVERA:

   (1) Var uppmärksam på maten så att den inte bränns under processen, och tänk på att krydda maten när det är klart.

   (2) Var försiktig när du tar bort maten efter att den har tillagats ordentligt. Använd särskilda handskar för att undvika att du bränner dig.

Fisk

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen "M" för att välja "Fisk" " " och standardtemperaturen och tiden för inställningen "Fisk" är 200 °C och 12 minuter separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen "POWER" och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen "POWER" för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.
2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan ett jämnt lager fisk på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen "⏯", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen "⏯" och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen "⏯" igen så fortsätter apparaten att fungera. För att stoppa apparaten, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen "⏯".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Biff

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen "M" för att välja "Biff" " " och standardtemperaturen och tiden för inställningen "Biff" är 200 °C och 25 minuter separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen

SE

" " och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen " " för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.

2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan ett jämnt lager biffar på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen " ", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen " " och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen " " igen så fortsätter apparaten att fungera. För att stoppa apparaten, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen " ".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Torka frukt

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen " " och välj "Torka frukt" " " och standardtemperaturen och tiden för inställningen "Torka frukt" är 30 °C och 4 timmar separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen " " och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen " " för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.
2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan ett jämnt lager av väl skurna och jämnt tjocka frukter på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen " ", så startar apparaten.

OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen "⏯" och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen "⏯" igen så fortsätter apparaten att fungera. För att få apparaten att sluta fungera, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen "⏯".

4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Räkor

1. Anslut apparaten till strömkällan. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser. Tryck på menyknappen "Ⓜ" för att välja "Räkor" " ", och standardtemperaturen och tiden för inställningen "Räkor" är 180 °C och 12 minuter separat, vilket visas på displayen. Du kan också justera önskad temperatur och tid genom att följa anvisningarna i avsnittet **"Manuell luftfritering"** och displayen visar den nya temperaturen och tiden.

   OBS: Apparaten går in i standbyläge om det inte sker någon åtgärd inom 10 minuter efter att apparaten har satts på. Då är det bara strömknappen "⏻" och dess motsvarande indikator som är aktiverade, medan andra knappar och deras motsvarande indikatorer är inaktiverade. Du kan också trycka på strömknappen "⏻" för att aktivera alla funktionsknappar och indikatorer.
2. Sätt in gallret i fritösbehållaren och lägg sedan ett jämnt lager räkor på gallret.
3. Placera fritösbehållaren väl på plats och tryck sedan på start/stopp-knappen "⏯", så startar apparaten.

   OBS: Under användningen trycker du på Start/Stopp-knappen "⏯" och dess motsvarande indikator blinkar och apparaten pausar. Tryck på Start/Stopp-knappen "⏯" igen så fortsätter apparaten att fungera. För att få apparaten att sluta fungera, håll in och tryck på Start/Stopp-knappen "⏯".
4. När apparaten är klar hörs fem pip och maten är friterad.

Manuell luftfritering

1. Lägg mat i korgarna.
2. Ställ in temperatur och tid.
   OBS: Du kan göra detta när som helst under matlagningen.
   a. Tryck på en gång. Temperaturen blinkar på displayen. Tryck på knappen eller för att ändra temperaturen (mellan 80°C-200°C).
   b. Tryck på en gång. Tiden blinkar på displayen. Tryck på knappen eller för att ändra tiden (mellan 1-60 minuter)
3. Tryck på för att börja luftfritera.
4. Luftfritösen piper 5 gånger när den är klar. På displayen visas. (Bild 1)

Fig 1

Tips om mat

- Du kan luftfritera alla frysta livsmedel eller varor som kan tillagas i ugnen.
- För att tillaga kakor, pajer eller andra livsmedel med fyllning eller smet, lägg maten i en värmesäker behållare innan du placerar den i korgarna.
- Om du friterar mat med hög fetthalt i luften droppar fettet ner i botten av korgarna. För att undvika överdriven rökutveckling under tillagningen bör du hälla ut fettdropparna efter tillagningen.
- Flytande marinerad mat ger upphov till stänk och överdriven rök. Torka av dessa livsmedel innan du friterar dem i luftfritösen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

OBS: Rengör alltid fritösen efter varje användning. Om du fyller den yttre korgen med folie kan det göra det lättare att rengöra.

- Koppla ur luftfritösen och låt den svalna helt innan du rengör den. Dra ut korgarna för snabbare kylning.
- Torka av luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
- Korgarna tål diskmaskin. Du kan också tvätta korgarna med varmt tvålvatten och en svamp som inte är slipande. Blötlägg om det behövs.

OBS: Korgarna har en non-stick-beläggning. Undvik metallredskap och slipande rengöringsmedel.

- För envis smuts:
  a. Blanda ½ kopp (118 ml) bakpulver och några matskedar vatten (1 msk = 15 ml) i en liten skål till en smidig massa.
  b. Använd en svamp för att sprida pastan på korgarna och skrubba. Låt korgarna sitta i 15 minuter innan du sköljer dem.
  c. Rengör korgarna med tvål och vatten innan du använder dem.
- Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-slipande svamp eller trasa. Doppa inte i vatten.
- Rengör vid behov värmeslingan för att ta bort matrester.
- Torka innan du använder den.

OBS: Se till att värmeslingan är torr innan du slår på fritösen.

INTRODUKTION FÖR MENYER

Problem	Möjlig lösning
Fritösen startar inte.	Se till att fritösen är inkopplad.
	Tryck in korgen ordentligt i fritösen.
Livsmedlen är inte helt tillagade.	Placera mindre partier av ingredienser i den inre korgen. Om korgen är överfylld kommer ingredienserna att vara undertillagade.
	Öka tillagningstemperaturen eller tillagningstiden.
Maten tillagas ojämnt.	Om du sprutar eller penslar en liten mängd olja på maten kan den bli mer krispig (se Tillagningsguiden).
Pommes frites är inte friterade på rätt sätt.	Se Pommes frites (se matlagningsguiden).
Vit rök kommer ut ur fritösen.	Fritösen kan ge upphov till lite vit rök när du använder den för första gången. Detta är normalt.
	Se till att pannan är ordentligt rengjord och inte oljig.
	Om du friterar fet mat läcker olja in i den yttre korgen. Oljan ger vit rök och korgarna kan bli hetare än vanligt. Detta är normalt och påverkar inte matlagningen. Hantera korgarna med försiktighet.
Mörk rök kommer ut ur fritösen.	Dra omedelbart ur kontakten till luftfritösen. Maten brinner. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar ut korgen.

rengör fritösen efter varje användning. Om du fyller den yttre korgen med folie kan det göra det lättare att rengöra.

SPECIFIKATIONER

Modell: POAF7006XL
Märkspänning: 220-240V~ 50-60Hz
Märkeffekt: 1800W

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte få 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 marknadsförd 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