

point

Dual Zone Air Fryer 8 Liters

POAFT08003

User Manual

LIFE **MADE** **EAS**
IER

GB

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

NO

Takk for at du kjøpte ditt nye POINT luftfrityrkoker. 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 ilmakeittimen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

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

SE

Tack för att du har köpt ditt nya luftfrituregryde 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 |

GB

NO

FI

DK

SE

SAFETY INSTRUCTIONS

Please ensure you read all instructions and warnings in this user guide prior to first use.

Keep this user guide for future reference.

Please handle this product with care and check it regularly to ensure it is in good working order.


If the product, power supply cord or plug shows any signs of damage, stop using it immediately or do not use.


Unplug product and contact a qualified technician or service agent.


- This appliance can be used by children 8 years and older if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the risks involved
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged younger than 8 years
- Children shall not play with the appliance
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the risks involved
- When operating, the air fryer baskets and crisping racks will be hot. Do not touch. Use the handle on the air fryer to remove the basket with food
- Use oven mitts or cloths when handling the air baskets as they will retain some residual heat. This will prevent potential burns
- This air fryer is intended for indoor household use. Do not use outdoors for any purpose


- The power cord to the air fryer should be plugged into and 200-240V AC electrical out only
- If this air fryer begins to malfunction during use, press the basket release button and pull any active fryer baskets out of the air fryer. Unplug the power cord and stop use immediately. Contact a qualified technician or service agent. Place the air fryer only on dry, flat, stable and heat resistant surfaces
- Do not place the air fryer on or near a hot gas or electrical burner or heated oven
- Be sure to use on a heat resistant and even surface. If you do not have a heat resistant surface, please use a heat proof mat. Keep the appliance at least 20cm away from the walls, furniture or other flammables
- Do not immerse the power cord, plug or air fryer unit into water or any other liquids
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table, counter or touch any hot surfaces
- If the power cord is damaged, stop use immediately and contact a qualified technician or service agent
- Do not attempt to repair the air fryer yourself. Contact a qualified technician
- Do not obstruct the air flow inlets and outlets. These are located at the back and on top of the air fryer
- Do not use any third-party attachments and accessories with this air fryer. It may lead to malfunctions or injuries
- When using the crisping racks, ensure that they are properly inserted into each air fry basket before adding food and cooking
- Always use the handles on the air fry basket to pull out each basket. Please remember to press the release button before pulling


- Allow the air fryer to cool before cleaning or removing air fry baskets or crisping racks
- Unplug the power cord of the air fryer before cleaning and when it is not in use
- Never operate or store the unit in direct sunlight


 **WARNING:** This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system


 **WARNING:** Never move the air fryer unit when hot or when containing hot food


 **WARNING:** The air fryer will not operate unless the active air fry basket is/are fully inserted into the main air fry unit

 **WARNING:** This air fryer should not be used to boil water

 **WARNING:** This air fryer should never be used to deep fry food in fat or oil

 **WARNING:** Under filling or over filling the air baskets may damage the air fryer and result in serious injuries

 **CAUTION:** Hot oil can collect at the base of the baskets. Use caution when removing the cooked food to avoid splashes and burns

 **WARNING:** After operating, the air fryer baskets and crisping racks will retain some residual heat. Let cool before washing or handling



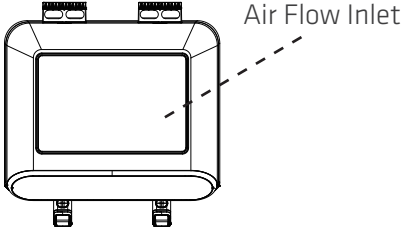
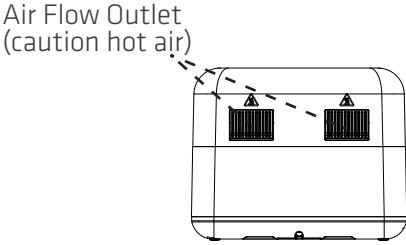
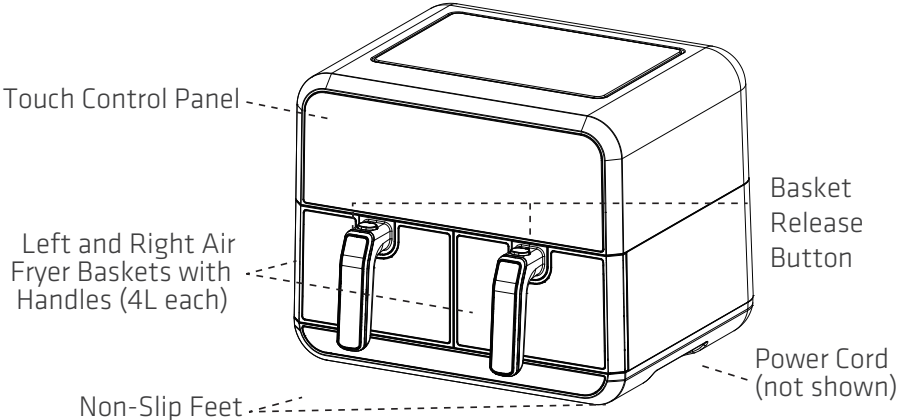
WARNING: This appliance is intended to be used in household and similar

- 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



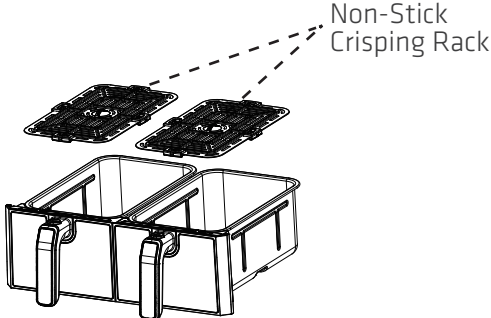
WARNING: Extreme caution must be taken when handling any hot fryer baskets or crisping racks. Be careful when opening baskets to avoid the steam escaping from the fryer and food

PRODUCT OVERVIEW

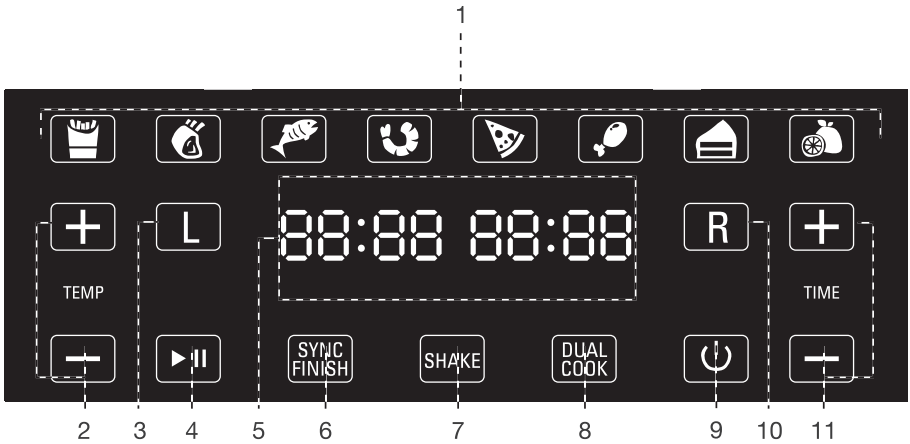


Note: Do not cover or obstruct the inlet/outlet

Air Fry Baskets



Touch Control Panel



- | | |
|---|--|
| 1. Cooking Modes | 7. SHAKE reminder |
| 2. TEMP – adjust + to increase /- to decrease | 8. DUAL COOK |
| 3. Left basket control | 9. On/off |
| 4. Start/Pause | 10. Right basket control |
| 5. Digital Time and Temp for each basket | 11. TIME adjust + to increase /- to decrease |
| 6. SYNC finish | |

Cooking Modes


Chips:
200°C-20/28Min


Steak:
175°C-15/20Min


Grilled fish:
160°C-15/20Min


Grilled shrimp:
180°C-8/10Min


Pizza:
150°C-12Min


Chicken legs:
200°C-25/30Min


Cake:
150°C-12Min


Dried fruit:
70°C-8h

AIR FRYING TIPS

- Please check on the cooking of your food as our Air fryer cooking technology will cook food quicker than convectional ovens
- Pat the food dry before cooking to encourage browning and to avoid excess smoke
- To ensure even cooking/browning, always open the active basket halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the air fryer basket. Some recipes call to brush or spray oil halfway through cooking. Adjust the temperature or time if needed
- Frying small batches will require shorter cooking times and yield crispier results.
- To avoid excess smoke when cooking foods high in fat (e.g bacon, chicken wings or sausages), it may be necessary to empty the fat gathered in the air fryer basket between batches
- Create a more spaced out surface area to allow more air to pass through by cutting food into smaller pieces. This can yield crispier foods
- Press breading/coating onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying. This allows the coating to be slightly absorbed and ensures the coating sticks to foods when cooking
- To improve crispiness in meat, coat the meat lightly with cornflour or rice flour and spray with oil
- Arrange breaded coated foods in air fryer basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces
- Spray oils works best with this air fryer. The spray distributes the oil more evenly and less oil is generally needed. However, canola, olive, avocado, coconut, grape seed, peanut or vegetable oil work well too
- When baking or using wetter foods, it is best to use parchment paper to line the basket

Air frying Pre-Packaged Frozen Foods

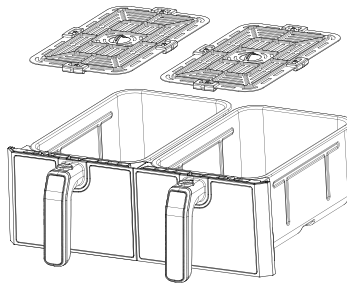
- Depending on the type and amount of food being cooked, suggested cook times may differ. Always check food halfway through cooking time to determine the final cook time and temperature
- Once the time is up, ensure the food is fully cooked

OPERATION INSTRUCTIONS

Before First Use

Remove all packaging and labels from the inside and outside of the air fryer. The Air Fryer comes with 2 x crisping racks located on top of poly packaging. Ensure you wash both the racks and the baskets with hot soapy water. Wipe the air fryer main unit with a damp cloth.

DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER MAIN UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS



1. Insert one of the crisping racks into each basket so that the rubber sides fit and lock in comfortably into the basket
 - a. **PLEASE NOTE** the rubber may be stiff the first few times of using and placing in
2. Check for the left and right labels (L & R) on the air fryer handles and body, then insert the baskets into their respective sides
 - a. **PLEASE NOTE** ensure that both baskets are fully inserted, otherwise the air fryer will not operate

Note: During initial use, the air fryer may give off a slight odour. This is normal and should not affect your food.

Instruction For Use

Before cooking, please note that the air fryer cooking technology cooks food quicker than that of convectional ovens. Please check food whilst cooking to ensure you don't overcook it.


Ensure air fryer is placed on a flat, stable and heat resistant surface.

Do not overfill the basket with food. This could result in uneven cooking or potential damage to the air fryer. Do not fill one basket with more than 1.7KG food or 2/3 of the basket.




ONE ZONE COOKING or DUAL ZONE WITH SAME SETTINGS

Plug the power cord into electrical socket and switch on the appliance. The Air Fryer will emit a sound prompt and the touch control panel will flash once and go to standby. Push the basket button and pull to remove basket, then fill with desired food.

ONE ZONE COOKING

- Press  on the control panel. The display switches on and some icons flash
- Press L to set cooking of left container
- Select the desired cooking mode by pressing the corresponding button on the control panel (see paragraph "Cooking mode").
- Set temperature with the buttons TEMP (+ / -). Set time with the buttons TIME (+ / -). To adjust TEMP and TIME quicker press and hold down TEMP (+ / -) & TIME (+ / -) buttons. DEHYDRATE mode time is adjusted in 1-hour increments






- The icon SHAKE must be flashing if you want to activate the function "Shake" (paragraph "Functions")
- Press  to start cooking
- The display shows the temperature and the time remaining
- The selected functions will also stay illuminated
- If using the left basket, press L to adjust the time and / or temperature during cooking.
- If using the right basket, press R to adjust the time and / or temperature during
- Press  to pause cooking (appliance will turn off in 5 minutes if no further operation)
- Press  to stop cooking and switch off the air fryer.
- When the time reaches 00:00, the display will show 'cool cool' before a 20-second countdown. The air fryer will beep 5 times when the food is safe to remove.
Remember to press the button to release the basket

DUAL ZONE COOKING WITH SAME SETTINGS

- To match or cook both baskets with the same mode, time and temp, thus doubling the capacity, simply Press DUAL COOK button and follow the steps above for one zone operation. Adjustments will be made to both zones simultaneously


DUAL ZONE COOKING with INDEPENDENT SETTINGS

- Press  on the control panel (2). The display switches on and some icons flash
- Press L to set cooking of left side
- Select the desired cooking mode by pressing the corresponding button on the control panel (see paragraph "Cooking mode")
- Set temperature with the buttons TEMP (+ / -). Set time with the buttons TIME (+ / -). To adjust TEMP and TIME quicker press and hold down TEMP (+ / -) & TIME (+ / -) buttons. **DEHYDRATE mode time is adjusted in 1-hour increments**
- The icon SHAKE must be flashing if you want to activate the function "Shake" (paragraph "Functions") on the left side
- Press R to set cooking of right side
- Select the desired cooking mode by pressing the corresponding button on the control panel (see paragraph "Cooking mode")

- Set temperature with the buttons TEMP (+ / -). Set time with the buttons TIME (+ / -). To adjust TEMP and TIME quicker press and hold down TEMP (+ / -) & TIME (+ / -) buttons
- The icon SHAKE must be flashing if you want to activate the function “Shake” (paragraph “Functions”) on the right side
- The button SYNC must be flashing if you want to activate the function “synchronization”
- Press  to start cooking. The display shows temperature and time remaining.
- The selected functions will also stay illuminated
- If using the left basket, press L to adjust the time and / or temperature during cooking
- If using the right basket, press R to adjust the time and / or temperature. Press  to stop cooking and switch off the air fryer pause cooking.
- When the time reaches 00:00, the display will show ‘cool cool’ before a 20-second countdown. The air fryer will beep 5 times when the food is safe to remove.
Remember to press the button to release the basket

SYNC FUNCTION

This function allows you to finish cooking at the same time when two recipes have different cooking times. In this way you will be able to bring 2 freshly cooked dishes together to the table.

- Programme both air fry baskets with their representative temperature and times
- Press the SYNC button then press the 
- The basket with the longer cooking time will start to count down and the other will remain paused until the time is matched and the second basket will begin to cook and count cooking time down in synchronization with the other basket



DEHYDRATE









- In Function “DEHYDRATE”, temperature can be set from 40 to 80°C and time from 1 to 24 hours

SHAKE

- Enable this function when you are cooking foods that must be mixed during cooking. After two thirds of cooking time, the air fryer will emit a sound to remind you that is time to turn or shake the food. Function Shake can be activated with pressing the button SHAKE on display
- Note: In the case you are using the baskets independently from each other, the Shake function must be enabled 2 times, once for each container
- Function Shake cannot be activated if time set is less than 3 minutes and cannot be activated with these cooking modes: Pizza, Cake, Dehydrate

COOKING MODES

- In the table are listed all the cooking modes featured in the air fryer with their time and temperature settings

| Menu | Default temperature | Adjustable range | Single pot time / Double pot time | Adjustable time range |
|---|---------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------|
|  French fries | 200°C | 80-200°C | 20/28(min) | 1-60(mins) |
|  Steak | 175°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Pizza | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Drum sticks | 200°C | 80-200°C | 25/30(min) | 1-60(mins) |
|  Cake | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Fish | 160°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Shrimp | 180°C | 80-200°C | 8/10(min) | 1-60(mins) |
|  Dried fruit | 70°C | 40-80°C | 8(h) | 1-24(h) |

Notes:

If you use the air fryer with only one cooking zone working, the cooking time required will need to be reduced by 20% compared to the cooking time with two zones working simultaneously. For this reason, the cooking times are different if set with one or two active zones.

CLEANING & MAINTENANCE

Clean the air fryer after every use.

DO NOT CLEAN WHILST STILL HOT

Unplug unit from the electrical outlet and allow each part to cool down before starting any cleaning procedures. Remove containers to make the unit cool down faster.

Do not place the air fryer in water. Try to prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit.

Do not use any abrasive or harsh chemicals.

- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth
- Wash both air fry baskets and crisping rack in hot soapy water or in the dishwasher. If cleaning in dishwasher, place the parts on the top rack and do not use higher setting than 50°
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge. Baskets and racks can be washed as normal non-stick pans, but we suggest using a low dishwasher setting

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

Storage

- Ensure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry
- Do not store if still hot or wet
- Insert clean and dry crisping racks in each basket and then insert the baskets into air fryer main unit correctly before storing.
- Try to store the appliance in a dry and cool place.

TROUBLESHOOTING GUIDE

If you are having problems with your appliance, please use our troubleshooting guide below. If you are unable to resolve the issue using this guide, please contact customer service.

| Problem | Possible Cause | Possible Solution |
|---------------------------|---|---|
| Food is overcooked/burnt. | Cooking temperature is set too high. | Check cooking temperature and lower the thermostat accordingly. |
| | Cooking time is too long. | Check cooking time of the food and be aware the air fryer may cook quicker than conventional ovens. |
| Food is undercooked. | Cooking temperature is set too low. | Check cooking temperature and increase accordingly. |
| | Cooking time is too short. | Check cooking time and increase the cooking time accordingly. |
| | The Air Fryer basket has been overfilled. | Ensure that the Air Fryer basket is not filled to the brim please leave 3-4cm area free for the air to circulate. |
| | The crisping racks have not been fitted to the base of the Air Fryer baskets reducing air flow. | Ensure the crisping racks are inserted into the base of the Air Fryer baskets. |
| Unit does not power up. | LED Digital Display is not illuminated. | Press the Power button on the control panel. |
| | No power to Air Fryer. | Check that the mains plug is inserted into the socket and the socket is switched on (if applicable). |
| | The Air Fryer basket/s is not inserted or fully pushed home | Ensure the basket is inserted and fully pushed home. |
| Burning smell from unit. | Food trapped under crisping racks. | Ensure Air Fryer basket/s and crisping racks are clean. |
| | Previous food remains on Air Fryer basket/s or crisping racks. | |

SPECIFICATION

Model: POAFT08003

Rated Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Rated power: 1700W



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.

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

SIKKERHETSANVISNINGER

Sørg for at du leser alle instruksjoner og advarsler i denne bruksanvisningen før første gangs bruk.

Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig oppslag.


Håndter produktet med omhu, og kontroller det regelmessig for å sikre at det er i god fungerende stand.


Hvis produktet, strømledningen eller støpselet viser tegn på skade, må du slutte å bruke det umiddelbart eller ikke bruke. Koble fra produktet og kontakt en kvalifisert tekniker eller servicerepresentant.

- Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 eller eldre år hvis de er under oppsyn og har mottatt anvisning om sikker bruk av apparatet og forstår farene dette innebærer
- Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.
- Hold apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år.
- Barn må ikke leke med apparatet
- 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 sikker bruk av apparatet og forstår farene dette innebærer.
- Under drift vil airfryer-kurvene og crisp-stativene være varme. Ikke ta på.
- Bruk håndtaket på airfryeren for å fjerne kurven med mat.
- Bruk ovnsvotter eller kluter når du håndterer kurvene, da de kan holde på litt restvarme. Dette vil forhindre potensielle brannskader


- Denne airfryeren er beregnet for innendørs husholdningsbruk. Ikke bruk utendørs til noe som helst formål.
- Strømledningen til airfryeren skal kun kobles til en 200–240°V vekselstrømutgang.
- Hvis airfryeren begynner å svikte under bruk, trykker du utløserknappen for kurven og trekker eventuelle aktive kurver ut av airfryeren. Trekk ut strømledningen og slutt å bruke umiddelbart. Kontakt en kvalifisert fagperson eller forhandler. Airfryeren skal legges på en tørr, flat, stabil og varmebestandig overflate.
- Ikke sett airfryeren på eller nær en oppvarmet kokeplate eller oppvarmet stekeovn.
- Sørg for å bruke på en varmebestandig og jevn overflate. Hvis du ikke har en varmebestandig overflate, bruker du en varmebestandig matte. Hold apparatet minst 20 cm unna vegger, møbler og annet brennbart.
- Ikke senk strømledningen, støpselet eller airfryeren i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær en varm overflate.
- Hvis strømledningen er skadet, må du slutte å bruke umiddelbart og kontakte en kvalifisert tekniker eller servicerepresentant.
- Ikke prøv å reparere airfryeren på egen hånd. Kontakt en kvalifisert tekniker.
- Ikke blokker luftstrøm inntaket og -uttaket. Disse finner du på baksiden og på toppen av airfryeren.
- Ikke bruk tredjeparts tilbehør og vedlegg med denne airfryeren. Det kan føre til funksjonsfeil eller skade.
- Når du bruker stativene, må du sørge for at de er satt riktig inn i hver kurvene før du legger til mat og tilbereder.

- Bruk alltid håndtakene når du trekker ut en kurv. Husk å trykk utløserknappen først.
- La airfryeren avkjøles før du rengjør eller fjerner kurver eller stativ.
- Trekk ut strømledningen fra airfryeren før rengjøring og når den ikke er i bruk.
- Bruk eller oppbevar aldri enheten i direkte sollys.


 **ADVARSEL:** Denne airfryeren er ikke beregnet på bruk med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.


 **ADVARSEL:** Flytt aldri airfryeren når den er varm eller har varm mat i seg.

 **ADVARSEL:** Airfryeren vil ikke fungere med mindre den aktive kurven er satt helt inn i hovedenheten.

 **ADVARSEL:** Airfryeren skal ikke brukes til å koke vann.

 **ADVARSEL:** Airfryeren skal aldri brukes til å frityrsteke mat i fett eller olje.

 **ADVARSEL:** Underfylling eller overfylling av kurvene kan skade airfryeren og føre til alvorlig skade.

 **FORSIKTIG:** Varm olje kan samle seg ved bunnen av kurvene. Vær forsiktig når du tar ut den ferdige maten for å unngå sprut og brannskader

 **ADVARSEL:** Etter bruk vil kurvene og stativene ha restvarme. La avkjøle før vask eller håndtering.



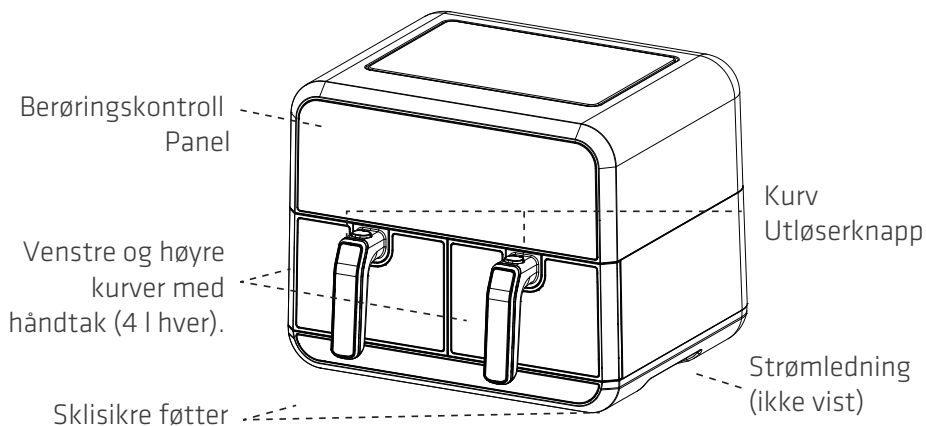
ADVARSEL: Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:

- personalrom i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser
- gårdsbruk
- av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder
- enkle overnattingssteder

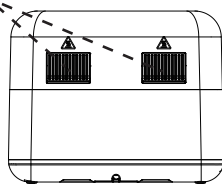


ADVARSEL: Man må være ekstremt forsiktig når man håndterer de varme kurvene eller stativene. Vær forsiktig når du åpner kurvene for å unngå at dampen slipper ut fra airfryeren og maten.

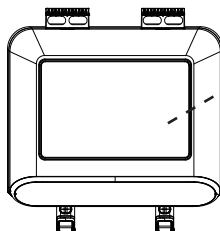
PRODUKTOVERSIKT



Luftuttak
(forsiktig:
varmluft)

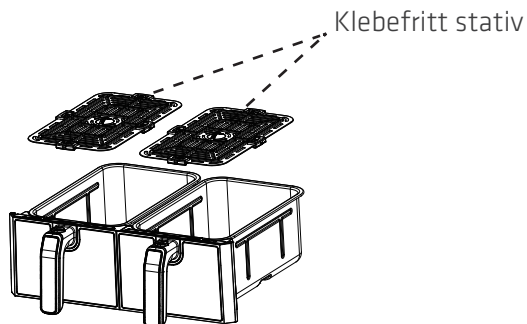


Luftinntak

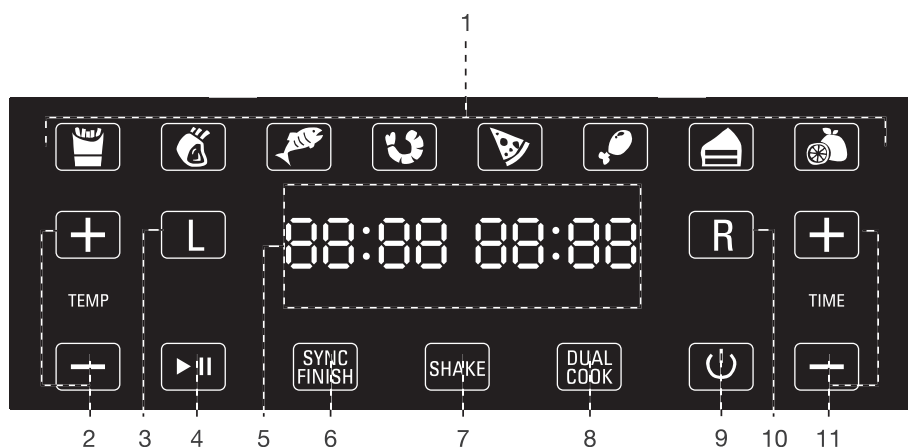


Merk: Ikke dekk til eller blokker inntak/uttak.

Kurver



Berøringskontroll Panel



1. Matlagingsmodus
2. TEMP - + for å øke / - for å redusere
3. Venstre kurvkontroll
4. Start/Pause
5. Digital tid og temperatur for hver kurv
6. SYNK, ferdig
7. RISTE-påminnelse
8. DOBBEL TILBEREDNING
9. På/av
10. Høyre kurvkontroll
11. TID - + for å øke / - for å redusere


Matlagingsmodus


Pommes frites:
200°C-20/28Min



Biff:
175°C-15/20Min


Grillet fisk:
160°C-15/20Min


Grillede reker:
180°C-8/10Min


Pizza:
150°C-12Min


Kyllinglår:
200°C-25/30Min


Kake:
150°C-12Min


Tørke frukt:
70°C-8h

TIPS TIL AIRFRYER

- Hold øye mens maten tilberedes, da airfryeren vår lager mat raskere enn konveksjonsovner.
- Tørk av maten før tilberedning for å oppmuntre til bruning og for unngå for mye røyk.
- For å sikre jevn at maten blir ujevnt stekt/brunet kan du åpne den aktive kurven etter halve tiden og sjekke, snu eller riste maten i kurven. Noen oppskrifter krever at man pensler eller sprayer olje halvveis i tilberedningen. Juster temperaturen eller tiden om nødvendig.
- Hvis du lager små mengder om gangen gir det kortere steketider og sprøere resultater.
- For å unngå at det kommer mye røyk når du lager mat med mye fett (f.eks. bacon, kyllingvinger eller pølser), kan du måtte tømme ut fettene som er samlet i airfryeren mellom omgangene
- Kutt maten i mindre biter og lag godt med avstand mellom overflatene slik at mer luft kommer mellom. Dette kan gi sprøere mat.
- Trykk paneringen/belegget på maten for å hjelpe den å feste seg. Panerte matvarer skal avkjøles i minst 30 minutter før steking. Dette gjør at belegget absorberes litt og sikrer at belegget fester seg til maten mens den lages.
- For å gjøre kjøtt sprøere kan du lage et lett lag med maismel eller risemel og spraye med olje.
- Plasser panerte belagte matvarer i kurven slik at maten ikke er i kontakt slik at luften strømmer på alle overflatene
- Spray olje fungerer best med denne airfryeren. Sprayen fordeler oljen jevnere og det er generelt behov for mindre olje. Imidlertid fungerer raps-, oliven-, avokado-, kokosnøtt-, druefrø-, peanøtt- eller vegetabilsk olje også bra
- Når du baker eller bruker våtere matvarer, er det best å kle kurven med bakepapir.

Lage Ferdigpakket Frossen Mat med airfryeren

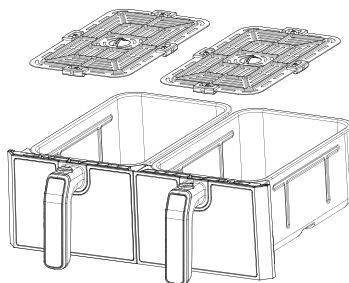
- Avhengig av typen og mengden mat som tilberedes kan tiden det tar variere. Kontroller alltid maten halvveis i tilberedningen for å fastsette den endelige tiden og temperaturen.
- Når tiden er ute, sjekker du at maten er gjennomstekt.

DRIFTSINSTRUKSER

Før bruk første gang

Fjern all emballasje og etiketter fra innsiden og utsiden av airfryeren. Airfryeren leveres med 2 x stativ på toppen av emballasjen. Sørg for at du vasker både stativene og kurvene med varmt såpevann. Rengjør hoveddelen til airfryeren med en fuktet klut.

IKKE SENK HOVEDENHETEN TIL AIRFRYEREN I VANN ELLER ANNEN VÆSKE



1. Sett inn et av stativene i hver kurv slik at gummisidene passer og låses komfortabelt inn i kurven.
 - a. **VÆR OBS PÅ** at gummiene kan være stive de første gangene.
2. Se etter venstre og høyre etikett (L & R) på håndtakene og kroppen til airfryeren, og sett kurvene inn på sidene.
 - a. **SØRG FOR** at begge kurvene er satt helt inn, ellers vil ikke airfryeren fungere.

Merk:Første gang airfryeren brukes, kan den avgi litt lukt. Dette er normalt og skal ikke påvirke maten.

Bruksanvisning

Før du lager mat, må du være obs på at teknologien til en airfryer lager mat raskere enn med konveksjonsovner. Sjekk maten mens du lager den for å sørge for at den ikke blir overstekt.

Sørg for at airfryeren står på en tørr, flat, stabil og varmebestandig overflate.

Ikke overfyll kurven med mat. Dette kan føre til ujevn steking eller potensiell skade på airfryeren. Ikke fyll en kurv med mer enn 1,7 kg mat eller 2/3 av kurven.

LAGE MAT MED ÉN SONE eller TO SONER MED SAMME INNSTILLINGER




Sett strømledningen i en stikkontakt og slå på apparatet. Airfryeren gir ut en lydmelding, og berøringskontrollpanelet blinker én gang. Så går den i ventemodus. Trykk kurv knappen og trekk for å ta ut kurven, og fyll den med mat.

LAGE MAT MED ÉN SONE

- Trykk  på kontrollpanelet. Displayet slås på og noen ikoner blinker.
- Trykk L for å stille inn å lage mat i venstre beholder.
- Velg modusen du vil bruke ved å trykke den tilsvarende knappen på kontrollpanelet (se delen «Matlagingsmoduser»)
- Still inn temperaturen med knappene TEMP (+ / -). Still inn tiden med knappene TID (+ / -). Du kan justere TEMP og TID raskere ved å holde inne knappene. **Tiden til dehydrerings modus justeres i trinn på 1 time.**

NO






- Ikonet SHAKE må blinke hvis du vil aktivere «riste» funksjonen (se delen «Funksjoner»).
- Trykk  for å begynne å lage maten.
- Displayet viser temperaturen og gjenværende tid.
- Funksjonene som er valgt vil også forbli opplyst.
- Hvis du bruker venstre kurv, trykker du L for å justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen.
- Hvis du bruker høyre kurv, trykker du R for å justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen.
- Trykk  for å sette tilberedningen på pause (Apparatet slår seg av etter 5 minutter uten videre bruk.)
- Trykk  for å stoppe tilberedningen og slå av airfryeren.
- Når klokken når 00:00, viser displayet «cool cool» før den teller ned 20 sekunder.
Airfryeren piper 5 ganger når maten kan tas ut. Husk å trykke knappen for å frigjøre kurven.

LAGE MAT MED TO SONER MED SAMME INNSTILLINGER

- For å lage mat i begge kurvene med samme modus, tid og temperatur, og dermed doble kapasiteten, trykker du bare på DUAL COOK-knappen og følger trinnene ovenfor for én sone. Begge sonene justeres samtidig

LAGE MAT MED TO SONER MED UAVHENGIGE INNSTILLINGER

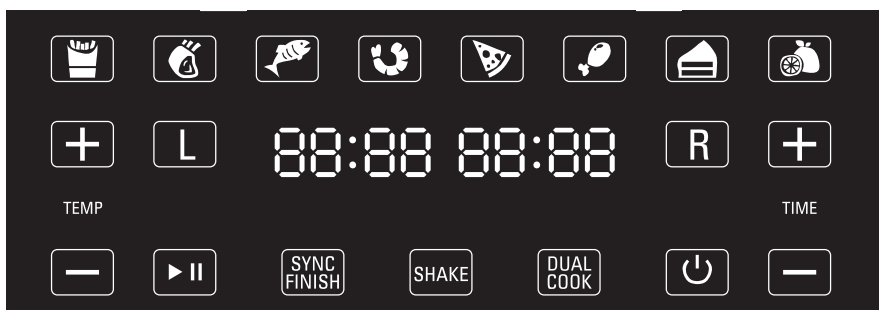
- Trykk  opå kontrollpanelet (2). Displayet slås på og noen ikoner blinker.
- Trykk L for å stille inn å lage mat på venstre side.
- Velg modusen du vil bruke ved å trykke den tilsvarende knappen på kontrollpanelet (se delen «Matlagingsmoduser»)
- Still inn temperaturen med knappene TEMP (+ / -). Still inn tiden med knappene TID (+ / -). Du kan justere TEMP og TID raskere ved å holde inne knappene. **Tiden til dehydreringsmodus justeres i trinn på 1 time.**
- Ikonet SHAKE må blinke hvis du vil aktivere «riste» funksjonen (se delen «Funksjoner») på venstre side.
- Trykk R for å stille inn å lage mat på høyre side.
- Velg modusen du vil bruke ved å trykke den tilsvarende knappen på kontrollpanelet (se delen «Matlagingsmoduser»)

- Still inn temperaturen med knappene TEMP (+ / -). Still inn tiden med knappene TID (+ / -). Du kan justere TEMP og TID raskere ved å holde inne knappene.
- Ikonet SHAKE må blinke hvis du vil aktivere «riste» funksjonen (se delen «Funksjoner») på høyre side.
- Knappen SYNC må blinke hvis du vil aktivere «synkronisering» funksjonen.
- Trykk  for å begynne å lage maten. Displayet viser temperaturen og gjenværende tid.
- Funksjonene som er valgt vil også forbli opplyst.
- Hvis du bruker venstre kurv, trykker du L for å justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen.
- Hvis du bruker høyre kurv, trykker du R for å justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen.
- Trykk  for å stoppe tilberedningen og slå av airfryeren.
- Når klokken når 00:00, viser displayet «cool cool» før den teller ned 20 sekunder.
Airfryeren piper 5 ganger når maten kan tas ut. Husk å trykke knappen for å frigjøre kurven.

SYNKRONISERING FUNKSJON

Denne funksjonen lar deg lage mat samtidig når to oppskrifter har forskjellige tilberedningstider. Da kan du ta 2 nylagde retter til bordet på en gang.

- Programmer begge kurvene med sine temperaturer og tider
- Trykk SYNC-knappen og trykk deretter 
- Kurven med lengre steketid begynner å telle ned, og den andre holdes på pause til tiden samsvarer. Den andre kurven begynner å lage mat og telle ned koketiden synkronisert med den andre kurven



DEHYDRATE


- I dehydreringsfunksjonen kan temperaturen stilles fra 40 til 80 °C og tiden fra 1 til 24 timer

RISTE

- Aktiver denne funksjonen når du lager mat som må blandes underveis. Etter at to tredjedeler av tilberedningstiden er forbi, lager airfryeren en lyd for å minne deg på at det er på tide å snu eller riste maten. Ristefunksjonen kan aktiveres ved å trykke SHAKE-knappen på displayet.
- Obs: Hvis du bruker kurvene uavhengig av hverandre, må ristefunksjonen aktiveres 2 ganger, én gang for hver beholder
- Funksjonen for Risting kan ikke aktiveres hvis tiden er stilt til under 3 minutter, og den kan ikke aktiveres med disse matlagingsmodusene: Pizza, kake, dehydrere

MATLAGINGSMODUS

- I tabellen står alle tilberedningsmodusene som airfryeren har, med innstillinger for tid og temperatur

| Meny | Standard temperatur | Justerbar rekkevidde | Enkel / dobbel tid | Tiden man kan justere til |
|---|---------------------|----------------------|--------------------|---------------------------|
|  Pommefrites | 200°C | 80-200°C | 20/28(min) | 1-60(mins) |
|  Biff | 175°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Pizza | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Trommes-tikker | 200°C | 80-200°C | 25/30(min) | 1-60(mins) |
|  Kake | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Fisk | 160°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Scampi | 180°C | 80-200°C | 8/10(min) | 1-60(mins) |
|  Tørkefrukt | 70°C | 40-80°C | 8(t) | 1-24(t) |

Merknader:

Hvis du bruker bare én kokesone på airfryeren, må du beregne 20 % mindre tid sammenlignet med når to soner brukes samtidig. Av denne grunn er tilberedningstidene forskjellige hvis de er innstilt med én eller to aktive soner.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjør airfryeren etter hver bruk.

IKKE RENGJØR MENS FORTSATT VARM

Koble enheten fra stikkontakten og la hver del avkjøles før du starter med noen rengjøring. Fjern beholdere slik at enheten kan avkjøles raskere.

Ikke legg airfryeren i vann. Prøv å unngå at vannsprut eller andre væsker tre er enheten.

Ikke bruk skurende eller sterke kjemikalier.

- Rengjør utsiden av apparatet med en fuktet klut.
- Vask både airfryeren og stativet i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Ved rengjøring i oppvaskmaskin, legger du delene på den øverste kurven og bruker ikke en høyere innstilling enn 50 °C.
- Rengjør varmeelement med en rensbørste for å fjerne eventuelle matrester.
- Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-skurende svamp. Kurver og stativer kan vaskes som vanlige klebefrie gryter, men vi foreslår at du bruker en mild oppvaskmaskininnstilling.

Ikke bruk kjøkkenutstyr i metall eller skurende svamper eller rengjøringsmaterialer til rengjøring, da det klebefrie belegget kan bli skadet.

Oppbevaring

- Sørg for at airfryeren er koblet fra og at alle deler er rene og tørre
- Ikke oppbevar hvis den fortsatt er varm eller våt.
- Sett inn rene og tørre stativ i hver kurv, og sett deretter kurvene inn i hovedenheten på airfryeren før oppbevaring.
- Husk å oppbevare apparatet på et tørt og kjølig sted.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvis du har problemer med apparatet, bruker du feilsøkingssveiledningen nedenfor. Hvis du ikke klarer å løse problemet ved hjelp av denne veiledningen, kontakter du kundeservice.

| Problem | Mulig årsak | Mulig løsning |
|-------------------------------|---|---|
| Maten er overstekt/ brent. | Steketemperaturen er satt for høy. | Kontroller steketemperaturen og senk termostaten tilsvarende. |
| | Tiden er for lang. | Sjekk tiden til maten og vær obs på at airfryeren kan lage mat raskere enn vanlige ovner. |
| Maten er understekt. | Steketemperaturen er satt for lav. | Kontroller steketemperaturen og øk den tilsvarende. |
| | Tiden er for kort. | Sjekk tilberedningstiden og øk den tilsvarende. |
| | Kurven er overfylt. | Sørg for at kurven ikke er fylt til randen. La det være 3–4 cm område slik at luften kan sirkulere. |
| | Stativene er ikke montert på bunnen av kurvene, noe som reduserer luftstrømmen. | Sørg for at stativene er satt inn i bunnen av kurvene. |
| Enheden slås ikke på. | LED-ene lyser ikke. | Klikk strømknappen på kontrollpanelet. |
| | Airfryeren har ikke strøm. | Kontroller at støpselet er satt inn i stikkontakten og at stikkontakten er slått på (hvis aktuelt). |
| | Kurven(e) er ikke satt inn, eller helt skjøvet inn. | Sørg for at kurven er satt inn og skjøvet helt inn. |
| Brennende lukt fra enheten. | Mat sitter fast under stativene. | Sørg for at kurven(e) og stativene er rene. |
| | Det er mat igjen på kurven(e) eller stativene. | |

SPESIFIKASJONER

Modell: POAFT08003

Merkespenning: 220-240V~ 50/60Hz

Merkeeffekt: 1700 W



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.

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

TURVAOHJEET

Varmista, että luet kaikki tämän käyttöoppaan ohjeet ja varoitukset ennen ensimmäistä käyttöä.

Säilytä tämä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

Käsittele laitetta varovasti ja tarkista se säännöllisesti varmistaaksesi, että se on hyvässä toimintakunnossa.


Jos tuotteessa, virtajohdossa tai pistokkeessa näkyy vaurioita, lopeta sen käyttö välittömästi tai älä käytä sitä. Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai huoltoliikkeeseen.

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai heille on opastettu laitteen turvallinen käyttö ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä
- Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Ilmafriteerauskeittimen korit ja telineet ovat käytön aikana kuumia. Älä koske niihin.
- Käytä ilmakeittimen kahvaa korin poistamiseen
- Käytä uunikintaita tai liinoja käsitellessäsi koreja, koska nissä on jäännöslämpöä. Tämä estää mahdolliset palovammat

- Tämä ilmafriteerauskeitin on tarkoitettu kotitalouksien sisäkäyttöön. Älä käytä ulkona mihinkään tarkoitukseen
- Airfryerin virtajohto tulee liittää vain 200-240 V vaihtovirtalähteeseen.
- Jos ilmafriteerauskeitin alkaa toimia väärin käytön aikana, paina korin vapautuspainiketta ja vedä kaikki aktiiviset korit ulos ilmafriteerauskeittimestä. Irrota virtajohto ja lopeta käyttö välittömästi. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai huoltoedustajaan.
- Aseta keitin vain kuivalle, tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle
- Älä aseta ilmafriteerauskeitintä kuuman kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai lämmitetyyn uuniin
- Muista käyttää lämmönkestävällä ja tasaisella pinnalla. Jos sinulla ei ole lämmönkestävää pintaa, käytä lämmönkestävää alustaa. Pidä laite vähintään 20 cm:n etäisyydellä seinistä, huonekaluista tai muista syttyvistä aineista
- Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai ilmakeitinyksikköä veteen tai muihin nesteisiin
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja
- Jos virtajohto on vaurioitunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai huoltoliikkeeseen
- Älä yritä korjata ilmafriteerauskeitintä itse. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon
- Älä tuki ilmavirran tulo- ja ulostuloaukkoja. Nämä sijaitsevat ilmakeittimen takana ja päällä
- Älä käytä kolmannen osapuolen lisälaitteita ja lisävarusteita ilmafriteerauskeittimen kanssa. Se voi aiheuttaa toimintahäiriöitä tai vammoja


- Kun käytät ritilöjä, varmista, että ne on asetettu oikein koriin ennen ruoan lisäämistä ja valmistamista
- Käytä aina korin kahvoja korin ulosvetämiseen. Muista painaa vapautuspainiketta ennen vetämistä
- Anna ilmafriteerauskeittimen jäähtyä ennen kuin puhdistat tai poistat korit tai telineet
- Irrota keittimen virtajohto ennen puhdistamista ja kun se ei ole käytössä
- Älä koskaan käytä tai säilytä laitetta suorassa auringonvalossa


 **VAROITUS:** Tätä ilmafriteerauskeitintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla


 **VAROITUS:** Älä koskaan siirrä keitintä kuumana tai kun se sisältää kuumaa ruokaa

 **VAROITUS:** Ilmafriteerauskeitin ei toimi, ellei aktiivinen paistokori ole kokonaan työnnettynä paistoyksikköön.

 **VAROITUS:** Tätä ilmafriteerauskeitintä ei saa käyttää veden keittämiseen

 **VAROITUS:** Tätä ilmakeitintä ei saa koskaan käyttää ruoan uppopaistamiseen rasvassa tai öljyssä

 **VAROITUS:** Korien ali- tai ylitäyttö voi vahingoittaa ilmafriteerauskeitintä ja aiheuttaa vakavia vammoja

 **VAROITUS:** Kuumaa öljyä voi kerääntyä korien pohjalle. Ole varovainen, kun poistat kypsennettyä ruokaa, jotta vältyt roiskeilta ja palovammilta



VAROITUS: Käytön jälkeen keittimen koreissa ja telineissä on jäännöslämpöä. Anna niiden jäähtyä ennen pesua tai käsittelyä



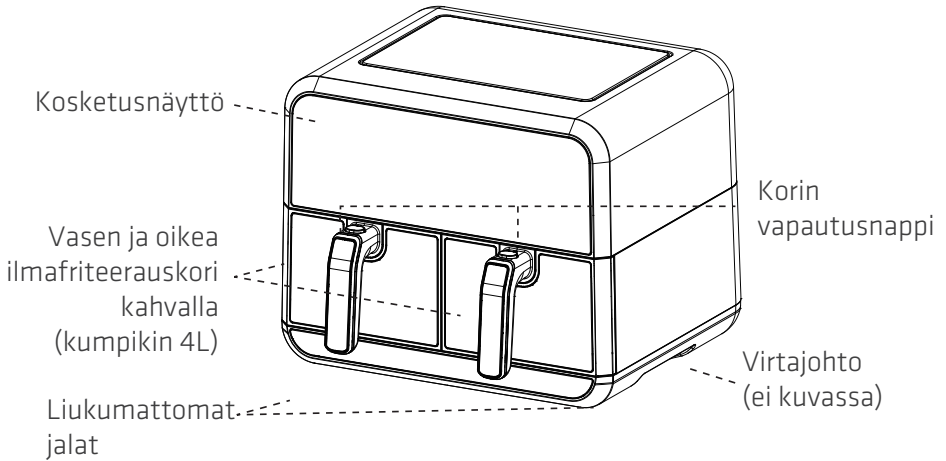
VAROITUS: Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten:

- Henkilökunnan keittiötiloissa liikkeissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
- Maatiloilla
- Asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä
- Bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä

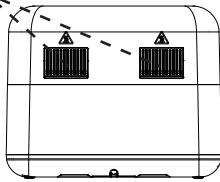


VAROITUS: On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta kuumia keittimen koreja tai telineitä käsiteltäessä. Varo rasvakeittimestä tai ruoasta lähtevää kuumaa höyryä vetäessäsi koreja ulos.

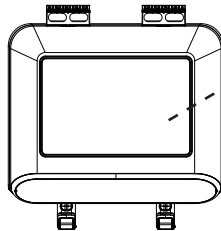
TUOTTEEN ESITTELY



Ilman ulostulo
(varo kuumaa ilmaa)

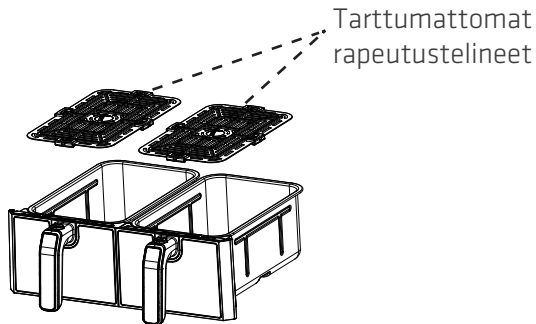


Ilman sisäänotto

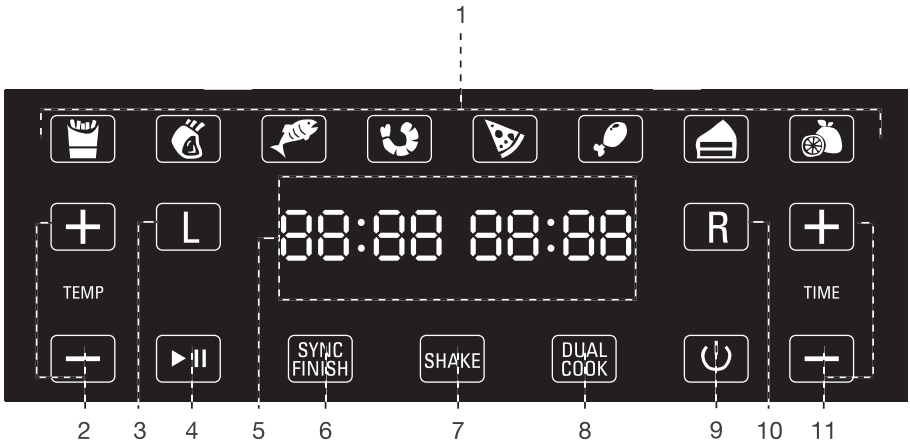


Huom: Älä peitä ilman ulostuloa/sisäänottoa

Ilmafriteerauskorit



Kosketusnäyttö



1. Kypsennystilat
2. TEMP: paina + nostaaksesi ja - laskeaksesi lämpötilaa
3. Vasemman korin ohjaus
4. Aloita/Tauko
5. Digitaalinen aika ja lämpötila kummallekin korille
6. SYNC FINISH
7. SHAKE-muistutus
8. DUAL COOK
9. Virtanappi
10. Oikean korin ohjaus
11. TIME: paina + lisätäksesi ja - vähentääksesi aikaa

Kypsennystilat


Ranskalaiset:
200°C-20/28Min


Pihvi:
175°C-15/20Min


Kala:
160°C-15/20Min


Katkaravut:
180°C-8/10Min


Pizza:
150°C-12Min


Kanankoivet:
200°C-25/30Min


Kakku:
150°C-12Min


Kuivatut hedelmät:
70°C-8h

VINKKEJÄ ILMAFRITEERAUKSEEN

- Tarkista ruokien kypsyyt, sillä ilmafriteeraustekniikkamme kypsentää ruoan nopeammin kuin kiertoilmahuunit
- Taputtele ruoka kuivaksi ennen kypsennystä, jotta ruoka ruskistuisi paremmin, eikä syntyisi ylimääräistä savua
- Tasaisen kypsennyksen/ruskistuksen varmistamiseksi avaa käytettävä kori aina kypsennysajan puolivälissä ja tarkista, käännä tai ravista ilmakeittimen korissa olevia ruokia. Jotkut reseptit vaativat öljyn sivelämistä tai ruiskuttamista kypsennyksen puolivälissä. Säädä lämpötilaa tai aikaa tarvittaessa
- Pienten erien paistaminen vaatii lyhyemmän kypsennysajan ja tuottaa rapeampia tuloksia.
- Ylimääräisen savun välttämiseksi kypsennettäessä runsaasti rasvaa sisältäviä ruokia (esim. pekonia, kanansiipiä tai makkaroitu) voi olla tarpeen tyhjentää ilmakeittimen koriin kertynyt rasva erien välillä.
- Varmista hyvä ilmakierto asettelemalla ruoat väljästi ja leikkaamalla ruoka pienemmiksi paloiksi. Tuloksena voi olla rapeampia ruokia
- Paina leivittämistä/päällystettyä ruokaa, jotta se tarttuu kiinni. Jäähdytä leivitettyjä ruokia vähintään 30 minuuttia ennen paistamista. Näin pinnoite imeytyy hieman, mikä varmistaa, että pinnoite tarttuu ruokaan kypsennyksen aikana
- Lihan rapeuden parantamiseksi voitele liha kevyesti maissijauholla tai riisijauholla ja suihkuta öljyä
- Aseta leivitettyt ruoat ilmafriteerauskeittimen koriin siten, että palat eivät kosketa toisiinsa, jotta ilmaa pääsee kaikille pinnoille
- Suihkeöljyt toimivat parhaiten ilmafriteerauskeittimen kanssa. Suihke levittää öljyn tasaisemmin ja öljyä tarvitaan yleensä vähemmän. Myös rypsi-, oliivi-, avokado-, kookos-, rypäleensiemien-, maapähkinä- tai kasviöljyt toimivat hyvin
- Leivottaessa tai kosteampaa ruokaa käytettäessä korin vuoraukseen kannattaa käyttää leivinpapereita

Valmiiksi pakattujen pakasteruokien ilmafriteeraus

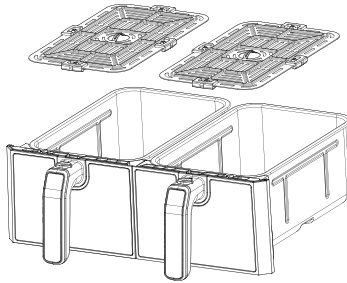
- Suositellut kypsennysajat voivat vaihdella kypsennettävän ruoan tyyppistä ja määrästä riippuen. Tarkista ruoka aina kypsennysajan puolivälissä määrittääksesi lopullisen kypsennysajan ja lämpötilan
- Kun kypsennyssaika on kulunut, varmista, että ruoka on täysin kypsää

KÄYTTÖOHJEET

Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkaukset ja tarrat rasvakeittimen sisältä ja ulkopuolelta. Air Fryerin mukana tulee 2 x rapeutustelineitä, jotka ovat muovipakkauksen päällä. Pese sekä telineet että korit kuumalla saippuavedellä. Pyyhi ilmafriteerauskeittimen pääyksikkö kostealla liinalla.

ÄLÄ UPOTA ILMAFRITEERAUSKEITINTÄ VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN



1. Aseta yksi rapeutusteline kumpaankin koriin niin, että kumiset sivut sopivat ja lukittuvat hyvin koriin
 - a. **HUOMAA**, että kumi voi olla jäykkä ensimmäisillä käyttö- ja asennuskerroilla
2. Tarkista, että rasvakeittimen kahvoissa ja rungossa on vasen ja oikea tarra (L & R) ja aseta sitten korit vastaaville puolille.
 - a. **VARMISTA**, että molemmat korit ovat täysin paikoillaan, muuten ilmakeitin ei toimi

Huom: Ensimmäisen käytön aikana keittimestä saattaa tulla lievää hajua. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruokaan.

Käyttöohjeet

Huomioi ennen ruoanlaittoa, että ilmafriteerauskeitin kypsentää ruoan nopeammin kuin kiertoilmauunit. Tarkista ruoka kypsennyksen aikana, jotta et kypsennä ruokaa liikaa.


Varmista, että keitin on asetettu tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle pinnalle.

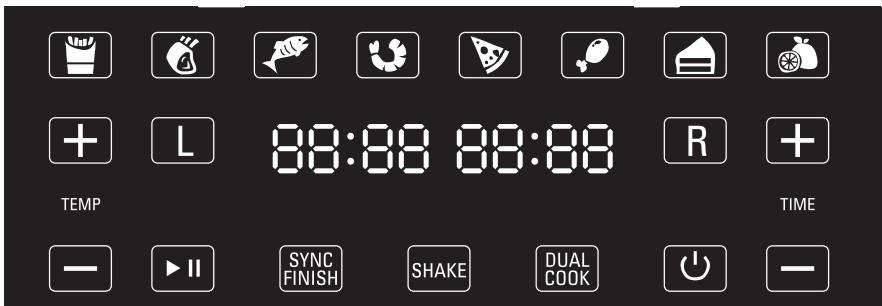
Älä täytä koria liikaa ruoalla. Se voi tehdä kypsennyksestä epätasaista tai vaurioittaa ilmakeitintä. Suosittelemme, että et täytä yhteen koriin enempää kuin 1,7 kg ruokaa tai 2/3 korin tilavuudesta.




YHDELLÄ KORILLA tai KAHDELLA KORILLA KYPSENNYS SAMOIN ASETUKSIN

Kytke virtajohto pistorasiaan ja käynnistä laite. Air Fryer antaa äänikehotteen ja kosketusohjauspaneeli välähtää kerran ja siirtyy valmiustilaan. Paina korin vapautuspainiketta ja vedä poistaaksesi kori ja täytä sitten halutulla ruoalla.

YHDELLÄ KORILLA KYPSENNYS

- Paina  ohjauspaneelistä. Näyttö kytkeytyy päälle ja jotkin kuvakkeet vilkkuvat
- Paina L asettaaksesi vasemman korin kypsennys
- Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa painiketta ohjauspaneelissa (katso kappale "Kypsennystila")
- Aseta lämpötila painikkeilla TEMP (+ / -). Aseta aika painikkeilla TIME (+ / -). Säädä TEMP ja TIME nopeammin pitämällä TEMP (+ / -) & TIME (+ / -) painikkeita painettuna. **DEHYDRATE-tilan aikaa säädetään 1 tunnin välein.**






- SHAKE-kuvakkeen tulee vilkkua, jos haluat aktivoida ravistustoiminnon (kohta "Toiminnot")
 - Paina  aloittaaksesi kypsennyksen
 - Näytössä näkyy lämpötila ja jäljellä oleva aika
 - Myös valitut toiminnot pysyvät valaistuina
 - Jos käytät vasenta koria, paina L säätääksesi aikaa ja/tai lämpötilaa kypsennyksen aikana
 - Jos käytät oikeaa koria, paina R säätääksesi aikaa ja/tai lämpötilaa kypsennyksen aikana
 - Paina  keskeyttääksesi (laite sammuu 5 minuutissa, jos sitä ei enää käytetä)
 - Paina  lopettaaksesi kypsennyksen ja sammuttaaksesi ilmakeittimen.
 - Kun aika saavuttaa 00:00, näytössä näkyy "cool cool" ennen 20 sekunnin lähtölaskentaa. Ilmakeitin piippaa 5 kertaa, kun ruoka on turvallista poistaa.
- Muista painaa painiketta korin vapauttamiseksi

KAHDELLA KORILLA KYPSENNYS SAMOIN ASETUKSIN

- Kypsentääksesi molemmat korit samaa tilaa, aikaa ja lämpötilaa käyttäen, näin kaksinkertaistaen kapasiteetin, paina DUAL COOK -painiketta ja noudata yllä olevia vaiheita yhden vyöhykkeen toiminnolle. Säädot tehdään molemmille vyöhykkeille samanaikaisesti


KAHDELLA KORILLA KYPSENNYS ERILAISILLA ASETUKSILLA

- Paina  ohjauspaneelissa (2). Näyttö kytkeytyy päälle ja jotkin kuvakkeet vilkkuvat
- TPaina L asettaaksesi vasemman korin kypsennys
- Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa painiketta ohjauspaneelissa (katso kappale "Kypsennystila")
- Aseta lämpötila painikkeilla TEMP (+ / -). Aseta aika painikkeilla TIME (+ / -). Säädä TEMP ja TIME nopeammin pitämällä TEMP (+ / -) & TIME (+ / -) painikkeita painettuna. **DEHYDRATE-tilan aikaa säädetään 1 tunnin välein.**
- SHAKE-kuvakkeen tulee vilkkua, jos haluat aktivoida ravistustoiminnon (kohta "Toiminnot") vasemmalla puolella
- Paina R asettaaksesi oikean korin kypsennys
- Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa painiketta ohjauspaneelissa (katso kappale "Kypsennystila")

- Aseta lämpötila painikkeilla TEMP (+ / -). Aseta aika painikkeilla TIME (+ / -). Säädä TEMP ja TIME nopeammin pitämällä TEMP (+ / -) & TIME (+ / -) painikkeita painettuna.
- SHAKE-kuvakkeen tulee vilkkua, jos haluat aktivoida ravistustoiminnon (kohta "Toiminnot") oikealla puolella.
- SYNC-painikkeen täytyy vilkkua, jos haluat aktivoida "synkronointi"-toiminnon
- Paina  aloittaaksesi kypsennyksen. Näytössä näkyy lämpötila ja jäljellä oleva aika.
- Myös valitut toiminnot pysyvät valaistuina
- Jos käytät vasenta koria, paina L säätääksesi aikaa ja/tai lämpötilaa kypsennyksen aikana
- Jos käytät oikeaa koria, paina R säätääksesi aikaa ja/tai lämpötilaa kypsennyksen aikana
- Paina  lopettaaksesi kypsennyksen ja sammuttaaksesi keittimen.
- Kun aika saavuttaa 00:00, näytössä näkyy "cool cool" ennen 20 sekunnin lähtölaskentaa. Ilmakeitin piippaa 5 kertaa, kun ruoka on turvallista poistaa.
Muista painaa painiketta korin vapauttamiseksi

SYNC-TOIMINTO

Tämän toiminnon avulla voit saat kypsennyksen päätökseen samanaikaisesti, kunjos kahdella ruoalla on eri kypsennysajat. Tällä tavalla voit tuoda 2 vastakypsennettyä ruokaa kerralla pöytään.

- Ohjelmoi ilmafriteerauskoreihin ruoille sopivat lämpötilat ja ajat
- Paina SYNC-painiketta ja sitten 
- Kori, jossa on pidempi kypsennysaika, aloittaa kypsennyksen ja toinen pysyy tauotettuna, kunnes jäljellä oleva kypsennysaika on sama ja toinenkin kori aloittaa kypsennyksen. Korien kypsennysaika vähenee nyt näytöllä samassa tahdissa.



KUIVATUS

- Kuivatusoiminnossa lämpötila voidaan asettaa 40–80 °C ja aika 1–24 tuntia

SHAKE

- Ota tämä toiminto käyttöön, kun valmistat ruokia, jotka on sekoitettava kypsennyksen aikana. Kahden kolmasosan kypsennysajan jälkeen ilmakeittimestä kuuluu ääni, joka muistuttaa, että on aika kääntää tai ravistaa ruokaa. Ravistustoiminto voidaan aktivoida painamalla näytössä olevaa SHAKE-painiketta
- Huom: Jos koreilla on erilaiset asetukset, ravistelutoiminto on otettava käyttöön 2 kertaa, kerran kullekin korille
- Shake-toimintoa ei voi aktivoida, jos asetettu aika on alle 3 minuuttia, eikä sitä voi aktivoida seuraaville kypsennystiloille: Pizza, Kaku, Kuivatus

KYPSENNYSTILAT

- Taulukossa on lueteltu kaikki ilmakeitin kypsentävät sekä niiden mahdolliset ajan ja lämpötilan asetukset

| Ruoka | Oletuslämpötila | Säädettävä lämpötila | Yhden/kahden korin kypsennysaika | Säädettävä aikaväli |
|--|-----------------|----------------------|----------------------------------|---------------------|
|  Ranskalaiset | 200°C | 80-200°C | 20/28(min) | 1-60(mins) |
|  Pihvi | 175°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Pizza | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Kanan-koivet | 200°C | 80-200°C | 25/30(min) | 1-60(mins) |
|  Kakku | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Kala | 160°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Katkaravut | 180°C | 80-200°C | 8/10(min) | 1-60(mins) |
|  Kuivatut hedelmät | 70°C | 40-80°C | 8(h) | 1-24(h) |

Huomautuksia:

Jos käytät ilmafriteerauskeitintä vain yhdellä korilla, tarvittavaa kypsennysaikaa on lyhennettävä 20 % verrattuna kypsennysaikaan, jossa kaksi aluetta toimii samanaikaisesti. Tästä syystä kypsennysajat ovat erilaiset, jos asetettuna on yksi tai kaksi koria.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista ilmafriteerauskeitin jokaisen käytön jälkeen.

ÄLÄ PUHDISTA, KUN KEITIN ON VIELÄ KUUMA

Irrota laite pistorasiasta ja anna jokaisen osan jäähtyä ennen puhdistusta.

Poista korit, jotta laite jäähtyy nopeammin.

Älä laita ilmafriteerauskeitintä veteen. Yritä estää vesiroiskeiden tai muiden nesteiden pääsy laitteeseen.

Älä käytä hankaavia tai vahvoja kemikaaleja.

- Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla
- Pese sekä ilmafriteerauskorit että rapeutusritilät kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Jos peset astianpesukoneessa, aseta ne yläritilälle ja käytä enintään 50 asteen ohjelmaa.
- Puhdista lämmityselementti harjalla poistaaksesi mahdolliset ruokajäämät
- Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä. Korit ja telineet voidaan pestä kuten tavalliset tarttumattomat astiat, mutta suosittelemme käyttämään alhaista astianpesukoneen asetusta.

Älä käytä metallisia keittiövälineitä, hankaavia sieniä tai hankaavia puhdistus-aineita niiden puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa tartumatonta pinnoitetta.

Varastointi

- Varmista, että ilmafriteerauskeitin on irrotettu pistorasiasta ja että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia
- Älä varastoi, jos laite on vielä kuuma tai märkä
- Aseta puhtaat ja kuivat rapeutustelineet koriin ja aseta sitten kaikki korit ilmakeittimen pääyksikköön oikein ennen varastointia.
- Try to store the appliance in a dry and cool place.

VIANETSINTÄ

Jos sinulla on ongelmia laitteesi kanssa, yritä ratkaista ne alla olevan taulukon avulla. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

| Ongelma | Mahdollinen syy | Mahdollinen ratkaisu |
|----------------------------|---|--|
| Ruoka on ylikypsää/palanut | Kypsennyslämpötila on liian korkea | Tarkista kypsennyslämpötila ja laske lämpöä vastaavasti. |
| | Kypsennysaika on liian pitkä | Tarkista ruoan kypsennysaika ja ota huomioon, että ilmakeitin voi kypsentää nopeammin kuin perinteiset uunit. |
| Ruoka on raakaa | Kypsennyslämpötila on liian matala | Tarkista kypsennyslämpötila ja nosta lämpöä vastaavasti. |
| | Kypsennysaika on liian lyhyt. | Tarkista ruoan kypsennysaika ja lisää aikaa vastaavasti |
| | Ilmafriteeraus kori on ylitäytetty. | Varmista, että kori ei ole täytetty reunoja myöten, jätä 3-4 cm tyhjää, jotta ilma pääsee kiertämään. |
| | Rapeutustelineitä ei ole asetettu korien pohjaan, mikä vähentää ilmankiertoa. | Varmista, että rapeutustelineet on asennettu korien pohjalle. |
| Laitte ei mene päälle. | LED-digitaalinäyttö ei pala. | Paina ohjauspaneelin virtapainiketta. |
| | Ilmafriteerauskeittimessä ei ole virtaa | Tarkista, että verkkopistoke on kytketty pistorasiaan ja että pistorasia on kytketty päälle (jos sovellettavissa). |
| | Koria/koreja ei ole asetettu tai työnnetty kokonaan paikalleen | Varmista, että kori on asetettu paikalleen |
| Palaneen haju laitteesta | Ruokaa jäänyt rapeutustelineiden alle. | Varmista, että kori/korit ja rapeutustelineet ovat puhtaat. |
| | Aiempi ruoka on jäänyt koriin tai telineisiin. | |

TEKNISET TIEDOT

Malli: POAFT08003

Nimellisjännite: 220-240V~ 50/60Hz

Nimellisvirta: 1700 W



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

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

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle instruktioner og advarsler i denne brugsvejledning før produktet tages i brug.

Behold denne brugsvejledning til senere reference.


Dette produkt skal håndteres forsigtigt, og det skal regelmæssigt ses efter, så du er sikker på at det er i god driftstilstand.

Hvis produktet, strømforsyningsledningen eller stikket viser tegn på skader, må produktet ikke længere bruges. Træk stikket ud af produktet og kontakt en autoriseret tekniker eller en serviceagent.

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller har modtaget undervisning i hvordan apparatet skal bruges sikkert og hvilke farer, det indebærer.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængelig for børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med dette apparat
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert, og forstår risikoen ved at bruge det.
- Luftfrituregrydens kurve og ristene bliver meget varme under brug. De må ikke røres
- Tag kurven med fødevarerne ud med håndtaget på luftfrituregryden
- Brug ovnluffer eller grydelapper, når du skal håndtere luftfrituregryde kurve, da de stadig er varme. På denne måde undgår du potentielle forbrændinger

- Denne luftfrituregryde er kun beregnet til indendørs brug. Den må ikke bruges udendørs
- Strømledningen til luftfrituregryden skal kun sluttes til stikkontakt med 200-240 V vekselstrøm (AC)
- Hvis denne luftfrituregryde holder op med, at virke under brug, skal du trykke på kurvens frigivelsesknop og tag de friturekurve ud, som du bruger. Afbryd strømledningen, og hold op med at bruge apparatet. Kontakt en autoriseret tekniker eller en serviceagent. Placer luftfrituregryden på en tyk, flad, stabil og varmebestandig overflade
- Luftfrituregryden må ikke placeres på eller i nærheden af varme gas- eller el-brændere eller i en opvarmet ovn.
- Sørg for at bruge på en varmebestandig og jævn overflade. Hvis du ikke har en varmebestandig overflade, skal du bruge en varmebestandig måtte. Apparatet skal holdes mindst 20 cm væk fra vægge, møbler og andre brændbare genstande.
- Strømledningen, stikket eller luftfrituregryden må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker
- Undgå at strømledningen hænger ud over bordkanten og undgå, at den kommer i kontakt med varme overflader
- Hvis strømledningen beskadiges, skal du straks holde op med at bruge produktet, Kontakt en autoriseret tekniker eller en serviceagent
- Du må aldrig selv forsøge, at reparere luftfrituregryden. Kontakt en autoriseret tekniker.
- Luft ud- og indløbene må ikke tildækkes. Disse sidder på bagsiden og for oven på luftfrituregryden
- Denne luftfrituregryde må ikke bruges med tilbehør fra tredjeparter. Dette kan føre til funktionsfejl eller skader

- Når du bruger ristene, skal du sørge for, at de sættes rigtigt i hver stegekurv, før fødevarerne puttes i og tilberedes
- Alle kurvene i luftfrituregryden skal altid trækkes ud i deres håndtag. Husk at trykke på frigørelse knappen, før du trækker dem ud
- Lad luftfrituregryden køle ned, før den rengøres og før du tager kurvene og ristene ud
- Træk stikket ud af luftfrituregryden før rengøring, og når den ikke er i brug.
- Apparatet må aldrig bruges eller opbevares i direkte sollys


 **ADVARSEL:** Luftfrituregryden er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem


 **ADVARSEL:** Luftfrituregryden må aldrig flyttes, når den er varm, eller når den indeholder varme fødevarer


 **ADVARSEL:** Luftfrituregryden virker ikke, medmindre kurven sættes helt i apparatet


 **ADVARSEL:** Denne luftfrituregryde må ikke bruges til at koge vand

 **ADVARSEL:** Denne luftfrituregryde må aldrig bruges til, at friturestege fødevarer i fedt eller olie


 **ADVARSEL:** Undgå, at fylde for lidt eller for meget i kurvene, da dette kan beskadige luftfrituregryden, som kan føre til alvorlige personskader

 **FORSIGTIG:** Varm olie kan samle sig i bunden af kurvene. Vær forsigtig, når du fjerner de tilberedte fødevarer, så du undgår stænk og forbrændinger

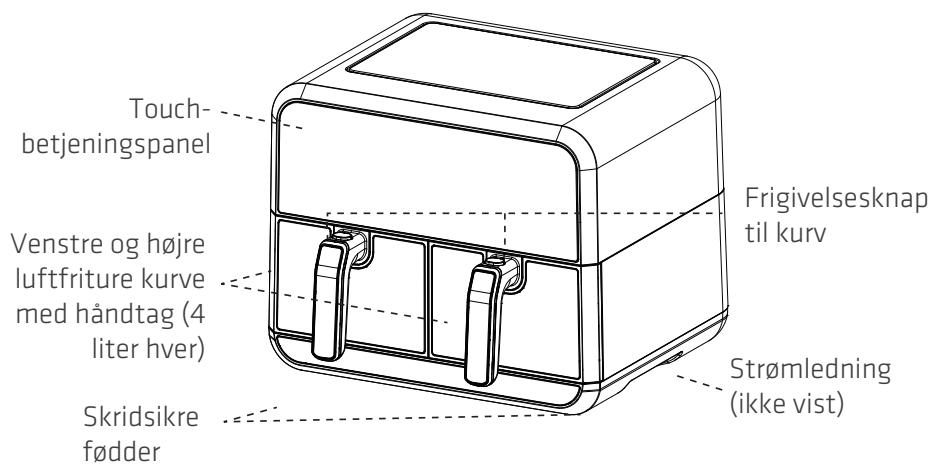
 **ADVARSEL:** Kurvene og ristene er stadig varme umiddelbart efter brug. Lad dem køle ned, før de vaskes eller håndteres

 **ADVARSEL:** Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, som f.eks.:

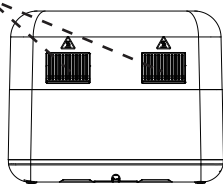
- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser
- På gårde
- Af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
- I Bed & breakfast-miljøer

 **ADVARSEL:** Du skal være meget forsigtig, når du håndterer varme friturekurve eller riste. Vær forsigtig, når du åbner kurvene, så du undgår dampen, der strømmer ud af frituregryden

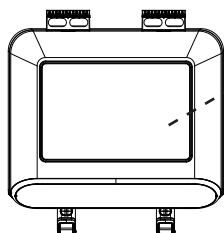
PRODUKTOVERSIGT



Luftudløb
(forsigtig, varm luft)

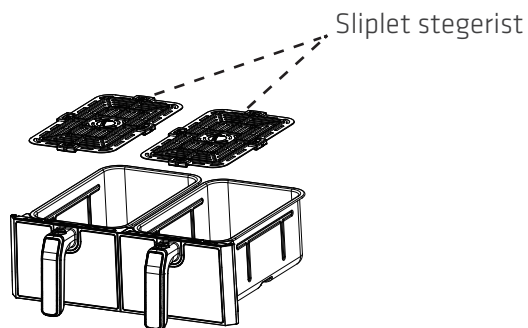


Luftindløb

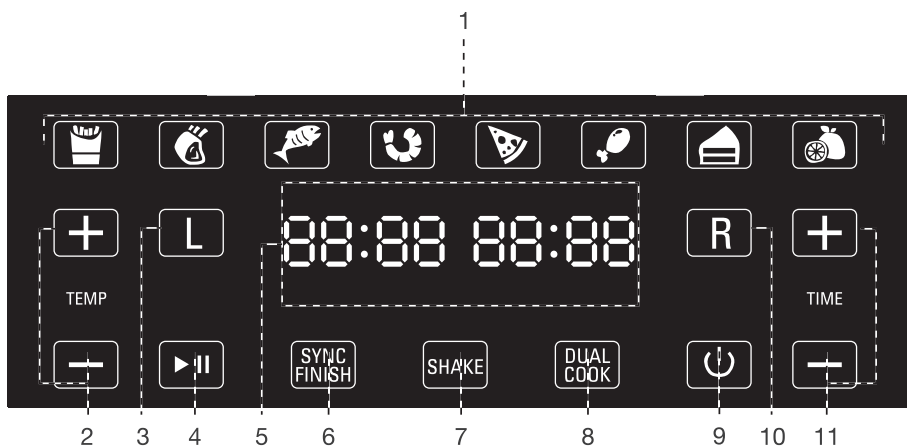


Bemærk: Ind- og udløbene må ikke tildækkes eller blokeres.

Luft friturekurve



Touch-betjeningspanel



1. Tilberedningsfunktioner
2. TEMP - tryk på + for at skrue op/
- for at skrue ned
3. Styring af venstre kurv
4. Start/Pause
5. Digital tid og temperatur for hver kurv
6. Brug af SYNC
7. RYST-påmindelse
8. DOBBELT TILBEREDELSE
9. Tænd/sluk
10. Styling af højre kurv
11. TID tryk på + for at forlænge /
- for at forkorte

Tilberedningsfunktioner



Pommes frites:
200°C-20/28Min



Bøf:
175°C-15/20Min



Grillet fisk:
160°C-15/20Min



Grillede rejer:
180°C-8/10Min



Pizza:
150°C-12Min



Kyllingelår:
200°C-25/30Min



Kage:
150°C-12Min



Tør frugt:
70°C-8timer

TIPS TIL LUFTSTEGNING

- Du skal løbende holde øje med tilberedning af fødevarerne, da vores luftfrituregryde tilbereder fødevarerne hurtigere end almindelige ovne
- Dup fødevarerne tør før de tilberedes, så de brunes bedre og så du undgår meget røg
- For at få en ensartet tilberedning/bruning, skal du altid åbne kurven halvvejs gennem tilberedningstiden og vende og ryste fødevarerne i luftfriturekurven. I nogle opskrifter skal du bruge en pensel eller en sprøjte til, at smøre fødevarerne med olie halvvejs gennem tilberedningen. Juster temperaturen eller tiden, hvis nødvendigt
- Små portioner skal tilberedes i kortere tid og de bliver hurtigere sprødere.
- For at undgå meget røg under tilberedning af fødevarer med et højt fedtindhold (f.eks. bacon, kyllingevinger eller pølser), skal du muligvis hælde fedtet i bunden af kurven ud mellem tilberedningerne
- Skær fødevarerne i mindre stykker og fordel dem ordentligt, så mere luft at strømme igennem. Dette gør fødevarerne mere sprøde
- Tryk panering/belægning på fødevarerne, så det sætter sig ordentligt fast. Stil panerede fødevarer på køl i mindst 30 minutter før de steges. På den måde absorberes belægningen, så den sætter sig godt fast i fødevarerne under tilberedning
- For at gøre kødet mere sprødt, skal du panere det let med majsmelet eller rismelet og smøre det med olie
- Fordel panerede fødevarer i kurven, så de ikke rører hinanden, så luften strømmer over alle overfladerne
- Olie på sprøjte virker bedst med denne luftfrituregryde. Sprøjten fordeler olien mere jævnt, og der skal generelt bruges mindre olie. Men canola-, oliven-, avocado-, kokos-, vindrukerne-, jordnødde- og vegetabilsk olie virker også godt
- Når du bager eller tilbereder væskefyldige fødevarer, er det bedst at bruge bagepapir i bunden af kurven

Luftstegning af Færdiglavede Frosne Fødevarer

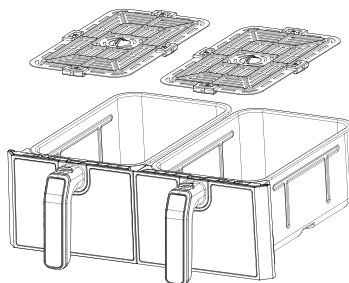
- Afhængigt af typen eller mængden af fødevarerne, der skal tilberedes, kan de anbefalede tilberedningstider variere. Se altid til fødevarerne halvvejs gennem tilberedningstiden, så tilberedningstiden og temperaturen bliver mere præcis
- Når tiden er gået, skal du sørge for, at fødevarerne er tilberedt ordentligt

BETJENINGSANVISNING

Inden første brug

Fjern al emballage og alle mærker på indersiden og ydersiden af luftfrituregryden. Luftfrituregryden leveres med 2 x riste, der sidder for oven på polyemballagen. Både ristene og kurvene skal vaskes i varmt sæbevand. Tør luftfrituregryden af med en fugtig klud.

LUFTFRITUREGRYDEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND ELLER ANDEN VÆSKE



1. Sæt en rist i hver kurv, så gummisiderne passer og låses ordentligt fast i kurven
 - a. **BEMÆRK VENLIGST** at gummet kan være stift de første gange det bruges og når det sættes på
2. Se mærkaterne (L & R) på venstre og højre side af luftfrituregrydens håndtag og kabinet, og sæt derefter kurvene i hver deres side
 - a. **BEMÆRK VENLIGST** at du skal sørge for, at begge kurve sættes helt ind, ellers virker luftfrituregryden ikke

Bemærk: Ved første brug kan luftfrituregryden afgive en let lugt. Dette er normalt og påvirker ikke fødevarerne.

Brugsvejledninger

Inden du laver fødevarer, skal du være opmærksom på, at luftfrituregryden tilbereder fødevarerne hurtigere end almindelige ovne. Hold løbende øje med fødevarerne under tilberedning, så de ikke brænder på.


Sørg for, at sætte luftfrituregryden på en flad, stabil og varmebestandig overflade.

Kurven må ikke fyldes for meget op med fødevarer. Dette kan gøre tilberedningen jævn, og det kan potentielt beskadige luftfrituregryden. Kurven må højst fyldes med 1,7 kg fødevarer eller 2/3 af kurven.




TILBEREDNING I ÉN ZONE eller TO ZONER MED SAMME INDSTILLINGER

Sæt strømledningen i stikkontakten og tænd for apparatet. Luftfrituregryden siger en lyd, og touch-betjeningspanelet blinker én gang, hvorefter apparatet går på standby. Tryk på kurven knappen, træk kurven ud og put det ønskede fødevarer i kurven.

TILBEREDNING I ÉN ZONE

- Tryk på  på betjeningspanelet. Skærmen tænder, og nogle ikoner blinker
- Tryk på L for at indstille tilberedningen i venstre beholder
- Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, ved at trykke på den tilsvarende knap på betjeningspanelet (se afsnittet "Tilberedningsfunktion").
- Indstil temperaturen med knapperne TEMP (+ / -). Indstil tiden med knapperne TID (+ / -). TEMP og TID kan indstilles hurtigere ved, at holde knapperne TEMP (+ / -) og TID (+ / -) nede. **Tiden på funktionen DEHYDRER indstilles i intervaller på 1 time**






- Ikonet SHAKE skal blinke, hvis du vil bruge funktionen “Ryst” (afsnittet “Funktioner”)
- Tryk på  for, at starte tilberedningen
- Skærmen viser temperaturen, og hvor meget tid der er tilbage
- De udvalgte funktioner bliver ved med, at lyse
- Hvis du bruger den venstre kurv, skal du trykke på L for at justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen
- Hvis du bruger den højre kurv, skal du trykke på R for at justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen
- Tryk på  for at sætte tilberedningen på pause (apparatet slukker efter 5 minutter, hvis det ikke betjenes)
- Tryk på  på for at stoppe tilberedningen og slukke for luftfrituregryden.
- Når uret når 00:00, viser skærmen ‘cool cool’ og begynder, at tælle ned fra 20 sekunder.
Luftfrituregryden bipper 5 gange, når fødevarerne kan tages ud. Husk at trykke på knappen, for at frigøre kurven

TILBEREDNING I TO ZONER MED SAMME INDSTILLING

- For at tilpasse eller tilberede i begge kurve med samme funktion, tid og temperatur, og dermed tilberede dobbelt så meget, skal du blot trykke på DOBBELT TILBEREDNING- knappen og følge trinene ovenfor, der beskriver, hvordan man tilbereder i én zone.
Justeringerne gælder for begge zoner


TILBEREDNING I TO ZONER med FORSKELLIGE INDSTILLINGER I HVER ZONE

- Tryk på  på betjeningspanelet (2). Skærmen tænder, og nogle ikoner blinker
- Tryk på L for at indstille tilberedningen i venstre side
- Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, ved at trykke på den tilsvarende knap på betjeningspanelet (se afsnittet “Tilberedningsfunktion”).
- Indstil temperaturen med knapperne TEMP (+ / -). Indstil tiden med knapperne TID (+ / -). TEMP og TID kan indstilles hurtigere ved, at holde knapperne TEMP (+ / -) og TID (+ / -) nede. **Tiden på funktionen DEHYDRER indstilles i intervaller på 1 time**
- Ikonet SHAKE skal blinke, hvis du vil bruge funktionen “Ryst” (afsnittet “Funktioner”) i venstre side
- Tryk på R for at indstille tilberedningen i højre side
- Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, ved at trykke på den tilsvarende knap på betjeningspanelet (se afsnittet “Tilberedningsfunktion”).

- Indstil temperaturen med knapperne TEMP (+ / -). Indstil tiden med knapperne TID (+ / -). TEMP og TID kan indstilles hurtigere ved, at holde knapperne TEMP (+ / -) og TID (+ / -) nede
- Ikonet SHAKE skal blinke, hvis du vil bruge funktionen "Ryst" (afsnittet "Funktioner") i højre side
- Knappen SYNC skal blinke, hvis du vil bruge funktionen "Synkronisering"
- Tryk på  for at starte tilberedningen. Skærmen viser temperaturen, og hvor meget tid der er tilbage.
- De udvalgte funktioner bliver ved med, at lyse
- Hvis du bruger den venstre kurv, skal du trykke på L for at justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen
- Hvis du bruger den højre kurv, skal du trykke på R for at justere tiden og/eller temperaturen under tilberedningen
- Tryk på  på for at stoppe tilberedningen og slukke for luftfrituregryden.
- Når uret når 00:00, viser skærmen 'cool cool' og begynder, at tælle ned fra 20 sekunder.
Luftfrituregryden bipper 5 gange, når fødevarerne kan tages ud. Husk at trykke på knappen, for at frigøre kurven

SYNKRONISERING FUNKTIONEN

Med denne funktion du sørge for, at tilberedningen af to forskellige retter er færdig på samme tid. På den måde kan du servere 2 frisklavede retter på samme tid.

- Programmer begge kurv med hver deres temperatur og tid
- Tryk på knappen SYNC, og tryk derefter på 
- Kurven med den længere tilberedningstid begynder at tælle ned, og den anden holdes på pause, indtil tiderne passer sammen. Herefter startes tilberedningen i den anden kurv, og tilberedningstiden tælles ned synkront med den anden kurv



DEHYDRER

- På funktionen "DEHYDRER" kan temperaturen indstilles fra 40-80° C og tiden kan indstilles fra 1-24 timer

RYST

- Slå denne funktion til, når du tilbereder fødevarer, der skal rystes under tilberedningen. Når to tredjedele af tilberedningstiden er gået, siger luftfrituregryden en lyd, for at minde dig på, at fødevarerne skal vendes eller rystes. Ryste funktionen kan slås til, ved at trykke på knappen SHAKE på skærmen
- Bemærk: Hvis du bruger kurvene hver for sig, skal ryste funktionen slås til 2 gange, én gang for hver beholder
- Ryste funktionen kan ikke slås til, hvis den indstillede tid er under 3 minutter og den kan ikke slås til på følgende tilberedningsfunktioner: Pizza, kage, dehydrering

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- I tabellen kan du se alle af luftfrituregryde tilberedningsfunktioner med deres tider og temperaturindstillinger

| Menu | Standard temperatur | Justeringsområde | Tid ved brug af en beholder/Tid ved brug af to beholdere | Justerbart tidsområde |
|--|---------------------|------------------|--|-----------------------|
|  Pommes frites | 200°C | 80-200°C | 20/28(min) | 1-60(mins) |
|  Bøf | 175°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Pizza | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Trommestikker | 200°C | 80-200°C | 25/30(min) | 1-60(mins) |
|  Kage | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Fisk | 160°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Rejer | 180°C | 80-200°C | 8/10(min) | 1-60(mins) |
|  Tør frugt | 70°C | 40-80°C | 8(timer) | 1-24(timer) |

Bemærkninger:

Hvis du kun bruger én tilberedningszone, skal tilberedningstiden reduceres med 20 % i forhold til tilberedningstiden ved brug af to zoner på samme tid. Derfor bliver tilberedningstiderne forskellige, når der bruges én og to zoner.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør luftfrituregryden efter hver brug.

RENGØR IKKE APPARATET, NÅR DET STADIG ER VARMT

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad alle delene køle af, før du starter rengøringen.

Fjern beholderne, så apparatet hurtigere kan køle ned.

Luftfrituregryden må ikke nedsænkes i vand. Undgå, at vand eller andre væsker sprøjter på apparatet.

Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler.

- Tør apparatets yderside af med en fugtig klud
- Vask både kurvene og ristene i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Hvis de vaskes i en opvaskemaskine, skal du sætte dem i den øverste sku e, og de må højst vaskes på 50° C
- Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste, så du får ernet madresterne.
- Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp. Kurvene og ristene kan vaskes som almindelige sliplet pande, men vi anbefaler at bruge en lav indstilling på opvaskemaskinen

Apparatet må ikke rengøres med køkkenredskaber af metal, slibende svampe eller slibende rengøringsmaterialer, da dette kan beskadige sliplet-overfladen.

Opbevaring

- Sørg for, at luftfrituregryden afbrydes fra stikkontakten, og at alle delene er rene og tørre
- Apparatet må ikke opbevares, hvis det stadig er varmt eller vådt
- Sørg for at ristene er rene og tørre, og sæt dem ordentligt i hver kurv. Sæt derefter kurvene ordentligt i luftfrituregryden før opbevaring.
- Apparatet skal opbevares på et tørt og køligt sted.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

Hvis du oplever problemer med apparatet, skal du bruge vores fejlfindingsvejledning nedenfor. Hvis du ikke kan løse problemet med denne vejledning, bedes du kontakte vores kundeservice.

| Problem | Mulig årsag | Mulig løsning |
|--|--|---|
| Fødevarerne steges for meget/brænder på. | Tilberedningstemperaturen er indstillet for højt. | Kontroller tilberedningstemperaturen og skru ned for termostaten. |
| | Tilberedningstiden er for lang. | Kontroller tilberedningstiden, og vær opmærksom på, at luftfrituregryden tilbereder fødevarerne hurtigere end almindelige ovne. |
| Fødevarerne tilberedes ikke nok. | Tilberedningstemperaturen er indstillet for lavt. | Kontroller tilberedningstemperaturen og skru op for den. |
| | Tilberedningstiden er for kort. | Kontroller tilberedningstiden og forøg tilberedningstiden i henhold til fødevarerne. |
| | Luftfrituregryden er fyldt for meget op. | Undgå, at fylde kurven helt op. Sørg for, at der er 3-4 cm op til kanten, så luften frit kan cirkulere. |
| | Ristene er ikke lagt i bunden af kurvene, hvilket reducerer luftstrømmen. | Sørg for, at ristene sættes i bunden af kurvene. |
| Apparatet tænder ikke. | Den digitale LED-skærm lyser ikke. | Tryk på tænd/sluk-knappen på betjeningspanelet. |
| | Luftfrituregryden er ikke strømforsynet. | Sørg for, at stikket sidder ordentligt i stikkontakten, og at stikkontakten er tændt (hvis relevant). |
| | Kurvene er ikke sat i apparatet, eller de er ikke sat helt ind i apparatet | Sørg for, at kurvene sættes helt ind i apparatet. |
| Apparatet lugter brændt. | Der er fastklemte fødevarer under ristene. | Sørg for, at kurvene og ristene er helt rene. |
| | Der er madrester på kurvene eller ristene. | |

SPECIFIKATIONER

Model: POAFT08003

Nominel spænding: 220-240V~ 50/60Hz

Nominel effekt: 1700 W



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.

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/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs alla anvisningar och varningar i denna bruksanvisning innan du använder produkten första gången.

Behåll den här bruksanvisningen för framtida användning.

Hantera den här produkten med försiktighet och kontrollera den regelbundet för att se till att den är i gott skick.

Om produkten, nätsladden eller kontakten uppvisar tecken på skador ska du sluta använda den omedelbart. Koppla ur produkten och kontakta en kvalificerad tekniker eller ett serviceombud.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre om de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn
- Håll apparaten och kabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år
- Låt inte barn leka med apparaten
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna
- När den är i drift är korgarna och krispgaller varma. Vidrör ej.
- Använd handtaget på airfryern för att ta bort korgen med mat
- Använd grytvantar eller kökshanddukar när du hanterar luftkorgarna eftersom de behåller en viss restvärme. Detta förhindrar eventuella brännskador

- Den här airfryern är avsedd för hushållsbruk inomhus. Använd inte utomhus i något syfte
- Strömkabeln till airfryern ska endast anslutas till en 200-240V AC-utgång
- Om airfryer börjar fungera dåligt under användning trycker du på frigöringsknappen och drar ut alla aktiva korgar ur airfryern. Dra ur sladden och sluta omedelbart att använda apparaten. Kontakta en kvalificerad tekniker eller serviceombud. Placera endast airfryern på torra, plana, stabila och värmebeständiga ytor
- Placera inte airfryern på eller i närheten av en het gas- eller elvärmare eller en uppvärmd ugn
- Använd den på en värmebeständig och jämn yta. Om du inte har en värmebeständig yta kan du använda en värmesäker matta. Håll apparaten på minst 20 cm avstånd från väggar, möbler eller andra brännbara föremål
- Lägg inte nätsladden, kontakten eller airfryern i vatten eller andra vätskor
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord, en bänk eller röra vid heta ytor
- Om nätsladden är skadad ska du omedelbart avbryta användningen och kontakta en kvalificerad tekniker eller serviceombud
- Försök inte att reparera airfryern själv. Kontakta en kvalificerad tekniker.
- Hindra inte luftflödet från in- och utloppen. Dessa är placerade på baksidan och på ovansida av airfryern.
- Använd inga tillbehör från tredje part med den här airfryern. Det kan leda till funktionsstörningar eller skador

- När du använder krispgallren ska du se till att de är ordentligt insatta i varje korg innan du lägger i maten och tillagar den
- Använd alltid handtagen på korgen för att dra ut den. Kom ihåg att trycka på frigöringsknappen innan du drar ut.
- Låt airfryern svalna innan du rengör eller tar bort korgar eller krispgaller.
- Koppla ur strömkabeln till airfryern innan du rengör den och när den inte används.
- Använd aldrig eller förvara enheten i direkt solljus



VARNING: Den här airfryern är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem



VARNING: Flytta aldrig airfryern när den är het eller innehåller het mat



VARNING: Airfryer fungerar inte om inte den aktiva korgen är helt insatt i huvudenheten



VARNING: Den här airfryern får inte användas för att koka vatten




VARNING: Den här airfryern får aldrig användas för att fritera mat i fett eller olja



VARNING: Om korgarna fylls för mycket eller för lite kan det skada airfryern och leda till allvarliga skador




FÖRSIKTIGHET: Varm olja kan samlas i botten av korgarna. Var försiktig när du tar bort den tillagade maten för att undvika stänk och brännskador

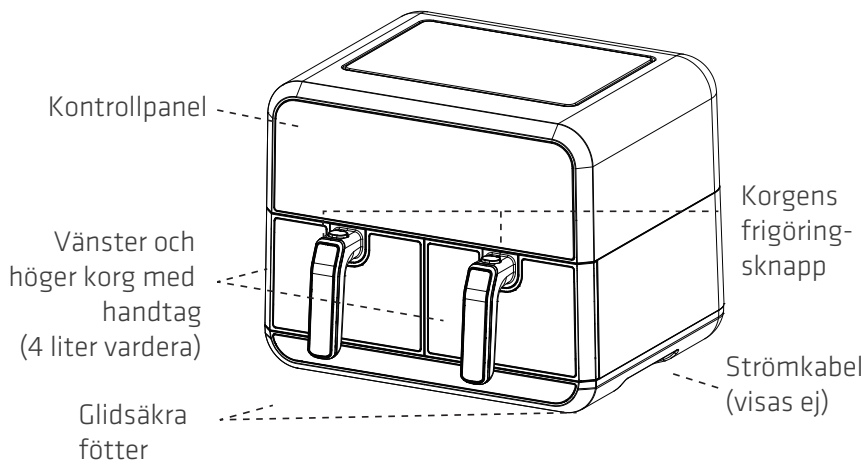
 **WARNING:** Efter användning kommer korgarna och krispgallren att behålla en viss restvärme. Låt svalna innan rengöring eller annan hantering

 **WARNING:** Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande användningsområden, exempelvis:

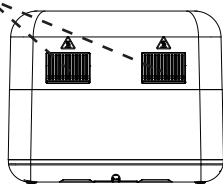
- Personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser
- Mangårdsbyggnader
- Av kunder på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer
- Platser för uthyrning av rum med frukost (bed and breakfast)

 **WARNING:** Extrem försiktighet måste iakttas vid hantering av heta korgar eller krispgaller. Var försiktig när du öppnar korgarna för att undvika att ånga kommer ut från airfryern och maten

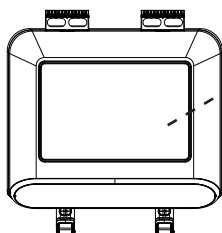
PRODUKTÖVERSIKT



Luftutlopp
(varning för
hetluft)

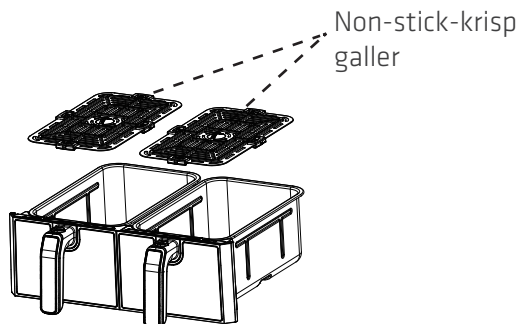


Luftinlopp

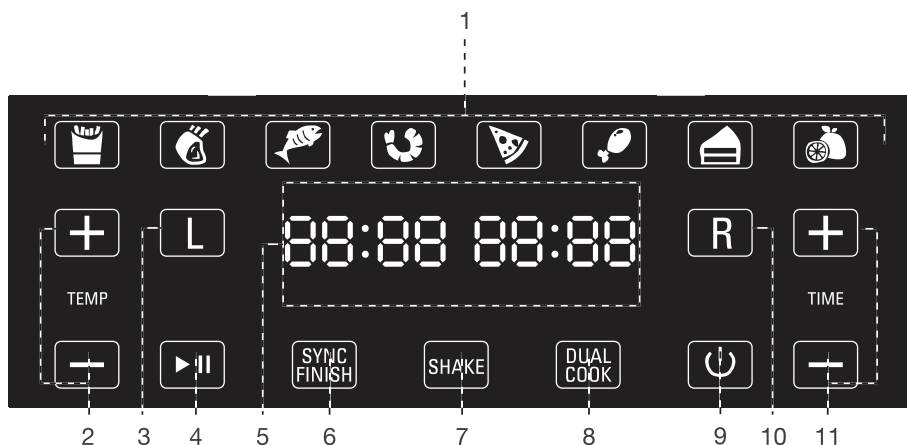


Obs: Täck inte över eller hindra inloppet/utloppet

Korgar




Kontrollpanel



1. Matlagningslägen
2. TEMP - justera + för att öka / - för att minska
3. Kontroll av vänster korg
4. Start/Paus
5. Digital tid och temperatur för varje korg
6. SYNC klar
7. SHAKE-påminnelse
8. DUAL COOK
9. På/av
10. Kontroll av höger korg
11. TIME - justera + för att öka /- för att minska


Matlagningslägen


Chips:
200°C-20/28Min



Stek:
175°C-15/20Min


Grillad fisk:
160°C-15/20Min


Grillade räkor:
180°C-8/10Min


Pizza:
150°C-12Min


Kycklingklubbor:
200°C-25/30Min


Tårta:
150°C-12Min


Torkad frukt:
70°C-8timer

AIR FRYING-TIPS

- Kontrollera hur länge maten tillagas eftersom vår airfryer-teknik tillagar maten snabbare än varmluftsugnar
- Torka av maten innan den tillagas för att främja bryning och undvika överdriven rökutveckling
- För att säkerställa en jämn tillagning/bryning ska du alltid öppna den aktiva korgen halvvägs genom tillagningstiden och kontrollera, vända eller skaka maten i korgen. Enligt vissa recept ska du pensla eller spraya olja halvvägs genom tillagningen. Justera temperaturen eller tiden om det behövs
- Om du tillagar små satser krävs kortare tillagningstid och det ger ett krispigare resultat.
 - För att undvika överdriven rök vid tillagning av livsmedel med hög fetthalt (t.ex. bacon, kycklingvingar eller korv) kan det vara nödvändigt att tömma det fett som samlas i airfryern mellan omgångarna
- Skapa en större yta för att låta mer luft passera genom att skära maten i mindre bitar. Detta kan ge krispigare mat
- Pressa paneringen/beläggningen på maten för att hjälpa den att fästa. Kyl panerade livsmedel i kylskåp i minst 30 minuter innan de tillagas. Detta gör att beläggningen absorberas en aning och säkerställer att den fastnar på maten vid tillagning
- För att köttet ska bli krispigt kan du bestryka det lätt med majs eller rismjöl och spreja det med olja
- Placera panerade och bestrykta livsmedlet i korgen i airfryern så att de inte rör vid varandra och luftflödet kan strömma över alla ytor
- Spray olja fungerar bäst med den här airfryern. Sprayen fördelar oljan jämnare och det behövs i allmänhet mindre olja. Raps-, oliv-, avokado-, kokos-, druvkärne-, jordnöts- eller vegetabilisk olja fungerar också bra
- När du bakar eller använder fuktiga livsmedel är det bäst att klä korgen med bakplåtspapper

Tillagning av Färdigförpackade Frysta Livsmedel

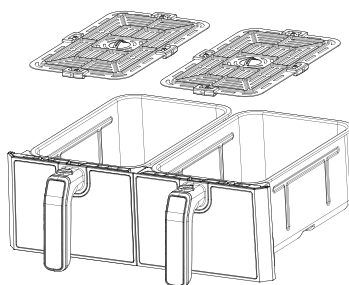
- Beroende på typ och mängd av mat som tillagas kan de föreslagna tillagningstiderna skilja sig åt. Kontrollera alltid maten efter halva tillagningstiden för att fastställa den slutliga tillagningstiden och temperaturen
- Se till att maten är helt tillagad när tiden har gått ut

BRUKSANVISNING

Före första användning

Ta bort alla förpackningar och etiketter på insidan och utsidan av airfryern. Airfryern levereras med 2 x krispgaller ovanpå förpackningen. Rengör både galler och korgar med varmt vatten och diskmedel. Torka av huvuddelen på airfryern med en fuktig trasa.

SÄNK INTE MED HUVUDENHETEN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR



1. Sätt in ett krispgaller i varje korg så att gummisidorna passar och låser in på plats i korgen
 - a. **OBS!** gummit kan vara styvt vid användning de första gångerna
2. Kontrollera vänster och höger etiketter (L och R) på airfryerns handtag och huvuddel och sätt sedan in korgarna på respektive sida
 - a. **OBS!** se till att båda korgarna är helt insatta, annars fungerar inte airfryern

Obs: Vid den första användningen kan airfryern avge en svag lukt. Detta är normalt och bör inte påverka maten.

Användning

Innan du börjar laga mat bör du notera att airfryerns tillagningsteknik tillagar maten snabbare än varmluftsugnar. Kontrollera maten under tillagningen för att se till att den inte tillagas för mycket.


Se till att airfryern placeras på en plan, stabil och värmebeständig yta.

Fyll inte korgen med för mycket mat. Detta kan leda till ojämn tillagning eller att airfryern skadas. Fyll inte en korg med mer än 1,7 kg mat eller 2/3 av korgen.




MATLAGNING I EN ELLER TVÅ ZONER MED SAMMA INSTÄLLNINGAR

Anslut sladden till ett eluttag och slå på apparaten. Airfryern ger ifrån sig ett ljud och kontrollpanelen blinkar en gång och går över till standby. Tryck på korgknappen och ta ut korgen, fyll sedan på med önskad mat.

MATLAGNING I EN ZON

- Tryck på  på kontrollpanelen. Displayen tänds och vissa ikoner blinkar
- Tryck på L för att ställa in tillagning av den vänstra behållaren
- Välj önskat tillagningsläge genom att trycka på motsvarande knapp på kontrollpanelen (se stycket "Matlagningsläge")
- Ställ in temperaturen med knapparna TEMP (+ / -). Ställ in tiden med knapparna TIME (+ / -). För att justera TEMPERATUR och TID snabbare, tryck och håll ned knapparna TEMP (+ / -) och TIME (+ / -). **Tiden i läget TORKA justeras i steg om 1 timme**






- Ikonen SHAKE måste blinka om du vill aktivera funktionen "Skaka" (avsnittet "Funktioner")
- Tryck på  för att starta tillagningen
- På displayen visas temperaturen och den återstående tiden
- De valda funktionerna kommer också att vara upplysta
- Om du använder den vänstra korgen, tryck på L för att justera tiden och/eller temperaturen under tillagningen
- Om du använder den högra korgen kan du trycka på R för att justera tiden och/eller temperaturen under tillagningen
- Tryck på  för att pausa matlagningen (apparaten stängs av efter 5 minuter om ingen ytterligare åtgärd vidtas)
- Tryck på  för att stoppa tillagningen och stänga av airfryern.
- När klockan når 00:00 visas "cool cool" på displayen före en 20-sekunders nedräkning. Airfryern piper 5 gånger när det är säkert att ta ut maten. Kom ihåg att trycka på knappen för att frigöra korgen

MATLAGNING MED TVÅ ZONER MED SAMMA INSTÄLLNINGAR

- Om du vill matcha eller tillaga båda korgarna med samma läge, tid och temperatur och på så sätt fördubbla kapaciteten trycker du bara på DUAL COOK-knappen och följer stegen ovan för användning i en zon. Justeringar kommer att göras i båda zonerna samtidigt


TILLAGNING I TVÅ ZONER med oberoende inställningar

- Tryck på  på kontrollpanelen (2). Displayen tänds och vissa ikoner blinkar
- Tryck på L för att ställa in matlagning på vänster sida
- Välj önskat tillagningsläge genom att trycka på motsvarande knapp på kontrollpanelen (se stycket "Matlagningsläge")
- Ställ in temperaturen med knapparna TEMP (+ / -). Ställ in tiden med knapparna TIME (+ / -). För att justera TEMPERATUR och TID snabbare, tryck och håll ned knapparna TEMP (+ / -) och TIME (+ / -). **Tiden i läget TORKA justeras i steg om 1 timme**
- Ikonen SHAKE måste blinka om du vill aktivera funktionen "Skaka" (avsnittet "Funktioner") på vänster sida
- Tryck på R för att ställa in tillagning av den högra sidan
- Välj önskat tillagningsläge genom att trycka på motsvarande knapp på kontrollpanelen (se stycket "Matlagningsläge")

- Ställ in temperaturen med knapparna TEMP (+ / -). Ställ in tiden med knapparna TIME (+ / -). För att justera TEMPERATUR och TID snabbare, tryck och håll ned knapparna TEMP (+ / -) och TIME (+ / -)
- Ikonen SHAKE måste blinka om du vill aktivera funktionen "Skaka" (avsnittet "Funktioner") på höger sida
- Knappen SYNC måste blinka om du vill aktivera funktionen Synkronisering
- Tryck på  för att starta tillagningen. På displayen visas temperatur och återstående tid.
- De valda funktionerna kommer också att vara upplysta
- Om du använder den vänstra korgen, tryck på L för att justera tiden och/eller temperaturen under tillagningen
- Om du använder den högra korgen kan du trycka på R för att justera tiden och/eller temperaturen under tillagningen
- Tryck på  för att stoppa tillagningen och stänga av airfryern.
- När klockan når 00:00 visas "cool cool" på displayen före en 20-sekunders nedräkning. Airfryern piper 5 gånger när det är säkert att ta ut maten. Kom ihåg att trycka på knappen för att frigöra korgen

SYNKFUNKTION

Med den här funktionen kan du avsluta matlagningen samtidigt när två recept har olika tillagningstider. På så sätt kan du ha två nylagade rätter samtidigt på bordet.

- Programmera båda korgarna med deras respektive temperatur och tid
- Tryck på SYNC-knappen och sedan på 
- Den korg som har den längsta tillagningstiden börjar räkna ner och den andra korgen förblir pausad tills tiden är lika lång och den andra korgen börjar sedan tillaga och räknar ner tillagningstiden synkroniserat med den andra korgen



TORKA

- Med "TORKFUNKTIONEN" kan temperaturen ställas in från 40 till 80 °C och tiden från 1 till 24 timmar

SKAKA

- Aktivera den här funktionen när du lagar mat som måste blandas under tillagningen. Efter två tredjedelar av tillagningstiden avger airfryern ett ljud för att påminna dig om att det är dags att vända eller skaka maten. Skak funktionen kan aktiveras genom att trycka på SHAKE på displayen
- Obs: Om du använder korgarna oberoende av varandra måste Skak funktionen aktiveras två gånger, en gång för varje behållare
- Skak funktionen kan inte aktiveras om den inställda tiden är kortare än 3 minuter och kan inte aktiveras med dessa tillagningslägen: Pizza, Tårta, Torka

MATLAGNINGSLÄGEN

- I tabellen listas alla matlagningsslägen med deras respektive tids- och temperaturinställningar

| Meny | Standardtemperatur | Justerbart intervall | En behållare / Två behållare | Justerbart tidsintervall |
|---|--------------------|----------------------|---------------------------------|--------------------------|
|  Pommefrites | 200°C | 80-200°C | 20/28(min) | 1-60(mins) |
|  Stek | 175°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Pizza | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Trumpinrar | 200°C | 80-200°C | 25/30(min) | 1-60(mins) |
|  Tårta | 150°C | 80-200°C | 12(min) | 1-60(mins) |
|  Fisk | 160°C | 80-200°C | 15/20(min) | 1-60(mins) |
|  Räkor | 180°C | 80-200°C | 8/10(min) | 1-60(mins) |
|  Torkad frukt | 70°C | 40-80°C | 8(tim) | 1-24(tim) |

Anmärkingar:

Om du använder airfryern med endast en matlagningsszon i drift måste tillagningstiden minska med 20 % jämfört med om två zoner körs samtidigt. Därför är tillagningstiden olika om de är inställda med en eller två aktiva zoner.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör airfryer efter varje användning.

RENGÖR INTE NÄR DEN FORTFARANDE ÄR VARM

Koppla ur enheten från eluttaget och låt varje del svalna innan rengöring. Ta ut behållarna för att få enheten att svalna snabbare.

Placera inte airfryern i vatten. Försök att förhindra att vattenstänk eller andra vätskor hamnar på enheten.

Använd inga slipmedel eller starka kemikalier.

- Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa
- Tvätta både korgarna och krispgallret i varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskinen. Om du diskar i diskmaskin, placera delarna på det översta hyllan och använd inte högre inställning än 50 °C
- Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester
- Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp. Korgar och galler kan rengöras som vanliga non-stick-stekpannor men vi föreslår att du använder en låg inställning i diskmaskinen

Använd inte köksredskap av metall, slipande svampar eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.

Förvaring

- Se till att airfryern är urkopplad och att alla delar är rena och torra
- Ställ inte undan om den fortfarande är varm eller våt
- Sätt in rena och torra krispgaller i varje korg och sätt sedan in korgarna i airfryern på rätt sätt innan förvaring.
- Försök att förvara apparaten på en torr och sval plats.

FELSÖKNINGSGUIDE

Om du har problem med apparaten kan du använda vår felsökningsguide nedan. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av den här guiden ska du kontakta kundtjänst.

| Problem | Möjlig orsak | Möjlig lösning |
|----------------------------------|---|---|
| Maten är överkokt/ bränd. | Tillagningstemperaturer är för hög. | Kontrollera tillberedningstemperaturen og skru ned for termostaten. |
| | Tillagningstiden är för lång. | Kontrollera tillagningstemperaturer och sänk temperaturen efter behov. |
| Maten är inte tillräckligt varm. | Tillagningstemperaturer är för låg. | Kontrollera tillagningstemperaturen och höj den efter behov. |
| | Tillagningstiden är för kort. | Kontrollera tillagningstiden och förläng den efter behov. |
| | Korgen är överfylld | Se till att korgen inte är fylld upp till brädden, låt 3-4 cm utrymme vara fritt så att luften kan cirkulera. |
| | Krispgallren har inte monterats på botten av korgarna, vilket minskar luftflödet. | Se till att krispgallren sitter i botten av korgarna. |
| Enheten startar inte. | Displayen lyser inte. | Tryck på strömbrytaren på kontrollpanelen. |
| | Ingen ström till airfryern. | Kontrollera att nätkontakten sitter i uttaget och att uttaget är påslaget (om tillämpligt). |
| | Korgarna är inte insatta eller helt intryckta | Se till att korgen är insatt och helt intryckt. |
| Bränd lukt från enheten. | Mat fastnat under krispgallren. | Se till att korgarna och krispgallren är rena. |
| | Föregående mat ligger kvar i korgarna eller krispgallren. | |

SPECIFIKATIONER

Modell: POAFT08003

Märkspänning: 220-240V~ 50/60Hz

Märkeffekt: 1700 W



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

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

