



AIR FRYER OVEN

ARIA

USER MANUAL

GB

Thank you for purchasing your new Chef Matteo AIR FRYER OVEN. 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 Chef Matteo airfryer. 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 Chef Matteo -ilmafriteerauskypsentimen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöoppas myöhempää tarvetta varten.

DK

Tak for købet af dit nye Chef Matteo luftfritureovn. 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 Chef Matteo airfryer. 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 - 23
Bruksanvisning - Norsk	side 24 - 43
Käyttöopas - Suomi	sivu 44 - 63
Brugervejledning - Dansk	side 64 - 83
Bruksanvisning - Svenska	sida 84 - 103

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 are not to be carried out by children
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years
- Children are not to 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 accessories in the air fryer oven will be hot. Do not touch.
- Use the removable handle to remove the rotating basket, skewer or rotisserie spit.
- Use oven mitts or cloths when handling the grill racks and other accessories 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 a 200-240V AC electrical outlet only
- If this air fryer begins to malfunction during use, use the handle to open and remove any accessories and foods. 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 grill racks, ensure that they are properly inserted into the air fry oven before adding food and cooking.
- Allow the air fryer oven to cool before cleaning or removing air fry oven accessories.
- 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 oven will not operate unless its door is fully closed in place.



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 fry 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 grill racks will retain some residual heat. Let them cool before washing or handling



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

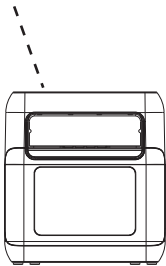
- Staff Kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments



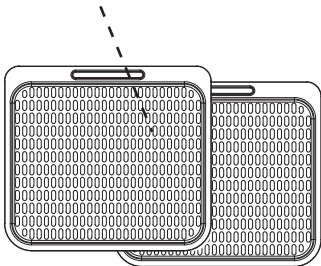
WARNING: Extreme caution must be taken when handling any hot fryer baskets or grill racks. Be careful when opening the oven as to avoid the steam escaping from the fryer and food

PRODUCT OVERVIEW

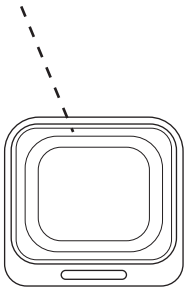
Air Fryer Oven



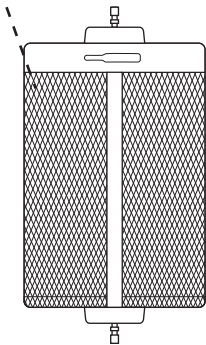
Non Stick Grill Racks (x2)



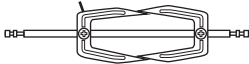
Non Stick Drip Tray



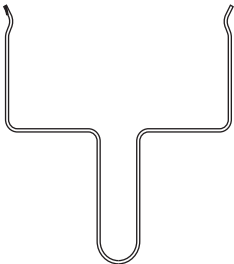
Rotating Basket



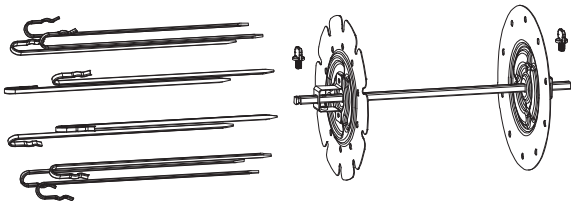
Rotisserie Fork and Spit

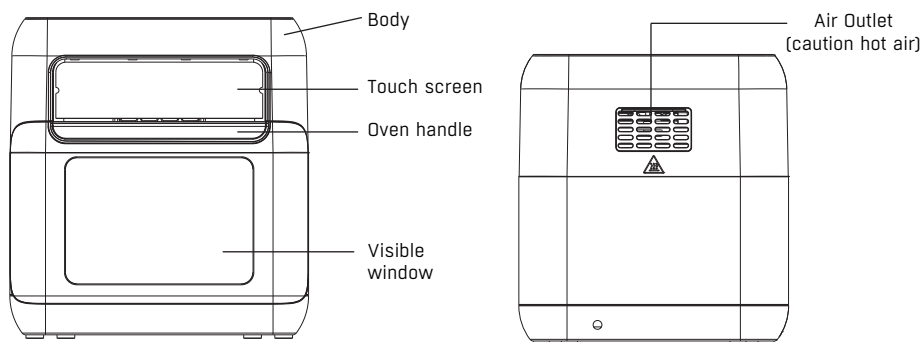


Removable handle
(removal tool for rotating
basket, rotisserie spit and
skewer set)

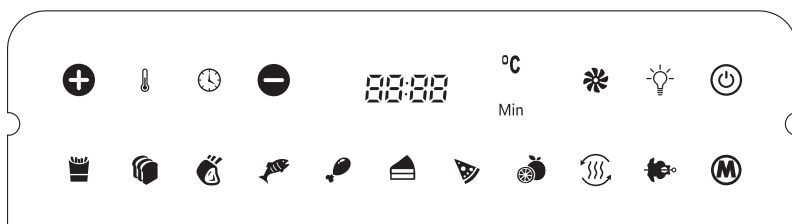


Skewer Set





Touch Control Panel



GB

1. LCD display

- Display for cooking temperature in °C and cooking time in minutes

 Temperature Display

 Cooking Time Display

 Cooking Fan Display

2. Automatic Cooking Programmes

 Air Fry - Fries option

 Toast - Bread option

 Grill - Steak/Chops option

 Grill - Fish option

-  Roast - Chicken Leg option
-  Bake - Cakes option
-  Bake - Pizza option
-  Dehydrate - Dried Fruit option
-  Preheat/Reheat option

3. Function Buttons

-  Increase Cooking Temperature/Time
-  Decrease Cooking Temperature/Time
-  Switch Light On/Off
-  On/Off Button
-  Switch Rotation On/Off (For Rotating Basket/Rotisserie Spit)
-  Menu Selection Button

AIR FRYING TIPS

- Please check on the cooking of your food as our Air fryer cooking technology will cook food quicker than conventional ovens
Pat the food dry before cooking to encourage browning and to avoid excess smoke
- To ensure even cooking/browning, always open the oven halfway through the cooking time and check, turn or shake foods on the grill racks or check foods in rotating basket, skewer or rotisserie. 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 on the drip tray 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 grill racks

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 that the food is fully cooked

OPERATING INSTRUCTIONS

- Remove all packaging and plastic wrap from the appliance.
- Check to ensure that the appliance is in perfect condition and that all accessories are included.
- Place the appliance on a level, dry and heat-resistance work surface at a comfortable working height.
- Connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance. All indicators on the control panel will flash once and a beep will sound. Then the ON/OFF BUTTON will light up.
- Press the On/Off button  to switch on the appliance. A beep sounds and all indicators on the control panel light up.
- Before you use the accessories for the first time, and every other time you use them, clean them all with warm water and mild washing up liquid.
- Dry the accessories thoroughly.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.



WARNING: Never clean the appliance under running water and never immerse it in water.

Preheating before first use

Before you use the air fryer oven for the first time, it should be heated to a high temperature with no accessories inside, to remove any residues of oil left over from the manufacturing process.

1. Using the handle make sure the appliance door is closed properly.
2. Press the On/Off button  to switch on the appliance.
3. Press the On/Off button  again briefly. The appliance will start with a cooking temperature of 190 °C and a cooking time of 15 minutes.

Please note: When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to residues caused during manufacturing. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Ensure adequate ventilation.

Allow the appliance to cool down completely before moving or installing accessories to prevent injury.

Instructions For Use



WARNING: The accessories and touchable surfaces on the appliance are extremely hot when the appliance is in use. There is a risk of burns.

- Do not touch the housing during use.
- Always open the appliance by the door handle when it is in use.
- Use the removable handle supplied to position the rotating basket and rotisserie spit in the air fryer or to remove it. In addition, use oven gloves or a cloth to protect yourself from burns.
- Steam escapes during cooking. Do not reach into this steam.
- Only touch the hot food using suitable utensils, e.g. tongs.
- Do not move the appliance while it is in use or whilst hot.



WARNING: There is risk of fire due to flammable objects or food.

- Take caution when using certain types of oven bag, baking paper, aluminium foil in the air fryer oven or any metal or flammable items or glass containers.
- Do not cook pieces of food that are too large. There must be sufficient space remaining between the food and the heating elements and the walls.

Please note: possible damage to appliance:

- If the appliance door cannot be closed due to too much food being added, do not use force to close it.
- Possibility of damage to the coating on the accessories due to use of sharp objects or metal utensils. Use of heat resistant wooden or plastic utensils is recommended.

Using the accessories

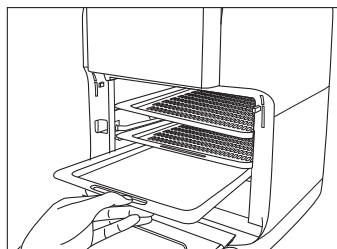
1. Always place the food in the correct accessory for the food you are cooking, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
2. Pull the door handle to open the appliance door and fit the respective accessory as described below.

WARNING: The accessories become extremely hot during operation. There is a risk of burns. Allow the appliance and accessories to cool down completely before replacing or removing the accessories.

Drip tray

Food residues or drops of fat are collected in the drip tray, allowing the inside of the appliance to be cleaned easily.

- Before each use, push the drip tray into the lowest guide rail to collect drips of oil, grease or residues.



Grill rack

Use the grill rack for dehydrating, grilling, preparing crispy foods or cooking pizza. You can use two grill racks at the same time.

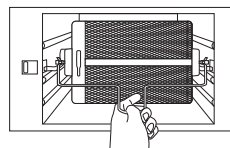
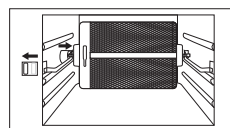
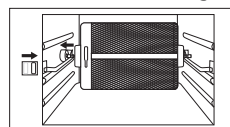
- Prepare the food according to the recipe and place the food in the centre of the grill rack.
- Place the grill rack in one of the two upper guide rails and push it fully inside.
- Always put the drip tray at the bottom of the air fryer oven when using the grill racks.

Please note: The higher the guide rail selected, the higher the temperature. This means that the cooking process is accelerated. As such, check the food occasionally throughout the cooking process to prevent burning.

Rotating basket

Rotating basket is great for chips/fries and cooking any roasted/air fried vegetables

- Place food in to the basket and place the lid on top. Ensure the notches are aligned with the indentations, then twist clockwise according to instruction on the lid itself to lock in place.
- Push the lock switch to the right and push the rotating basket into the lock position on the guide rail.
- Release the lock switch and lock the rotating basket into place.
- To remove, hook each end of basket with the holder, push the lock switch to the right to release and lift basket out.



Please note: Use oven glove or cloth to remove the lid as the rotating basket will be hot.

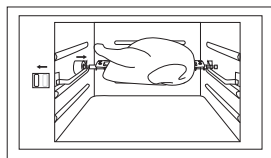
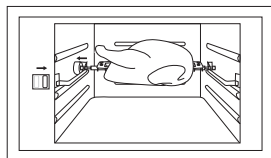
Rotisserie fork and spit

WARNING: The fork prongs are very sharp due to their function. There is a risk of puncture injuries to the skin. Do not touch the sharp ends. Store the accessories properly out of reach of children.

The rotisserie spit is suitable for joints/hams or whole chickens with a maximum weight of approx. 1.3 kg. The food must not be too large and should allow enough room to rotate fully.

Suggestion: When preparing a whole chicken we recommend trussing with cooking string to ensure legs and wings stay tight to the body. This keeps it compact and helps to cook evenly. Larger chickens may need to be tied around the metal forks to keep them secure.

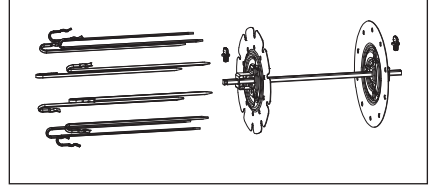
- Prepare the food according to the recipe.
- Insert the rotisserie spit through the whole length of the chicken/joint.
- Mount the fork on the rotisserie spit and insert the prongs into the flesh.
- Secure the forks by tightening the screws. Make sure forks are tightened on the rod after the rail guide indents.
- Press the lock switch to the right and place the rotisserie spit into the lock position on the guide rail.
- Release the lock switch and lock the rotisserie spit in place.
- Ensure that the joint or chicken can rotate freely in the oven.
- To remove, hook each end of spit with the removable handle, push the lock switch to the right to release and lift out the spit.



Skewer set

Ideal for kebabs, small-boned meats for roasting/air frying

- Insert the metal rod from the rotisserie spit through the skewer discs. Make sure to tighten the screws on the rod after the rail guide indents.
- Insert skewer rods one by one putting through the inner hole all the way to the opposite hole in the other skewer disc. then ensure the hook is secured to the top gap.
- Press the lock switch to the right and place the skewer set into the lock position on the guide rail.
- Release the lock switch and lock the skewer set in place.
- Ensure that the skewer set can rotate freely in the oven.
- To remove, hook each end of spit with the removable handle, push the lock switch to the right to release and lift out the skewer set.



Preset Cooking Programmes

Function	Time[Min]		Temp(°C)	
	Default	Range	Default	Range
DEFAULT	15Mins	1Min-90Min	190	80-200
	16 Mins	1Min-90Min	200	80-200
	3 Mins	1Min-10Min	200	170-200
	20 Mins	1Min-90Min	180	80-200
	12 Mins	1Min-90Min	160	80-200
	20 Mins	1Min-90Min	180	80-200
	20 Mins	1Min-90Min	160	80-200
	12 Mins	1Min-90Min	150	80-200
	6 Hours	1-24Hours	50	30-80
	6 Mins	1Min-90Min	120	80-200

*Remember to set the time based on the weight and on the thickness of the food to cook or from its packaging instructions.

- Tap  symbol to select the desired cooking programme.
- The corresponding cooking programme symbol will then light up. The LCD display shows the cooking temperature in °C and the cooking time in minutes. The cooking time is counted down in minutes.
- Once you have selected the cooking programme, press the On/Off button  to start the cooking programme.
- The cooking programme symbol will flash and then the cooking program will begin. The appliance will heat up and the fan will turn on.
- Turn the food halfway through the cooking time to ensure the food is cooked evenly.

Please note: You can use the handle to open the appliance door during the cooking process, to check on the food. When the door is opened the cooking program will pause. When the door is closed it will resume at the same time and temperature.

- The cooking temperature and remaining cooking time are shown alternately on the LCD display when the appliance is in use. You can amend the cooking temperature or the cooking time at any point.
- Press the Increase Cooking Temperature  or Decrease Cooking Temperature  button to change the cooking temperature in 5°C increments.
- Press the Increase Cooking Time  or Decrease Cooking Time  button to change the cooking time in minute increments. Cooking times from 0 to 90 minutes can be set.

Please note: You can press and hold the arrow button for longer to set the cooking time and cooking temperature more quickly.

- As part of the Rotisserie chicken, the rotating basket/rotisserie spit automatically rotates. During rotation mode, the Rotation button flashes.
- If you wish to turn off rotation mode, press the Rotation button .
- To switch on the light during the cooking process, press the Switch Light On/Off button  . It will switch off automatically after a 2 minutes or press again to turn off. When it is on the button will flash.
- Once the cooking time has elapsed, 5 beeps will sound and the appliance switches itself off. The fan will continue to run for 20 seconds.
- Open the appliance door using the handle.
- Remove the foods using oven gloves or remove the rotating basket/rotisserie spit using the removable handle.
- Press the On/Off button  and hold 2 seconds to switch off. After the appliance is switched off the fan will continue to run for 20 seconds.
- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Allow the appliance to cool down with the appliance door open and then clean it.

Interrupting the cooking process

- To interrupt the cooking process before it has completed, press and hold the On/Off button  for approx. 2 seconds.
- In order to deactivate the appliance completely, pull the mains plug out of the socket.

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 full set the accessories 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. Drip tray & grill 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
- Make sure that all accessories are clean and dry and inserted into the air fryer oven cavity correctly before storing.
- Do not store the appliance within the reach of children.
- 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
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
	The cooking time and cooking temperature have not been set.	Set the cooking time and cooking temperature and press the power button to begin cooking.
	The appliance door is not closed properly.	Check whether the appliance door is closed, remove obstructions.
The food is undercooked.	The appliance has been overfilled.	Cook smaller portions to achieve a more consistent result.
	The temperature set is too low.	Select a higher cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Select a longer cooking time.
The food is cooked unevenly.	The rotating basket/ rotisserie spit is not inserted correctly.	Guide the rotating basket/ rotisserie spit properly into the lock position on the guide rail.
	Food has not been turned halfway	Ensure food is turned half way.
Food is overcooked/ burnt.	Cooking temperature is set too high.	Check cooking temperature and lower the thermostat accordingly.
	Cooking time too long.	Check cooking time of product and be aware air fryer may cook quicker than conventional ovens.
Fried snacks are not crispy when they are finished cooking.	Check type of food as it may only be prepared in a traditional deep fryer.	Otherwise see tips.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
White smoke is coming out of the appliance.	The food is very fatty or greasy.	When preparing fatty/greasy foods, the fat and oil drips into the drip tray. This causes a higher temperature than usual to develop in the drip tray. This does not effect the appliance or the cooking result.
	The drip tray still contains food residue from a previous cooking process.	Smoke is caused by grease heating up in the drip tray. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly or not crispy in the air fryer.	The chips have not been sufficiently soaked.	Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the fryer pan.
	You did not use the right potato type.	See air fryer tips
Chips are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

SPECIFICATION:

Model: ARIA

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

Rated power: 1500W



Environment friendly disposal

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 house hold 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

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 tilbehøret i airfryeren være varmt. Ikke ta på.
- Bruk det avtakbare håndtaket til å fjerne den roterende kurven, spydet eller det roterende stekespiddet.
- Bruk ovnsvotter eller kluter når du håndterer grillristene og annet tilbehør, 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 fungere feil under bruk, bruker du håndtaket til å åpne og fjerne alt tilbehør og mat. 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 grillristene, må du sørge for at de er satt riktig inn i airfryeren før du legger til mat og tilbereder.

- La airfryeren avkjøles før du rengjør eller fjerner tilbehør.
- 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 døren er helt lukket.



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 grillristene 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

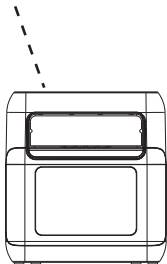


ADVARSEL: Man må være ekstremt forsiktig med airfryeren når man håndterer de varme kurvene eller grillristene. Vær forsiktig når du åpner airfryeren for å unngå at dampen slipper ut fra airfryeren og maten.

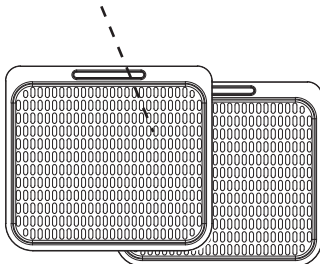
PRODUKTOVERSIKT

Airfryer

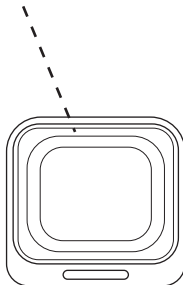
Airfryer



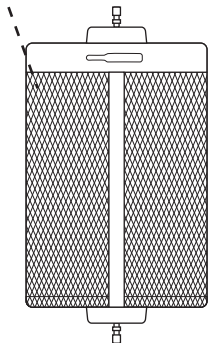
Klebefrie grillrister (x2)



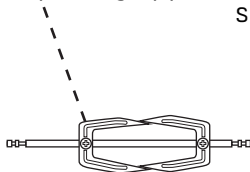
Klebefritt dryppbrett



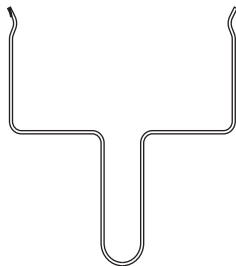
Roterende kurv



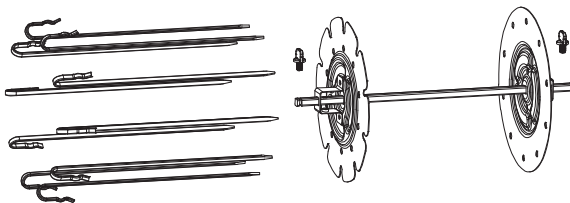
Roterende stekespidd og spyd

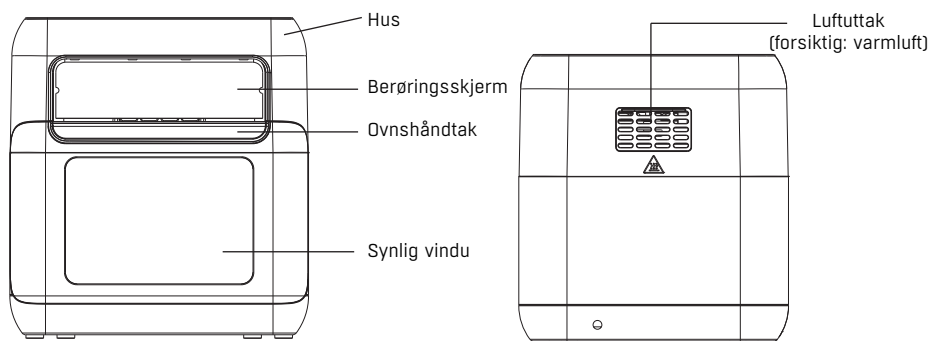


Avtakbart håndtak (verktøy til å fjerne den roterende kurven, roterende spidd og spydsett)

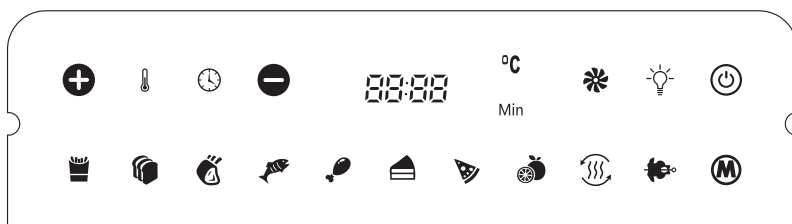


Spydsett





Berøringskontroll Panel



1. LCD-skjerm

- Visning av steketemperatur i °C og koketid i minutter

- Temperaturvisning
- Tidsvisning
- Viftevisning

2. Automatiske programmer

- Airfry - pommes frites
- Toast - brød
- Grill - biff/koteletter
- Grill - fisk

-  Stek - kyllinglår
-  Bake - kaker
-  Bake - pizza
-  Dehydrer - tørket frukt
-  Forvarming/gjenoppvarming

3. Funksjonsknapper

-  Øk temperatur/tid
-  Reduser temperatur/tid
-  Lysbryter
-  Strømbryter
-  Slå rotasjon på/av (for roterende kurv / roterende stekespidd)
-  Menyvalgknapp

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 at maten blir jevnt stekt/brunet, bør du alltid åpne airfryeren halvveis i steketiden og sjekke, snu eller riste maten på grillristene eller sjekke maten i roterende kurv, spyd eller roterende spyd. 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 sprørere 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 fettete som er samlet i dryppbrettet mellom omgangene
- Kutt maten i mindre biter og lag godt med avstand mellom overflatene slik at mer luft kommer mellom. Dette kan gi sprørere 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 sprørere 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 strømmes 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 grillristene 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

- Fjern all emballasje og plastfolie fra apparatet.
- Kontroller at apparatet er i perfekt stand og at alt tilbehør er inkludert.
- Plasser apparatet på en jevn, tørr og varmebestandig arbeidsflate i en komfortabel arbeidshøyde.
- Koble airfryeren til en riktig installert, jordet og sikret stikkontakt. Den lokale nettspenningen må samsvare med spenningen som står i de tekniske spesifikasjonene for apparatet. Alle indikatorene på kontrollpanelet vil blinke én gang, og det høres et pip. Da lyser PÅ/AV-KNAPPEN.
- Trykk på/av-knappen  for å slå på apparatet. Det høres et pip, og alle indikatorene på kontrollpanelet lyser.
- Før du bruker tilbehøret for første gang, og annenhver gang du bruker de, rengjør du alt med varmt vann og mildt oppvaskmiddel.
- Tørk tilbehøret grundig.
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en fuktet klut.



ADVARSEL: Rengjør aldri apparatet under rennende vann, og dypp det aldri i vann.

Forhåndsvarm før bruk første gang

Før du bruker airfryeren for første gang, bør den varmes opp til høy temperatur uten tilbehør inni for å fjerne eventuelle oljerester fra produksjonsprosessen.

1. Bruk håndtaket for å kontrollere at døren på apparatet er ordentlig lukket.
2. Trykk på/av-knappen  for å slå på apparatet.
3. Trykk på/av-knappen  igjen kort. Apparatet starter med en temperatur på 190 °C og en tid på 15 minutter.

Merk: Når du bruker apparatet for første gang, kan det utvikles lukt eller røyk på grunn av rester fra produksjonen. Dette er imidlertid ikke farlig, og vil raskt forsvinne. Sikre tilstrekkelig ventilasjon.

La apparatet kjøle seg helt ned før du flytter eller installerer tilbehør for å forhindre skade.

Bruksanvisning



ADVARSEL: Tilbehøret og overflatene på apparatet er ekstremt varme når apparatet er i bruk. Det er en risiko for brannskader.

- Ikke ta på kabinettet under bruk.
- Åpne alltid apparatet med dørhåndtaket når det er i bruk.
- Bruk det avtakbare håndtaket som følger med for å legge den roterende kurven og spiddet i airfryeren eller fjerne den. Bruk i tillegg grytevotter eller en klut for å beskytte deg mot brannskader.
- Damp slipper ut under tilberedning. Ikke ta på dampen.
- Berør den varme maten kun med egnede redskaper, f.eks. tang.
- Ikke flytt på apparatet når det er i bruk eller varmt.



ADVARSEL: Det er fare for brann på grunn av brennbare gjenstander eller mat.

- Vær forsiktig når du bruker visse typer ovnsposer, bakepapir, aluminiumsfolie eller andre metall- eller brennbare gjenstander eller glassbeholdere i airfryeren.
- Ikke lag for store matbiter. Det må være nok plass igjen mellom maten og varmeelementene og veggene.

Merk: mulig skade på apparatet:

- Hvis døren på apparatet ikke kan lukkes fordi det er for mye mat, må du ikke lukke den med makt.
- Det kan bli skade på belegget på tilbehøret ved bruk av skarpe gjenstander eller metallredskaper. Det anbefales å bruke varmebestandige tre- eller plastredskaper.

Bruk av tilbehør

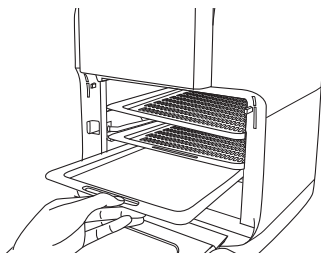
1. Plasser alltid maten i riktig tilbehør for maten du lager for å unngå at den kommer i kontakt med varmeelementene.
2. Trekk dørhåndtaket for å åpne døren, og sett inn tilbehøret som beskrevet nedenfor.

ADVARSEL: Tilbehøret blir ekstremt varmt under bruk. Det er en risiko for brannskader. La apparatet og tilbehøret avkjøles helt før du bytter eller fjerner tilbehøret.

Dryppbrett

Matrester eller fettdråper samles i dryppbrettet slik at innsiden av apparatet enkelt kan rengjøres.

- Før hver bruk skyver du dryppbrettet inn i den nederste styreskinnen for å samle opp drypp av olje, fett eller rester.



Grillrist

Bruk grillristen til å tørke, grille, lage sprø mat eller lage pizza. Du kan bruke de to grillristene samtidig.

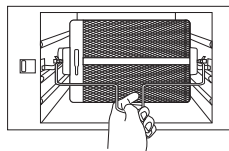
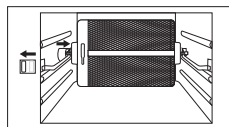
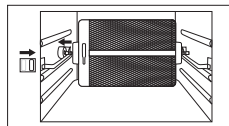
- Tilbered maten etter oppskriften, og plasser maten i midten av grillristen.
- Plasser grillristen i en av de to øvre styreskinnene, og skyv den helt inn.
- Sett alltid dryppbrettet nederst i airfryeren når du bruker grillristene.

Merk: Jo høyere styreskinne du bruker, jo høyere er temperaturen. Dette betyr at maten er ferdig raskere. Sjekk derfor maten av og til gjennom hele tilberedningen for å unngå at den blir brent.

Roterende kurv

Den roterende kurven er flott for chips / pommes frites og tilberedning av stekte/luftstekte grønnsaker.

- Legg maten i kurven og legg lokket på toppen. Sørg for at hakkene er på linje med fordypningene, og dreier deretter med klokken i henhold til instruksjonene på selve lokket for å låse på plass.
- Trykk låsebryteren til høyre og skyv den roterende kurven inn i låseposisjonen på styreskinnen.
- Åpne låsebryteren og lås den roterende kurven på plass.
- For å fjerne hekter du hver ende av kurven med holderen og skyver låsebryteren til høyre for å frigjøre og løfte kurven ut.



Merk: Bruk en grytevott eller klut for å fjerne lokket, da den roterende kurven vil være varm.

Roterende stekespidd og spyd

ADVARSEL: Gaffeltennene er veldig skarpe.

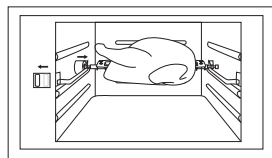
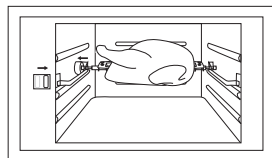
Det er fare for punktering av huden. Ikke ta på de skarpe endene.

Oppbevar tilbehør på et sikkert sted utenfor barns rekkevidde.

Det roterende stekespiddet passer til steker/sinker eller hele kyllinger med en maksvekt på ca. 1,3 kg. Maten må ikke være for stor og må ha plass til å rotere helt.

Forslag: Når du lager en hel kylling, anbefaler vi å feste med kokesnor for å sikre at ben og vinger holder seg tett til kroppen. Dette holder den kompakt og bidrar til at maten stekes jevnt. Større kyllinger må kanskje bindes rundt metallgaflene for å holde dem sikre.

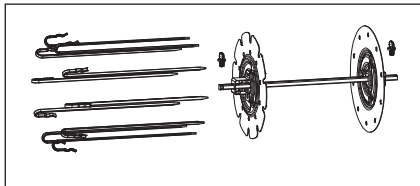
- Tilbered maten etter oppskriften.
- Stikk det roterende stekespiddet gjennom hele lengden av kyllingen/steken.
- Sett gaffelen på det roterende stekespiddet og sett tennene inn i kjøttet.
- Fest gaffelen ved å stramme skruene. Sørg for at gaflene er strammet på stangen etter skinneføringen.
- Trykk låsebryteren til høyre og sett det roterende stekespiddet i låseposisjonen på styreskinnen.
- Åpne låsebryteren og lås det roterende stekespiddet på plass.
- Sørg for at steken eller kyllingen kan rotere fritt i ovnen.
- For å fjerne hekter du hver ende av spyttet med det avtakbare håndtaket og skyver låsebryteren til høyre for å frigjøre og løfte ut spydet.



Spydsett

Ideell for kebab, småbenet kjøtt for steking/airfrying

- Før metallstangen fra det roterende stekespiddet gjennom spydskivene. Sørg for å stramme skruene på stangen etter merkene på styreskinnen.
- Sett inn spydstengene en etter en og sett gjennom det indre hullet helt til motsatt hull i den andre spydskiven. Sørg deretter for at kroken er festet til det øvre mellomrommet.
- Trykk låsebryteren til høyre og sett spydsettet i låseposisjonen på styreskinnen.
- Åpne låsebryteren og lås spydsettet på plass.
- Sørg for at spydsettet kan rotere fritt i ovnen.
- For å fjerne hekter du hver ende av spyttet med det avtakbare håndtaket og skyver låsebryteren til høyre for å frigjøre og løfte ut spydsettet.



Forhåndsinnstilte programmer

Funksjon	Tid (min.)		Temp(°C)	
	Standard	Område	Standard	Område
STANDARD	15Min	1Min-90Min	190	80-200
	16 minutter	1Min-90Min	200	80-200
	3 minutter	1Min-10Min	200	170-200
	20 minutter	1Min-90Min	180	80-200
	12 minutter	1Min-90Min	160	80-200
	20 minutter	1Min-90Min	180	80-200
	20 minutter	1Min-90Min	160	80-200
	12 minutter	1Min-90Min	150	80-200
	6 timer	1-24timer	50	30-80
	6 minutter	1Min-90Min	120	80-200

*Husk å stille inn tiden basert på vekten og tykkelsen på maten som skal tilberedes eller fra instruksjonene på emballasjen.

- Trykk symbolet  for å velge ønsket tilberedningsprogram.
- Symbolet til det tilsvarende programmet vil da lyse. På LCD-en vises steketemperatur i °C og tid i minutter. Tiden telles ned i minutter.
- Når du har valgt tilberedningsprogrammet, trykker du av/på-knappen for å starte programmet.
- Symbolet til programmet vil blinke, så starter programmet. Apparatet vil varmes opp og viften slås på.
- Snu maten etter halve steketiden for å sikre at den blir jevnt tilberedt.

Merk: Du kan bruke håndtaket til å åpne apparatdøren under tilberedning for å sjekke maten. Når døren åpnes, stopper tilberedningen. Når døren blir lukket, fortsetter den med samme tid og temperatur.

- Temperaturen og tiden som gjenstår vises om hverandre på LCD-en når apparatet er i bruk. Du kan endre temperaturen eller tiden når som helst.
- Trykk knappen for å øke  eller redusere  temperaturen i trinn på 5 °C.
- Trykk knappen for å øke  eller redusere  tiden i trinn på minutt. Tiden kan stilles fra 0 til 90 minutter.

Merk: Du kan holde inne pilknappen lenger for å stille inn tiden og temperaturen raskere.

- Den roterende kurven / det roterende stekespiddet roterer automatisk. I rotasjonsmodus blinker rotasjonsknappen.
- Hvis du vil slå av rotasjonsmodus, trykker du rotasjonsknappen .
- Trykk lysbryteren for å slå på lyset under tilberedning. Den slukkes automatisk etter 2 minutter, eller trykkes igjen for å slå av  . Når den er på, vil knappen blinke.
- Når tiden er ferdig, høres det 5 pip og apparatet slår seg av. Viften fortsetter å gå i 20 sekunder.
- Åpne døren til apparatet med håndtaket.
- Fjern maten med grytevott eller fjern den roterende kurven / det roterende stekespiddet med det avtakbare håndtaket.
- Hold på/av-knappen  i 2 sekunder for å slå av. Når apparatet er slått av, vil viften fortsette å gå i 20 sekunder.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- La apparatet kjøle seg ned med apparatdøren åpen, og gjør rent.

Avbryte tilberedningen

- For å avbryte tilberedningen før den er ferdig holder du inne på/av-knappen  i ca. 2 sekunder.
- For å deaktivere apparatet helt trekker du støpselet ut av stikkontakten.

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 treffer enheten.

Ikke bruk skurende eller sterke kjemikalier.

- Rengjør utsiden av apparatet med en fuktet klut.
- Vask tilbehøret i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Hvis du bruker oppvaskmaskin, plasserer du delene i den øverste kurven og bruker ikke høyere temperatur 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. Dryppbrett og grillrister kan vaskes som vanlige klebefrie kokekar, 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.
- Sørg for at alt tilbehør er rent og tørt, og sett det inn i i airfryeren på riktig måte før oppbevaring.
- Ikke oppbevar apparatet der barn kan nå det.
- Husk å oppbevare apparatet på et tørt og kjølig sted.

FEILSØKINGSVEILEDNING

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

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til stikkontakt.	Sett støpslet inn en jordet stikkontakt.
	Tiden og temperaturen er ikke stilt inn.	Still inn tiden og temperaturen og trykk strømknappen for å starte.
	Døren er kanskje ikke helt lukket.	Kontroller at døren på apparatet er lukket, og fjern hindringer.
Maten er understekt.	Apparatet er overfylt.	Lag mindre porsjoner for å få et mer konsistent resultat.
	Temperaturen er satt for lavt.	Velg en høyere steketemperatur.
	Tiden er for kort.	Velg en lengre steketid.
Maten blir ujevnt stekt.	Den roterende kurven / det roterende stekespiddet er ikke satt inn riktig.	Før den roterende kurven / det roterende stekespiddet riktig inn i låst posisjon på styreskinnen.
	Maten er ikke snudd halvveis	Sørg for at maten er vendt halvveis.
Maten er oversteckt/ 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.
Stekt snacks er ikke sprø når de er ferdig tilberedt.	Noen typer mat kan kun lages i en tradisjonell friturekoker.	Se ellers tips.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Maten er veldig fet eller fettete.	Når du lager fet/grisete mat, drypper fett og oljen ned i dryppbrettet. Dette fører til at det utvikles høyere temperatur enn vanlig i dryppbrettet. Dette påvirker ikke apparatet eller resultatene.
	Dryppbrettet inneholder fortsatt matrester fra tidligere matlaging.	Det kommer røyk av at fett oppvarmes i dryppbrettet. Sørg for å rengjøre pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske chips stekes ujevnt eller blir ikke sprø i airfryeren.	Chipsen har ikke blitt tilstrekkelig gjennomvåt.	Legg chipsene i kaldt vann i ca. 30 minutter før å fjerne stivelsen. Tørk av chipsene med kjøkkenpapir før de legges i stekepannen.
	Du brukte ikke riktig type potet.	Se tips om airfryer
Pommes fritesen er ikke sprø	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av mengden olje og vann.	Sørg for at du tørker dem ordentlig før du tilsetter oljen
		Kutt pommes fritesen mindre for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

SPESIFIKASJONER

Modell: ARIA

Merkespenning: 220-240V~ 50/60Hz

Merkeeffekt: 1500 W



Miljøvennlig avhending

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

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

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

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

TURVALLISUUSOHJEET

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

Säilytä tämä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

Käsittele tätä tuotetta 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.
- Ilmafriteerausunin lisävarusteet ovat käytön aikana kuumia. Älä koske niihin.
- Käytä irrotettavaa kahvaa irrottaaksesi pyörivän korin, vartaan tai pyörivän vartaan.
- Käytä uunikintaita tai pannulappuja käsitellessäsi grilliritilöitä ja muita tarvikkeita, koska niissä on jäännöslämpöä. Tämä estää mahdolliset palovammat

- Tämä ilmakeitin on tarkoitettu sisäkäyttöön kotitalouksissa. Älä käytä ulkona mihinkään tarkoitukseen
- Ilmakeittimen virtajohto tulee kytkeä vain 200-240V AC:n sähköliitintään
- Jos ilmakeitin alkaa toimia väärin käytön aikana, käytä kahvaa avataksesi ja irrottaaksesi lisävarusteet ja elintarvikkeet. Irrota virtajohto ja lopeta käyttö välittömästi. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai huoltoedustajaan. Aseta ilmakeitin vain kuivalle, tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle
- Älä aseta ilmakeitintä kuuman kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai lämmitettyyn uuniin
- Muista käyttää lämmönkestävällä ja tasaisella pinnalla. Jos sinulla ei ole lämmönkestävää pintaa, käytä lämmönkestävää mattoa. 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 huoltoliikkeen
- Älä yritä korjata ilmakeitintä itse. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon
- Älä tuki ilmapirran tulo- ja ulostuloaukkoja. Nämä sijaitsevat ilmakeittimen takana ja päällä
- Älä käytä kolmannen osapuolen lisälaitteita ja lisävarusteita tämän ilmakeittimen kanssa. Se voi aiheuttaa toimintahäiriöitä tai vammoja

- Kun käytät grilliritilöitä, varmista, että ne on asetettu kunnolla ilmaapaistouuniin ennen ruoan lisäämistä ja ruoanlaittoa.
- Anna ilmakeitinuunin jäähtyä ennen kuin puhdistat tai poistat ilmaapaistouunin lisävarusteita.
- Irrota ilmakeittimen virtajohto ennen puhdistamista ja kun se ei ole käytössä
- Älä koskaan käytä tai säilytä laitetta suorassa auringonvalossa



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



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



VAROITUS: Ilmakeitinuuni ei toimi, ellei sen ovi ole täysin kiinni.



VAROITUS: Tätä ilmakeitintä ei saa käyttää veden keittämiseen



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



VAROITUS: Ilmakeitinkorien ali- tai ylitäyttö voi vahingoittaa ilmakeitintä 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 ilmakeittimen korit ja grillitelineet ovat vielä kuumia. Anna niiden jäähtyä ennen pesua tai käsittelyä



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

- Henkilökunnan keittiötiloissa liikkeissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
- Maatiloilla
- Asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä

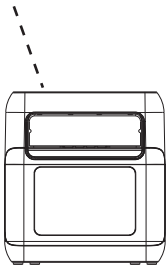


VAROITUS: On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta käsiteltäessä kuumia ilmakeittimen koreja tai grillitelineitä. Ole varovainen avatessasi uunia, jotta höyry ei pääse karkaamaan rasvakeittimestä ja ruoasta

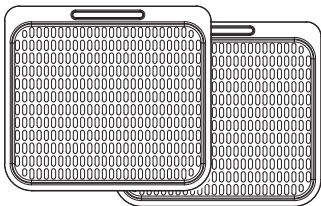
TUOTE-ESITTELY

Ilmafriteerausuuni

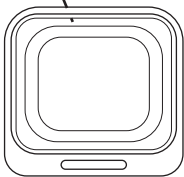
Ilmafriteerausuuni



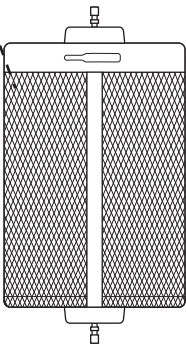
Tarttumattomat grilliritilät
(x2)



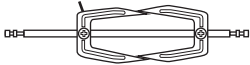
Tarttumaton valuma-
alusta



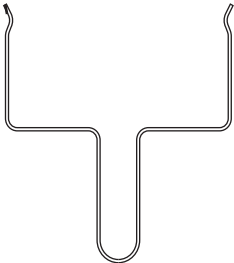
Pyörivä kori



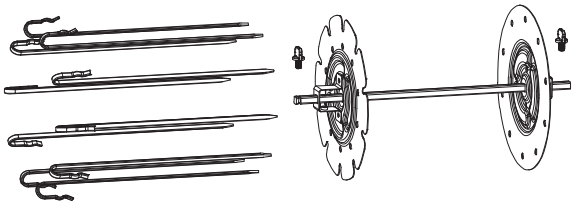
Pyörivä
rotisserie-
haarukka ja -
varras

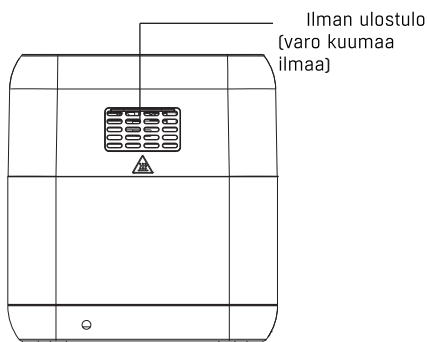
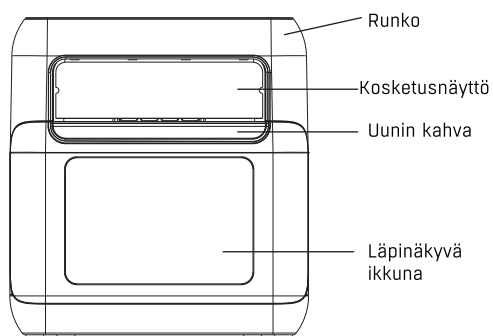


Irrotettava kahva (poisto-
työkalu pyörivälle korille,
rotisserie-vartaalle ja
vartaalle)

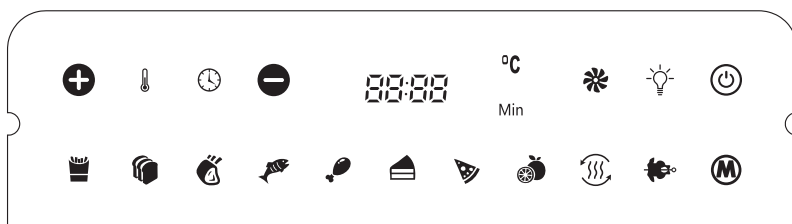


Varrassetti





Kosketusnäyttöpaneeli



1. LCD-näyttö

- Kypsennislämpötilan näyttö °C:na ja kypsennysaika minuutteina

- Lämpötilan näyttö
- Kypsennysajan näyttö
- Kypsennystuulettimen näyttö

2. Automaattiset kypsennysohjelmat

- Ilmafriteeraus - Ranskalaiset
- Paahto - Leipä
- Grillaus - Pihvi/kyljykset
- Grillaus - Kala

-  Paisto - Kanankoivet
-  Paisto - Kakku
-  Paisto - Pitsa
-  Kuivatus - Kuivatut hedelmät
-  Esi/uudelleenlämmitys

3. Toimintonäppäimet

-  Lisää kypsennyslämpötilaa/-aikaa
-  Vähentää kypsennyslämpötilaa/-aikaa
-  Sytyttää/sammuttaa valon
-  Virtanäppäin
-  Kytkee pyörimisen päälle/pois (Pyörivälle korille/rotoisserie-vartaalle)
-  Valikon valintapainike

ILMAFRITEERAUSVINKKEJÄ

- Tarkkaile ruokiasi kypsennyksen aikana, sillä Air fryer -tekniikkamme kypsentää ruoan nopeammin kuin perinteiset uunit. Taputtele ruoka kuivaksi ennen kypsennystä ruskistumisen edistämiseksi ja liiallisen savun välttämiseksi.
- Tasaisen kypsennyksen/ruskistuksen varmistamiseksi avaa uuni aina kypsennysajan puolivälissä ja tarkista, käännä tai ravista ruoat grilliritilillä tai tarkista ruoat pyörivässä korissa tai vartaassa. Jotkut reseptit vaativat öljyn sivelemistä tai suihkuttamista kypsennyksen puolivälissä. Säädä lämpötilaa tai aikaa tarvittaessa.
- Pienten erien paistaminen vaatii lyhyemmän kypsennysajan ja tuottaa rapeampia tuloksia.
- Kun kypsennät rasvaisia ruokia (esim. pekonia, kanansiipiä tai makkaroitu), voi olla tarpeen tyhjentää alustalle kertynyt rasva erien välillä ylimääräisen savun välttämiseksi.
- Leikkaamalla ruoan pienemmiksi paloiksi voit saada palat kauemmiksi toisistaan ja varmistaa suuremman ilmamäärän pääsyn läpi. Tämä voi tuottaa rapeampia ruokia. Paina leivitystä/päällystettä ruoan päälle, jotta se tarttuu kiinni. Jäähdytä leivitettyjä ruokia vähintään 30 minuuttia ennen paistamista. Näin pinnoite imeytyy hieman, jolloin se tarttuu ruokaan kypsennyksen aikana. Lihan rapeuden parantamiseksi voitele liha kevyesti maissijauholla tai riisijauholla ja suihkuta öljyä
- Aseta leivitettyt ruoat grillitasolla siten, että ruoka ei kosketa toisiinsa, jotta ilmaa pääsee kaikille pinnoille
- Suihkeöljyt toimivat parhaiten ilmakeittimen kanssa. Suihke levittää öljyn tasaisemmin ja öljyä tarvitaan yleensä vähemmän. Myös rypsi-, oliivi-, avokado-, kookos-, rypäleensiemien-, maapähkinä- tai kasviöljy toimivat hyvin
- Kun paistat kosteampaa ruokaa, on parasta käyttää leivinpaperia grilliritiöiden vuoraukseen

Pakasteruokien paistaminen ilmafriteerauskeittimellä

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

KÄYTTÖOHJEET

- Poista kaikki pakkaukset ja muovikääre laitteesta.
- Tarkista, että laite on moitteettomassa kunnossa ja että kaikki tarvikkeet ovat mukana.
- Aseta laite tasaiselle, kuivalle ja lämmönkestävälle työtasolle mukavalle työskentelykorkeudelle.
- Liitä rasvakeitin oikein asennettuun, maadoitettuun ja sulakkeella varustettuun pistorasiaan. Paikallisen verkkojännitteen tulee vastata laitteen teknisissä erityisohjeissa ilmoitettua jännitettä. Kaikki ohjauspaneelin merkkivalot vilkkuvat kerran ja kuuluu äänimerkki. Sen jälkeen ON/OFF-PAINIKE syttyy.
- Kytke laite päälle painamalla  virtapainiketta. Kuuluu äänimerkki ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät.
- Puhdista kaikki lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella ennen kuin käytät niitä ensimmäisen kerran ja jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Kuivaa tarvikkeet huolellisesti.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.



VAROITUS: Älä koskaan puhdista laitetta juoksevan veden alla äläkä koskaan upota sitä veteen.

Esilämmitys ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin käytät ilmafriteerausunia ensimmäistä kertaa, se tulee lämmittää korkeaan lämpötilaan ilman lisävarusteita valmistusprosessista jääneiden öljyjäämien poistamiseksi.

1. Varmista kahvaa käyttämällä, että laitteen ovi on suljettu kunnolla.
2. Kytke laite päälle painamalla  virtapainiketta.
3. Paina  virtapainikettapainiketta uudelleen lyhyesti. Laite käynnistyy, kypsennyslämpötilaksi on asetettu 190 °C ja kypsennysajaksi 15 minuuttia.

Huom: Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, valmistuksen aikana syntyneistä jäämistä saattaa syntyä hajua tai savua. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista ja häviää nopeasti. Varmista riittävä ilmanvaihto.

Anna laitteen jäähtyä täysin ennen kuin siirrät tai asennat lisälaitteita loukkaantumisen välttämiseksi.

Käyttöohjeet:



VAROITUS: Laitteen lisävarusteet ja kosketettavat pinnat ovat erittäin kuumia, kun laite on käytössä. Palovammavaara.

- Älä koske koteloon käytön aikana.
- Avaa laite aina ovenkahvasta, kun se on käytössä.
- Käytä mukana toimitettua irrotettavaa kahvaa pyörivän korin ja rotisserie-vartaan sijoittamiseen ilmakeittimeen tai poistamiseen. Käytä lisäksi uunikintaita tai patalappuja suojautuaksesi palovammilta.
- Höyryä tulee ulos kypsennyksen aikana. Älä koske tähän höyryyn.
- Kosketa kuumaa ruokaa vain sopivilla välineillä, esim. pihdeillä.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä tai kun se on kuuma.



VAROITUS: Palavat esineet tai ruoka voivat aiheuttaa tulipalon vaaran.

- Ole varovainen, kun käytät tietyntyyppisiä uunipusseja, leivinpaperia, alumiinifoliota ilmafriteerausuuuissa sekä metallin tai palavien esineiden tai lasiastioiden kanssa.
- Älä kypsennä liian suuria ruokapaloja. Ruoan ja lämmityselementtien sekä seinien väliin tulee jättää riittävästi tilaa.

Huom: mahdollisia vaurioita laitteelle:

- Jos laitteen luukkua ei voida sulkea liian suuren ruokamäärän vuoksi, älä sulje sitä väkisin.
- Lisävarusteiden pinnoitteen vaurioituminen terävien esineiden tai metallivälineiden käytön vuoksi. On suositeltavaa käyttää lämmönkestäviä puisia tai muovisia astioita.

Lisävarusteiden käyttö

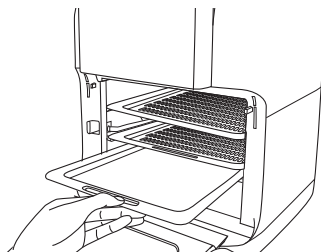
1. Aseta ruoka aina valmistamasi ruoalle sopivaan lisäosaan, jotta se ei pääse kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
2. Vedä ovenkahvasta avataksesi laitteen oven ja asenna vastaava lisävaruste alla kuvatulla tavalla.

VAROITUS: Lisävarusteet kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. On olemassa palovammojen vaara. Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä täysin ennen lisävarusteiden vaihtamista tai poistamista.

Valuma-alusta

Ruokajäämät tai rasvapisarat kerääntyvät tippa-alustaan, jolloin laitteen sisäpuoli on helppo puhdistaa.

- Työnnä tippa-alusta alimpaan ohjauskiskoon ennen jokaista käyttökertaa öljyn, rasvan tai jäämien keräämiseksi.



Grilliritilä

Käytä grilliritilää kuivatukseen, grillaamiseen, rapeiden ruokien valmistukseen tai pizzan paistoon. Voit käyttää kahta grilliritilää samanaikaisesti.

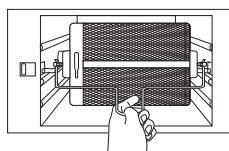
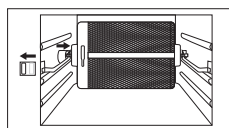
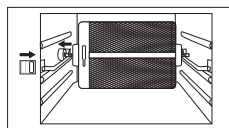
- Valmista ruoka reseptin mukaan ja aseta ruoka grilliritilän keskelle.
- Aseta grilliritilä toiseen kahdesta ylemmästä ohjauskiskosta ja työnnä se kokonaan sisään.
- Aseta tippa-alusta aina ilmakeittimen uunin pohjalle, kun käytät grilliritilöitä.

Huom: Mitä korkeampi ohjauskisko on valittu, sitä korkeampi lämpötila. Tämä tarkoittaa, että kypsennysprosessi nopeutuu. Tarkista ruoka ajoittain koko kypsennysprosessin aikana palamisen estämiseksi.

Pyörivä kori

Pyörivä kori sopii erinomaisesti ranskalaisten perunoiden ja kaikkien paahdettujen/ilmapaistettujen vihannesten kypsentämiseen

- Aseta ruoka koriin ja laita kansi päälle. Varmista, että lovet ovat kohdakkain lovien kanssa, ja käännä sitten myötäpäivään kannessa olevien ohjeiden mukaan lukitaksesi sen paikalleen.
- Työnnä lukkokytkintä oikealle ja työnnä pyörivä kori ohjauskiskoon lukitusasentoon.
- Vapauta lukituskytkin ja lukitse pyörivä kori paikoilleen.
- Irrottaaksesi kiinnitä korin molemmat päät pidikkeeseen, paina lukituskytkintä oikealle vapauttaaksesi kori ja nosta se ulos.



Huom: Poista kansi uunikintaalla tai patalapulla, sillä pyörivä kori on kuuma.

Rotisserie-haarukka ja -varras

VAROITUS: Haarukan piikit ovat erittäin teräviä.

Tämä voi johtaa ihon pistovammoihin. Älä koske teräviin päihin.

Säilytä tarvikkeita poissa lasten ulottuvilta.

Rotisserie-varras sopii paisteille/kinkuille tai kokonaisille kananpojille, joiden paino on enintään n. 1,3 kg. Ruoka ei saa olla liian kookas, ja sen ympärillä tulee olla tarpeeksi tilaa, jotta se voi pyöriä.

Suositus: Kun valmistat kokonaisen kanan, suosittelemme sitomista narulla, jotta jalat ja siivet pysyvät tiukasti kiinni vartalossa. Tämä pitää kanan kompaktina ja auttaa tasaista paistumista. Suuremmat kanat on ehkä sidottava metallihaarukoiden ympärille, jotta ne pysyvät paikallaan.

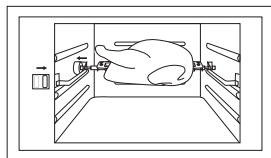
- Valmista ruoka reseptin mukaan.
- Työnnä varras kanan/paistin koko pituudelta.



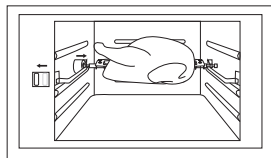
- Kiinnitä haarukka vartaaseen ja työnnä piikit lihaan.
- Kiinnitä haarukat kiristämällä ruuveja. Varmista, että tangossa olevat kiskonohjaimen syvennykset ovat ulompana kuin kiristetyt haarukat.



- Paina lukkokytintä oikealle ja aseta varras ohjauskiskoon lukitusasentoon.



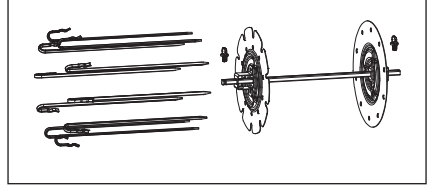
- Vapauta lukituskytkin ja lukitse varras paikalleen.
- Varmista, että paisti tai kana voi pyöriä vapaasti uunissa.
- Irrota varras kiinnittämällä molemmat päät irrotettavaan kahvaan, painamalla lukkokytintä oikealle vapauttaaksesi vartaan ja nostamalla se pois.



Varrassetti

Ihanteellinen mm. kebabien ja pieniluisen lihan paistamiseen/
ilmapaistamiseen

- Työnnä rotisserie-vartaan tanko varraslevyjen läpi. Varmista, että tangossa olevat kiskonohjaimen syvennykset ovat ulompana kuin varraslevyt.
- Työnnä vartaat yksitellen työntämällä psisemmän reiän läpi toisessa vartaassa olevaan vastakkaiseen reikään. Varmista sitten, että koukku on kiinnitetty ylärakoon.
- Paina lukituskytkintä oikealle ja aseta varrassetti ohjauskiskoon lukitusasentoon.
- Vapauta lukituskytkin ja lukitse vartaat paikoilleen.
- Varmista, että vartaat pyörivät vapaasti uunissa.
- Irrota vartaat kiinnittämällä molemmat päät irrotettavaan kahvaan, painamalla lukkokytkintä oikealle vapauttaaksesi vartaat ja nostamalla ne pois.



Valmiit kypsennysohjelmat

Toiminto	Aika (Min)		Lämpötila (°C)	
	Vakio	Säädettävissä	Vakio	Säädettävissä
VAKIO	15min	1-90 min	190	80-200
	16 min	1-90 min	200	80-200
	3 min	1-10 min	200	170-200
	20 min	1-90 min	180	80-200
	12 min	1-90 min	160	80-200
	20 min	1-90 min	180	80-200
	20 min	1-90 min	160	80-200
	12 min	1-90 min	150	80-200
	6 tuntia	1-24 tuntia	50	30-80
	6 min	1-90 min	120	80-200

*Muista asettaa aika valmistettavan ruoan painon ja paksuuden tai sen pakkausohjeiden mukaan.

- Valitse haluamasi kypsennysohjelma napauttamalla  symbolia.
- Vastaava kypsennysohjelman symboli syttyy. LCD-näyttö näyttää kypsennyslämpötilan °C:na ja kypsennysajan minuutteina. Kypsennysaika lasketaan minuuteissa.
- Kun olet valinnut kypsennysohjelman, käynnistä kypsennysohjelma painamalla  virtapainiketta.
- Kypsennysohjelman symboli vilkkuu ja kypsennysohjelma alkaa. Laite lämpenee ja tuuletin käynnistyy.
- Käännä ruokaa kypsennysajan puolivälissä varmistaaksesi, että ruoka kypsyy tasaisesti.

Huom: Voit käyttää kahvaa avataksesi laitteen luukun kypsennyksen aikana tarkistaaksesi ruoan. Kun luukku avataan, kypsennysohjelma keskeytyy. Kun ovi suljetaan, se palaa samaan aikaan ja lämpötilaan.

- Kypsennyslämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät vuorotellen LCD-näytössä, kun laite on käytössä. Voit muuttaa kypsennyslämpötilaa tai -aikaa milloin tahansa.
- Paina Nosta kypsennyslämpötilaa  tai Laske kypsennyslämpötilaa  -painiketta muuttaaksesi kypsennyslämpötilaa 5 °C:n askelin.
- Paina Lisää kypsennysaikaa  tai Vähennä kypsennysaikaa  -painiketta muuttaaksesi kypsennysaikaa minuutein. Kypsennysaika voidaan asettaa välillä 0–90 minuuttia.

Huom: Voit asettaa kypsennysajan ja lämpötilan nopeammin pitämällä nuolipainiketta painettuna pidempään.

- Pyörivä kori/rotisserie-varras pyörivät automaattisesti. Pyörityksen aikana pyörityspainike vilkkuu.
- Jos haluat kytkeä pyöritystilan pois päältä, paina pyörityspainiketta.
- Kytke valo päälle kypsennyksen aikana painamalla Valon sytytys/sammutuspainiketta  . Valo sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua tai voit sammuttaa sen painamalla uudelleen. Kun valo on päällä, painike vilkkuu.
- Kun kypsennysaika on kulunut, kuuluu 5 piippausta ja laite sammuu itsestään. Tuuletin jatkaa toimintaansa 20 sekuntia.
- Avaa laitteen luukku kahvasta.
- Poista ruoat uunikintaiden avulla tai irrota pyörivä kori/varras irrotettavan kahvan avulla.
- Paina virtapainiketta  ja pidä sitä painettuna 2 sekuntia sammuttaaksesi laite. Tuuletin jatkaa toimintaansa vielä 20 sekuntia.
- Vedä verkkopistoke irti pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä luukku auki ja puhdista se sitten.

Kypsennyksen keskeytys

- Jos haluat keskeyttää kypsennysprosessin ennen kuin se on valmis, paina virtapainiketta  ja pidä sitä painettuna n. 2 sekuntia.
- Kytke laite kokonaan pois toiminnasta vetämällä pistoke irti pistorasiasta.

PUHDISTUS & HUOLTO

Puhdista ilmakeitin jokaisen käytön jälkeen.

ÄLÄ PUHDISTA, KUN LAITE ON VIELÄ KUUMA

Irrota laite pistorasiasta ja anna jokaisen osan jäähtyä ennen puhdistustoimenpiteiden aloittamista. Poista säiliöt, jotta laite jäähtyy nopeammin.

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

Älä käytä hankaavia tai vahvoja kemikaaleja.

- Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla
- Pese kaikki tarvikkeet kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Jos peset astianpesukoneessa, aseta osat yläritilälle, äläkä käytä korkeampaa asetusta kuin 50°
- Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla poistaaksesi kaikki ruokajäämät
- Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä. Tippa-alusta ja grilliritilä voidaan pestä tavallisina tarttumattomina pannuina, mutta suosittelemme käyttämään alhaista astianpesukoneohjelmaa.

Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia sieniä ja puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa tarttumattomia pinnoitetta.

Varastointi

- Varmista, että ilmakeitin on irrotettu pistorasiasta ja että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia
- Älä laitetta säilytykseen, jos se on vielä kuuma tai märkä
- Varmista, että kaikki lisävarusteet ovat puhtaita ja kuivia ja että ne on asetettu ilmakeittimen uunionteloon oikein ennen varastointia.
- Älä säilytä laitetta lasten ulottuvilla. Pyri säilyttämään laitetta kuivassa ja viileässä paikassa.

VIANETSINTÄ

Jos sinulla on ongelmia laitteen kanssa, käytä alla olevaa vianetsintäopasta. Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa tämän oppaan avulla, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laitte ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Kypsennysaikaa ja -lämpötilaa ei ole asetettu.	Aseta kypsennysaika ja -lämpötila ja aloita kypsennys painamalla virtapainiketta.
	Laitteen luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, onko laitteen ovi kiinni, poista esteet.
Ruoka on raakaa.	Laitte on täytetty liikaa.	Kypsennä pienempiä annoksia tasaisemman tuloksen saavuttamiseksi.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Valitse korkeampi kypsennyslämpötila.
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Valitse pidempi kypsennysaika.
Ruoka kypsyy epätasaisesti.	Pyörivää koria/varrasta ei ole asetettu oikein.	Ohjaa pyörivä kori/varras kunnolla ohjauskiskon lukitusasentoon.
	Ruokaa ei ole käännetty puolivälissä	Varmista, että ruoka käännetään puolivälissä.
Ruoka on ylikypsyyttä/ palanutta.	Kypsennyslämpötila on asetettu liian korkeaksi.	Tarkista kypsennyslämpötila ja laske termostaattia vastaavasti.
	Kypsennysaika liian pitkä.	Tarkista kypsennysaika ja muista, että ilmakeitin voi kypsentää nopeammin kuin perinteiset uunit.
Paistetut ruoat eivät ole rapeita, kun ne ovat valmiita.	Tarkista ruoka, jos sitä voidaankin valmistaa vain perinteisessä rasvakeittimessä.	Muuten katso vinkit.

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laitteesta tulee valkoista savua.	Ruoka on erittäin rasvaista	Kun valmistat rasvaisia ruokia, rasva ja öljy tippuu tippa-alustaan. Tämä aiheuttaa tavallista korkeamman lämpötilan muodostumisen tippa-alustaan. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai kypsennystulokseen.
	Tippa-alustalla on edelleen ruokajäämiä aiemmasta kypsennyksestä.	Savu johtuu tippa-alustalla kuumenevasta rasvasta. Puhdista astia kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset paistuvat ilmakeittimessä epätasaisesti tai eivät ole rapeita.	Ranskalaisia ei ole liotettu riittävästi.	Laita lastut kylmään veteen noin 30 minuutiksi tärkkelyksen poistamiseksi. Kuivaa perunat talouspaperilla ennen kuin lisäät ne pannulle.
	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppejä.	Katso ilmakeittimen vinkit
Ranskalaiset eivät ole rapeita.	Perunoiden rapeus riippuu perunoissa olevan öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivaat perunat kunnolla ennen kuin lisäät öljyä
		Leikkaa perunat pienemmiksi rapeampiin tuloksiin.
		Lisää hieman öljyä rapeampiin tuloksiin.

TEKNISET TIEDOT:

Malli: ARIA

Nimellisjännite: 220-240V~ 50/60Hz

Nimellisvirta: 1500 W



Ympäristöystävällinen hävittäminen

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

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

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.
- Tilbehøret i luftfrituregryden bliver varme under brug. De må ikke røres
- Brug det aftagelige håndtag til, at tage spyddet, rotiseri-spyddet eller den drejende kurv ud.
- Brug ovnluffer eller grydelapper, når du skal håndtere grillhylderne og andet tilbehør, 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 virke ordentligt under brug, skal du bruge håndtaget til at åbne apparatet og tage alt tilbehør og alle fødevarer ud. Afbryd strømledningen, og hold op med at bruge apparatet. Kontakt en autoriseret tekniker eller en serviceagent. Placer luftfrituregryden på en tyr, 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 grillhylderne, skal du sørge for, at de sættes rigtigt i hver luftfrituregryden, før fødevarerne puttes i og tilberedes.
- Lad luftfrituregryden køle ned, før den rengøres og før du tager tilbehøret 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 fjernbetjeningsystem.



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



ADVARSEL: Luftfrituregryden virker ikke, medmindre dens låge er helt lukket.



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 grillhylderne 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 bolig-miljøer
- I Bed & breakfast-miljøer

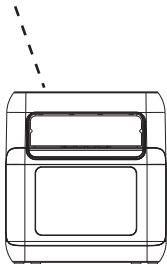


ADVARSEL: Du skal være meget forsigtig, når du håndtere varme friturekurve eller grillhylder. Vær forsigtig, når du åbner ovnen, så du undgår dampen, der strømmer ud af frituregryden og fødevarerne.

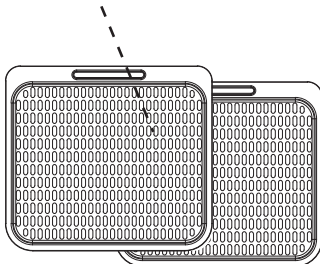
PRODUKTOVERSIGT

Luftfritureovn

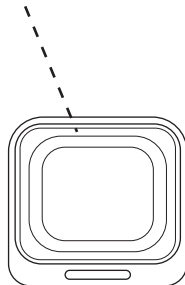
Luftfritureovn



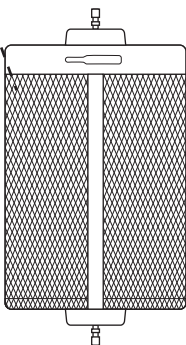
Sliplet grillhylder (x2)



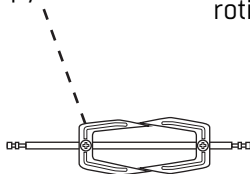
Sliplet spildbakke



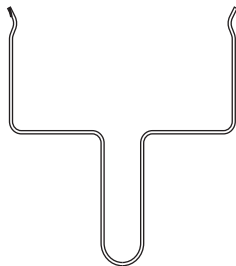
Drejende kurv



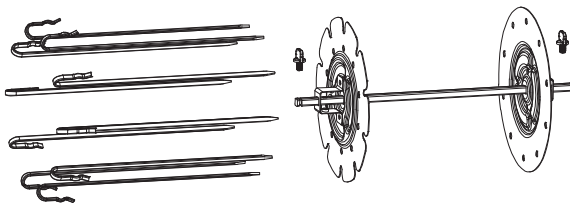
Rotiseri gafler og spyd

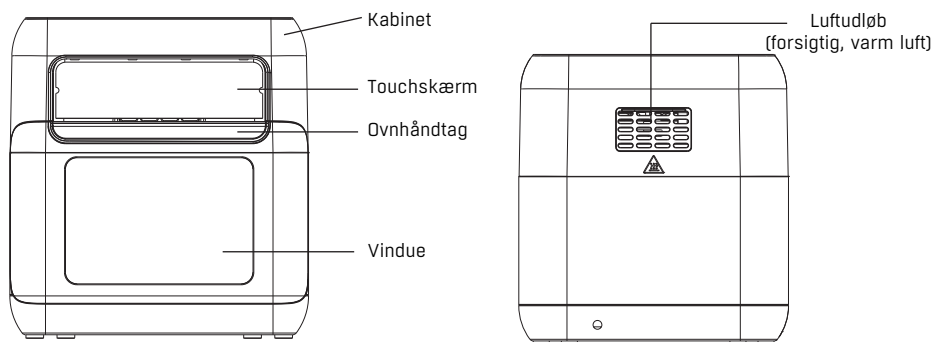


Aftageligt håndtag (aftageligt redskab til den drejende kurv, rotiseri-spydsættet)

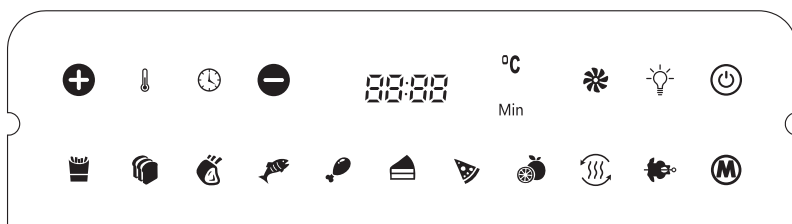


Spydsæt





Touch-betjeningspanel



1. LCD-skærm

- Skærm med tilberedningstemperaturen i °C og tilberedningstiden i minutter

- Visning af temperatur
- Visning af tilberedningstid
- Visning af tilberedningsventilator

2. Automatiske tilberedningsprogrammer

- Luftfriturestegning - Pommes frites
- Ristning - Brød
- Grillning - Bøffer/koteletter
- Grillning - Fisk

-  Stegning - Kyllingelår
-  Bagning - Kager
-  Bagning - Pizza
-  Dehydrering - Tørret frugt
-  Forvarmning/genopvarmning

3. Funktionsknapper

-  Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden
-  Reducer tilberedningstemperaturen eller -tiden
-  Tænd/sluk lyset
-  Tænd/sluk-knap
-  Slå drejning til/fra (til den drejende kurv/rotisseri-spyddet)
-  Menuvalgknap

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 ovnen halvvejs gennem tilberedningstiden, for at se til, vende eller ryste fødevarerne på grillhylderne, eller for at se til fødevarerne i den drejende kurv, på spyddene eller rotisseriet. 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 spildbakken 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 majsmeel eller rismel 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-, vindruekerne-, jordnødde- og vegetabilsk olie virker også godt
- Når du bager eller tilbereder væskefyldige fødevarer, er det bedst at bruge bagepapir på grillhylderne.

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

BRUGSVEJLEDNINGER

- Fjern al emballage og plastikfolie fra apparatet.
- Se, om apparatet er i perfekt stand, og om alt tilbehør følger med.
- Sæt apparatet på en plan, tør og varmebestandig arbejdsflade i en behagelig højde.
- Slut luftfrituregryden til en stikkontakt, der er ordentligt installeret med en jordforbindelse og en sikring. Den lokale netspænding skal passe med spændingen, der står i de tekniske specifikationer til apparatet. Alle indikatorerne på betjeningspanelet blinker én gang, og apparatet siger en biplyd. Herefter begynder tænd/sluk-knappen at lyse.
- Tryk på tænd/sluk-knappen  for at tænde apparatet. Apparatet siger en biplyd, og alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser.
- Inden tilbehøret bruges for første gang, og hver gang det efterfølgende bruges, skal du rengøre det i varmt vand og mildt opvaskemiddel.
- Tør tilbehøret grundigt af.
- Tør apparatet af indeni og udenpå med en fugtig klud.



ADVARSEL: Apparatet må aldrig rengøres under rindende vand, og det må aldrig nedsænkes i vand.

Forvarmning før første brug

Før luftfritureovnen bruges for første gang, skal den opvarmes på en høj temperatur uden tilbehør indeni, så eventuelle rester af olie fra fremstillingen fjernes.

1. Sørg for, at apparatets låge lukkes ordentligt med håndtaget.
2. Tryk på tænd/sluk-knappen  for at tænde apparatet.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen  igen. Apparatet starter på en tilberedningstemperatur på 190 °C og en tilberedningstid på 15 minutter.

Bemærk: Når apparatet tages i brug for første gang, kan det lugte eller ryge, da rester fra fremstillingen brændes af. Dette er harmløs og det forsvinder hurtigt. Sørg for, at der er nok ventilation i lokalet hvor apparatet bruges.

Lad apparatet køle helt ned, før tilbehøret sættes i eller flyttes, så du undgår personskader.

Brugsvejledninger



ADVARSEL: Tilbehøret og apparatets overflader bliver meget varme, når apparatet er i brug. Risiko for forbrændinger.

- Undgå at røre kabinettet under brug.
- Åbn altid apparatet i håndtaget på lågen, når det er i brug.
- Brug det medfølgende aftagelige håndtag til, at sætte rotisseriespyddet og den drejende kurv i luftfrituregryde og til at tage dem ud. Brug også ovnhandsker eller en klud, så du ikke brænder dig.
- Under tilberedningen siver der damp ud af apparatet. Undgå, at komme i kontakt med denne damp.
- Rør kun de varme fødevarer med passende redskaber, som f.eks. en tang.
- Apparatet må ikke flyttes, når det er i brug eller når det er varmt.



ADVARSEL: Der er en risiko for brand på grund af brændbare genstande eller fødevarer.

- Vær forsigtig, hvis du bruger bestemte ovnposer, bagepapir, staniol i luftfritureovnen, eller hvis du bruger metal, brændbare genstande eller glasbeholdere.
- Undgå, at tilberede store stykker fødevarer. Der skal være nok plads mellem fødevarerne og varmeelementerne og siderne.

Bemærk venligst: Apparatet kan tage skade:

- Hvis lågen ikke kan lukkes, fordi der er for mange fødevarer i apparatet, må lågen ikke tvinges.
- Belægningen på tilbehøret kan tage beskadiges af skarpe genstande eller metalredskaber. Det anbefales at bruge varmebestandige redskaber af træ eller plastik.

Brug af tilbehør

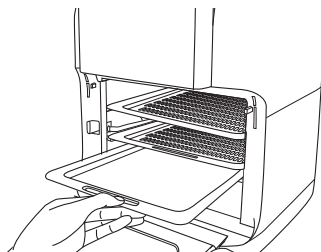
1. Put altid fødevarerne i et passende tilbehør, så det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
2. Træk i lågens håndtag for at åbne lågen og sæt tilbehøret i, som beskrevet nedenfor.

ADVARSEL: Tilbehøret bliver meget varm under brug. Risiko for forbrændinger. Lad apparatet og tilbehøret køle helt ned, før det skiftes eller tages ud.

Spildbakke

Madrester eller fedtdråber opsamles i spildbakken, så det er nemmere at rengøre indersiden af apparatet.

- Sæt spildbakken i den nederste skinne før brug, så olie, fedt og andre rester opsamles i den.



Grillhylde

Brug grillstativet til dehydrering, grillning, tilberedning af sprøde fødevarer eller tilberedning af pizza. Det er muligt, at bruge to grillriste på samme tid.

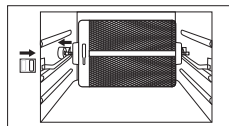
- Tilbered fødevarerne efter opskriften, og læg fødevarerne midt på grillristen.
- Sæt grillristen i en af de to øvre skinner, og tryk den helt ind.
- Sæt altid spildbakken i bunden af luftfritureovnen, når du bruger grillhylderne.

Bemærk: Jo højere oppe fødevarerne sættes i apparatet, jo mere varmes de. Dette betyder, at fødevarerne tilberedes hurtigere. Derfor skal du regelmæssigt se til fødevarerne, så de ikke brænder på.

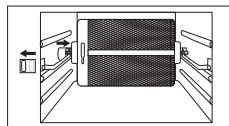
Den drejende kurv

Den drejende kurv er velegnet til pommes frites og tilberedning af ristede/luftstegte grøntsager.

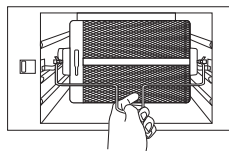
- Put fødevarerne i kurven og sæt låget på. Sørg for, at hakkene passer med fordybningerne, og drej derefter låget med uret i henhold til instruktionerne på selve låget, for at sætte det på plads.
- Tryk låseknappen til højre, og tryk den drejende kurv ind, så den låses fast i skinnen.



- Slip låseknappen, og lås den drejende kurv på plads.



- For at tage kurven ud, skal du sætte holderen på hver side af kurven. Tryk derefter låseknappen til højre, for at løsne den, hvorefter kurven kan tages ud.



Bemærk: Brug ovnhandsker eller en klud til at tage låget af, da den drejende kurv bliver meget varm.

Rotisseri gafler og spyd

ADVARSEL: Gaflerne er meget skarpe.

Undgå, at stikke dig selv på dem. Undgå, at røre de spidse ender.

Tilbehøret skal opbevares uden for børns rækkevidde.

Rotisseri-spyddet er velegnet til led/sinker eller hele kyllinger op til ca. 1,3 kg. Fødevarerne må ikke være for store, og der skal være nok plads til, at de kan dreje helt rundt.

Anbefaling: Hvis du vil tilberede en hel kylling, anbefales det at binde en snor rundt om den, så dens lår og vinger holdes tæt mod kroppen. Dette holder den kompakt, så den tilberedes jævnt. Større kyllinger skal muligvis bindes rundt om metalgaflerne, så de sidder ordentligt fast.

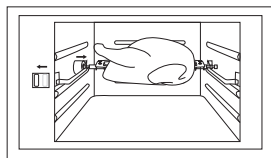
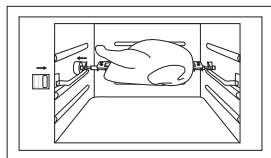
- Forbered fødevarerne, som beskrevet i opskriften.

Stik rotisseri-spyddet helt gemmen kyllingen/leddet.

- Sæt gaflen på rotisseri-spyddet, og sæt krogene ind i kødet.
- Spænd gaflerne fast, ved at stramme skruerne. Sørg for, at gaflerne er strammet på stangen efter fordybningerne til skinnerne.

- Tryk låseknappen til højre, og lås rotisseri-spyddet fast i skinnen.

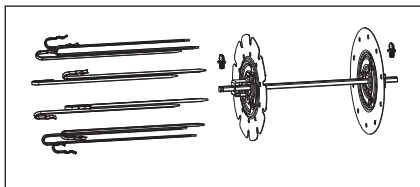
- Slip låsekontakten og lås rotisseri-spyddet på plads.
- Sørg for, at leddet eller kyllingen frit kan dreje i ovnen.
- For at tage spyddet ud, skal du sætte krogen på hver side af spyddet. Tryk derefter låseknappen til højre, for at løsne det, hvorefter det kan tages ud.



Spydsæt

Ideel til kebab og småbenet kød, der skal steges/luftsteges

- Stik rotisseri-spyddets metalstang gennem spydskiverne. Sørg for at stramme skruerne på stangen efter fordybningerne til skinnerne.
- Sæt spydstængerne i en efter en, ved at stikke dem gennem det indre hul helt til det modsatte hul i den anden spydskive. Sørg derefter for, at krogen sættes fast i mellemrummet foroven.
- Tryk låseknappen til højre, og lås spyddet fast i skinnen.
- Slip låsekontakten og lås -spyddet på plads.
- Sørg for, at spydsættet frit kan dreje i ovnen.
- For at tage spydsættet ud, skal du sætte krogen på hver side af spyddet. Tryk derefter låseknappen til højre, for at løsne det, hvorefter det kan tages ud.



Forudindstillede tilberedningsprogrammer

Funktion	Tid (minutter)		Temp. (°C)	
	Standard	Område	Standard	Område
STANDARD	15min.	1-90 min.	190	80-200
	16min.	1-90 min.	200	80-200
	3min.	1-90 min.	200	170-200
	20min.	1-90 min.	180	80-200
	12min.	1-90 min.	160	80-200
	20min.	1-90 min.	180	80-200
	20min.	1-90 min.	160	80-200
	12min.	1-90 min.	150	80-200
	6 timer	1-24timer	50	30-80
	6min.	1-90 min.	120	80-200

*Husk at indstille tiden i henhold til vægten og tykkelsen på fødevarerne, der skal tilberedes, eller i henhold til vejledningerne på fødevarepakken.

- Tryk på ikonet  for, at vælge det ønskede tilberedningsprogram.
- Herefter begynder tilberedningsprogrammets ikon at lyse. LCD-skærmen viser tilberedningstemperaturen i °C og tilberedningstiden i minutter. Tilberedningstiden tælles ned i minutter.
- Når du har valgt tilberedningsprogrammet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for, at starte programmet.
- Ikonet til tilberedningsprogrammet blinker, hvorefter programmet starter. Apparatet varmes op, og ventilatoren går i gang.
- Vend maden halvvejs gemmen tilberedningen, så du er sikker på at maden tilberedes jævnt.

Bemærk: Brug håndtaget til at åbne apparatets låge under tilberedningen, når du skal se til maden. Når lågen åbnes, stopper tilberedningsprogrammet. Når lågen lukkes, starter programmet igen, hvorfra det stoppede og på den samme temperatur.

- Tilberedningstemperaturen og resten af tilberedningstiden vises skiftevis på LCD-skærmen, når apparatet er i brug. Du kan altid ændre tilberedningstemperaturen eller tilberedningstiden.
- Tryk på knappen til forøgelse af tilberedningstemperaturen  eller til reducere af tilberedningstemperaturen , for at ændre tilberedningstemperaturen i trin på 5 °C.
- Tryk på knappen til forlængelse af tilberedningstiden  eller til forkortelse af tilberedningstiden , for at ændre tilberedningstiden i et-minutters trin. Tilberedningstiden kan sættes fra 0 til 90 minutter.

Bemærk: Hold pileknappen nede, for hurtigere at indstille en længere tilberedningstid eller tilberedningstemperatur.

- Som en del af rotisseri-kyllingen, drejer den drejende kurv/rotisseri-spyddet. Drejeknappen blinker, når apparatet sættes på drejefunktionen.
- Hvis du ønsker at slå drejefunktionen fra, skal du trykke på drejeknappen.
- For at tænde lyset under tilberedningen, skal du trykke på tænd/sluk-knappen  til lyset. Lyset slukker automatisk efter 2 minutter, eller tryk på knappen igen for, at slukke det. Knapper blinker, når det er tændt.
- Når tilberedningstiden er gået, siger apparatet 5 biplyde, hvorefter det slukker. Ventilatoren fortsætter med at køre i ca. 20 sekund.
- Åbn apparatets låge med håndtaget.
- Tag fødevarerne ud med ovnhandsker, eller fjern den drejende kurv/spyddet med det aftagelige håndtag.
- Hold tænd/sluk-knappen  nede i 2 sekunder, for at slukke apparatet. Når apparatet slukkes, fortsætter ventilatoren med at køre i 20 sekunder.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle ned med lågen åben, og rengør det derefter.

Sådan afbrydes tilberedningen

- For at afbryde tilberedningen, før den er færdig, skal du holde tænd/sluk-knappen  nede i ca. 2 sekunder.
- Træk stikket ud af stikkontakten for, at slukke helt for apparatet.

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 skrappe rengøringsmidler.

- Tør apparatets yderside af med en fugtig klud
- Vask hele tilbehørssættet i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Hvis de vaskes i opvaskemaskinen, skal du lægge dem på den øvre hylde, og undgå at vaske dem på i over 50 °C.
- Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste, så du får fjernet madresterne.
- Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp. Spildbakken og grillhylderne kan vaskes som almindelige sliplet pander, men vi anbefaler at vaske dem i opvaskemaskinen på en lav indstilling.

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 alt tilbehøret er rent og tørt, og sæt det rigtigt i luftfriture-ovnen, før den sættes væk.
- Apparatet må ikke opbevares inden for børns rækkevidde.
- 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
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt.
	Tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen er ikke blevet indstillet.	Indstil tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen, og tryk på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningen.
	Apparatets låge er ikke lukket ordentligt.	Sørg for, at apparatets låge lukkes ordentligt, og fjern eventuelle genstande, der er i vejen.
Fødevarerne tilberedes ikke helt.	Der er for mange fødevarer i apparatet.	Tilbered mindre portioner for, at få et mere jævnt resultat.
	Temperaturen er sat for lavt.	Skrue op for tilberedningstemperaturen.
	Tilberedningstiden er for kort.	Vælg en længere tilberedningstid.
Fødevarerne tilberedes ujævnt.	Den drejende kurv/spyd er ikke sat rigtigt i apparatet.	Sørg for, at den drejende kurv/rotisseri-spyddet låses rigtigt fast i skinnen.
	Fødevarerne blev ikke vendt halvvejs gennem tilberedningen.	Sørg for, at vende fødevarerne halvvejs gennem tilberedningen.
Fødevarerne steges for meget/brænder på.	Tilberedningstemperaturen er indstillet for højt.	Kontroller tilberedningstemperaturen og skru ned for termostaten.
	Tilberedningstiden er for lang.	Kontroller fødewarens tilberedningstid, og vær opmærksom på, at luftfritureovnen tilbereder fødevarerne hurtigere end almindelige ovne.
Friturestegte snacks bliver ikke sprøde, når tilberedningen er færdig.	Se, hvilken slags fødevarer du bruger, da de muligvis kun må tilberedes i en almindelig frituregryde.	Eller se vores tips.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Fødevarerne indeholder meget olie eller fedt.	Når du tilbereder fødevarer med et stort olie- eller fedtindhold, kan fedtet eller olien dryppe ned i spildbakken. Dette gør, at temperaturen i spildbakken bliver højere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller tilberedningsresultatet.
	Der er stadig madrester fra en tidligere tilberedningen i spildbakken.	Røgen kommer fra fedtet i spildbakken, når det varmes op. Sørg for, at rengøre panden ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites tilberedes ujævnt, eller de bliver ikke sprøde i luftfrituregryden.	Du har ikke gennemblødt dine pommes frites nok.	Læg dine pommes frites i blød i koldt vand i ca. 30 minutter, for at fjerne stivelsen. Tør dine pommes frites med køkkenrul, inden de puttes i frituregryden.
	Du brugte ikke den rigtige slags kartofler.	Se vores tips til luftfriturestegning
Pommes fritene er ikke sprøde	Pommes fritenes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes fritene.	Sørg for, at tørre pommes fritene ordentligt, inden du tilføjer olien
		Skær pommes fritene i smaller stykker, så de bliver sprødere.
		Tilsæt lidt mere olie for, at få et sprødere resultat.

SPECIFIKATIONER

Model: ARIA

Nominel spænding: 220-240V~ 50/60Hz

Nominel effekt: 1500 W



Miljøvenlig bortskaffelse

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

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

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

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
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 tillbehören i airfryern heta. Vidrör ej.
- Använd det avtagbara handtaget för att ta bort den roterande korgen, rotisseriet eller stekspetten.
- Använd grytvantar eller kökshanddukar när du hanterar grillgaller och andra tillbehör, 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 airfryern börjar fungera dåligt under användning, använd handtaget för att öppna och ta bort eventuella tillbehör och livsmedel. 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 grillgaller ska du se till att de är ordentligt insatta i airfryern innan du lägger i maten och tillagar den.

- Låt airfryern svalna innan du rengör eller tar bort tillbehören till airfryern.
- Koppla ur strömkabeln till airfryern innan du rengör den och när den inte används.
- Använd aldrig eller förvara enheten i direkt solljus



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



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



WARNING: Airfryern fungerar inte om luckan inte är helt stängd.



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



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



WARNING: 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 grillgallren att behålla en viss restvärme.

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)

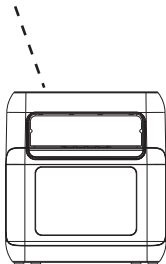


WARNING: Extrem försiktighet måste iakttas vid hantering av heta korgar och grillgaller. Var försiktig när du öppnar ugnen så att ångan inte kommer ut från airfryern och maten.

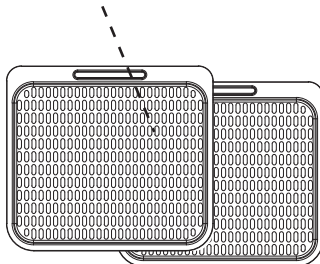
PRODUKTÖVERSIKT

Airfryer

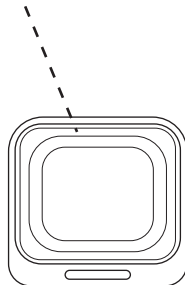
Airfryer



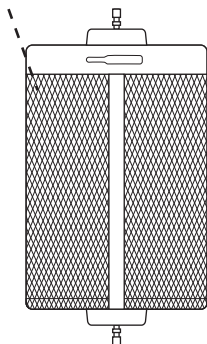
Non-stick grillgaller (x2)



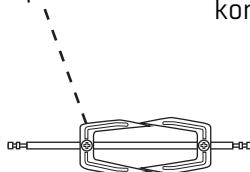
Non-stick droppbricka



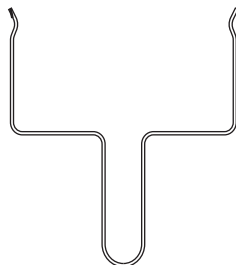
Roterande korg



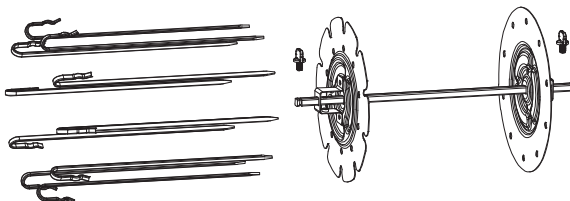
Rotisseriesigaffel och spett

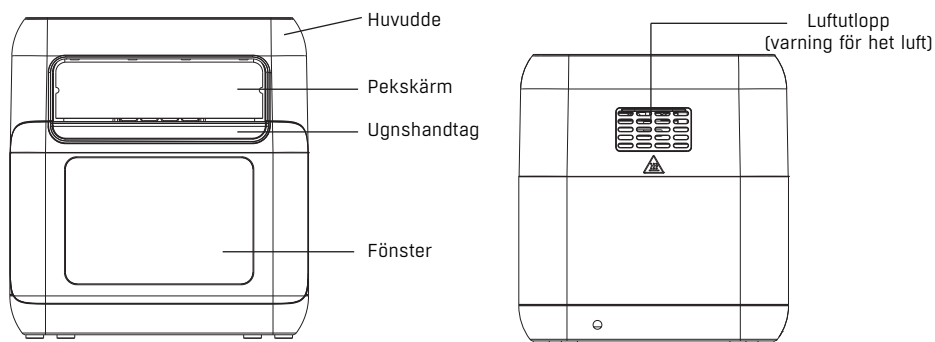


Avtagbart handtag (verktyg för att ta bort roterande korg, rotisserieseri och spett)

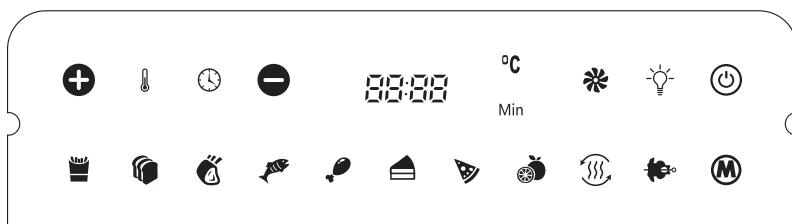


Spettset





Kontrollpanel



1. LCD-skärm

- Display för tillagningstemperatur i °C och tillagningstid i minuter

- Temperaturdisplay
- Tillagningstiddisplay
- Display för matlagningsfläkt

2. Automatiska matlagningsprogram

- Airfry - pommes frites
- Rostning - bröd
- Grill - stek/kotlett
- Grill - fisk

-  Ugnssteka - kycklinglår
-  Bakning - kakor
-  Bakning - pizza
-  Torka - torkad frukt
-  Förvärmning/återuppvärmning

3. Funktionsknappar

-  Öka tillagningstemperatur/tid
-  Sänk tillagningstemperatur/tid
-  Slå på/av lampan
-  PÅ/AV-knapp
-  Slå på/av rotationen (för roterande korg/roterande grillspett)
-  Menyval

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 ugnen efter halva tillagningstiden och kontrollera, vända eller skaka maten på grillgallret eller kontrollera maten i roterande korgen, spettet eller rotis-seriet. 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 rökutveckling vid tillagning av mat med hög fetthalt (t.ex. bacon, kycklingvingar eller korv) kan det vara nödvändigt att tömma det fett som samlas på droppbrickan mellan varje sats.
- 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 fuktigare mat är det bäst att använda bakplåtspapper för att klä in grillgallret.

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

- Ta bort all förpackning och plastfolie från apparaten.
- Kontrollera att apparaten är i perfekt skick och att alla tillbehör ingår.
- Placera apparaten på en plan, torr och värmebeständig arbetsyta i bekväm arbetshöjd.
- Anslut airfryern till ett korrekt installerat, jordat och säkrat uttag. Den lokala nätspänningen måste överensstämma med den spänning som anges i de tekniska specifikationerna för apparaten. Alla indikatorer på kontrollpanelen blinkar en gång och ett pip hörs. Därefter lyser strömbrytaren.
- Tryck på strömbrytaren för att starta apparaten. Ett pip hörs och alla indikatorer på kontrollpanelen lyser.
- Innan du använder tillbehören första gången och varje annan gång du använder dem, ska du rengöra dem med varmt vatten och mildt diskmedel.
- Torka tillbehören ordentligt.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.



WARNING: Rengör aldrig apparaten under rinnande vatten och sänk aldrig ned den i vatten.

Förvärmning före första användning

Innan du använder airfryern första gången ska den värmas upp till en hög temperatur utan några tillbehör i den, för att avlägsna eventuella oljerester från tillverkningsprocessen.

1. Kontrollera att luckan är ordentligt stängd med hjälp av handtaget.
2. Tryck på strömbrytaren  för att starta apparaten.
3. Tryck kort på strömbrytaren  igen. Apparaten startar med en tillagningstemperatur på 190 °C och en tillagningstid på 15 minuter.

Vänligen observera: När du använder apparaten första gången kan det uppstå lukt eller rök på grund av rester som uppstått under tillverkningen. Det är dock inte farligt och försvinner snabbt. Se till att ventilationen är tillräcklig.

Låt apparaten svalna helt innan du flyttar eller installerar tillbehör för att undvika skador.

Användning



WARNING: Tillbehören och de ytor som kan beröras på apparaten är extremt varma när apparaten används. Det finns risk för brännskador.

- Rör inte höljet under användning.
- Öppna alltid apparaten med luckhandtaget när den används.
- Använd det medföljande avtagbara handtaget för att placera den roterande korgen och rotisserispettet i airfryern eller för att ta bort det. Använd dessutom grythandskar eller en kökshandduk för att skydda dig mot brännskador.
- Ånga släpps ut under tillagningen. Rör inte vid ångan.
- Rör endast den varma maten med lämpliga redskap, t.ex. en tång.
- Flytta inte apparaten när den används eller är varm.



WARNING: Det finns risk för brand på grund av brännbara föremål eller livsmedel.

- Var försiktig när du använder vissa typer av ugnspåsar, bakplåtspapper, aluminiumfolie, metall, brännbara föremål eller glasbehållare i airfryern.
- Tillaga inte för stora matbitar. Det måste finnas tillräckligt med utrymme mellan maten och värmeelementen och väggarna.

Observera eventuella skador på apparaten:

- Om luckan inte kan stängas på grund av att för mycket mat har lagts in, använd inte våld för att stänga luckan.
- Det finns risk för att skada beläggningen på tillbehören vid användning av vassa föremål eller metallredskap. Använd värmebeständiga redskap i trä eller plast.

Använda tillbehören

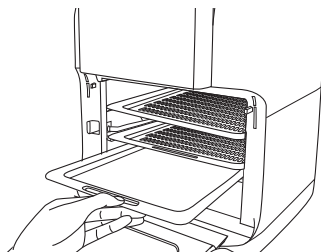
1. Placera alltid maten i rätt tillbehör för den mat du tillagar, så att den inte kommer i kontakt med värmeelementen.
2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan och montera respektive tillbehör enligt beskrivningen nedan.

WARNING: Tillbehören blir extremt varma under drift. Det finns risk för brännskador. Låt apparaten och tillbehören svalna helt innan du byter ut eller tar bort tillbehören.

Droppbricka

Matrester eller fettdroppar samlas upp på droppbrickan, vilket gör att apparatens insida lätt kan rengöras.

- Före varje användning ska du trycka in droppbrickan i den nedersta styrskenan för att samla upp dropp av olja, fett eller rester.



Grillgaller

Använd grillgallret för torkning, grillning, tillagning av krispiga rätter eller pizza. Du kan använda två grillgaller samtidigt.

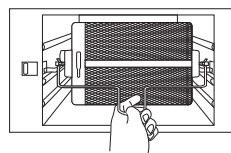
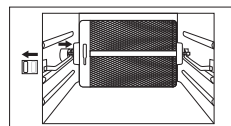
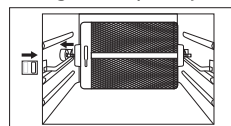
- Tillaga maten enligt receptet och placera den i mitten av grillgallret.
- Placera grillgallret i en av de två övre styrskenorna och skjut in det helt och hållet.
- Placera alltid droppbrickan i botten av airfryern när du använder grillgallret.

Vänligen observera: Ju högre styrskena, desto högre temperatur. Detta innebär att tillagningsprocessen påskyndas. Kontrollera därför maten då och då under hela tillagningsprocessen för att undvika att den bränns.

Roterande korg

Den roterande korgen är utmärkt för chips/pommes frites och tillagning av rostade/friterade grönsaker.

- Lägg maten i korgen och lägg på locket. Se till att skåror är i linje med fördjupningarna och vrid sedan medurs enligt anvisningarna på själva locket för att låsa på plats.
- Tryck lås till höger och tryck in den roterande korgen i låsläget på styrskenan.
- Släpp låsknappen och lås den roterande korgen på plats.
- För att ta bort korgen, haka fast varje ände av korgen i hållaren, tryck låsknappen till höger för att frigöra den och lyft ut korgen.



Vänligen observera: Använd en grytvante eller en kökshandduk för att ta av locket eftersom den roterande korgen är het.

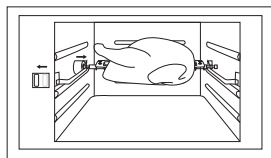
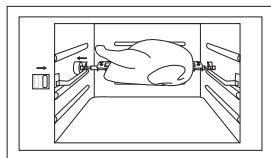
Rotisserigaffel och spett

VARNING: Gaffeltänderna är mycket vassa på grund av sin funktion. Det finns en risk för stickskador på huden. Rör inte de vassa ändarna. Förvara tillbehören på rätt sätt utom räckhåll för barn.

Spettet är lämpligt för skinkor eller hela kycklingar med en maxvikt på ca 1,3 kg. Maten får inte vara för stor och ska ha tillräckligt med utrymme för att kunna rotera helt och hållet.

Förslag: När du tillagar en hel kyckling rekommenderar vi att du använder ett snöre för att se till att ben och vingar sitter fast vid kroppen. Det håller den kompakt och hjälper till att tillaga den jämnt. Större kycklingar kan behöva bindas runt metallgafflarna för att hålla dem stabila.

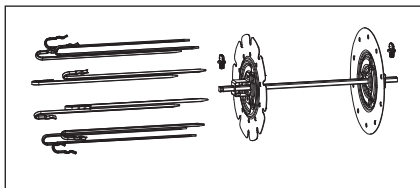
- Tillaga maten enligt receptet.
- För in spettet genom hela kycklingens/stekens längd.
- Montera gaffeln på spettet och för in spetsarna i köttet.
- Säkra gafflarna genom att dra åt skruvarna. Se till att gafflarna är fastspända på stången efter styrskenans fördjupningar.
- Tryck på låsknappen till höger och placera spettet på styrskenan i låsläget.
- Släpp låsknappen och lås spettet på plats.
- Se till att steken eller kycklingen kan rotera fritt i ugnen.
- För att ta bort spettet, haka fast varje ände av spettet med det avtagbara handtaget, tryck låsknappen till höger för att frigöra och lyfta ut spettet.



Spettset

Idealiskt för kebab, kött med små ben för stekning/airfrying

- Sätt in metallstången på rotisserispettet genom spettskivorna. Se till att skruvarna på stången dras åt efter styrskenans fördjupningar.
- Sätt in spettstängerna en efter en genom det inre hålet hela vägen till det motsatta hålet i den andra spettskivan. Se sedan till att kroken sitter fast i den övre springan.
- Tryck på låsknappen till höger och placera spettsetet i låsläget på styrskenan.
- Släpp låsknappen och lås spettsetet på plats.
- Se till att spettsetet kan rotera fritt i ugnen.
- För att ta bort spettet, haka fast varje ände av spettet med det avtagbara handtaget, tryck låsknappen till höger för att frigöra och lyfta ut spettet.



Förinställda matlagningsprogram

Funktion	Tid (min)		Temperatur (°C)	
	Standard	Intervall	Standard	Intervall
STANDARD	15min	1-90 min	190	80-200
	16min	1-90 min	200	80-200
	3min	1-90 min	200	170-200
	20min	1-90 min	180	80-200
	12min	1-90 min	160	80-200
	20min	1-90 min	180	80-200
	20min	1-90 min	160	80-200
	12min	1-90 min	150	80-200
	6 timmar	1-24tim	50	30-80
	6min	1-90 min	120	80-200

*Kom ihåg att ställa in tiden utifrån vikten och tjockleken på maten som ska tillagas eller enligt förpackningsanvisningarna.

- Tryck på  för att välja önskat matlagningsprogram.
- Motsvarande symbol för matlagningsprogrammet tänds. LCD-displayen visar tillagningstemperaturen i °C och tillagningstiden i minuter. Tillagningstiden räknas ner i minuter.
- När du har valt matlagningsprogrammet trycker du på strömbrytaren för att starta matlagningsprogrammet.
- Symbolen för matlagningsprogrammet blinkar och programmet startar. Apparaten värms upp och fläkten startar.
- Vänd maten efter halva tillagningstiden för att se till att maten tillagas jämnt.

Vänligen observera: Du kan använda handtaget för att öppna luckan under tillagningsprocessen och kontrollera maten. När luckan öppnas pausas matlagningsprogrammet. När luckan stängs återgår den till samma tid och temperatur.

- Tillagningstemperaturen och den återstående tillagningstiden visas växelvis på LCD-displayen när apparaten används. Du kan ändra tillagningstemperaturen eller tillagningstiden när som helst.
- Tryck på knappen Öka tillagningstemperaturen  eller Sänk tillagningstemperaturen  för att ändra tillagningstemperaturen i steg om 5 °C.
- Tryck på knappen Öka tillagningstiden  eller Minska tillagningstiden  för att ändra tillagningstiden i minuter. Tillagningstider från 0 till 90 minuter kan ställas in.

Vänligen observera: Du kan hålla in pilknappen för att ställa in tillagningstid och tillagningstemperatur snabbare.

- Som en del av rotiserikycklingen roterar den roterande korgen/rotiserispettet automatiskt. Under rotationsläget blinkar rotationsknappen.
- Om du vill stänga av rotationsläget trycker du på rotationsknappen.
- Om du vill tända lampan under tillagningsprocessen trycker du på knappen Slå på/av lampan  . Den stängs av automatiskt efter 2 minuter eller tryck igen för att stänga av den. När den är påslagen blinkar knappen.
- När tillagningstiden har gått ut ljuder 5 pip och apparaten stängs av. Fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder.
- Öppna luckan med hjälp av handtaget.
- Ta ut maten med hjälp av grytvantar eller ta bort den roterande korgen/rotiserispettet med hjälp av det avtagbara handtaget.
- Tryck på strömbrytaren  och håll den intryckt i 2 sekunder för att stänga av. När apparaten är avstängd fortsätter fläkten att gå i 20 sekunder.
- Dra ut nätkontakten ur eluttaget.
- Låt apparaten svalna med öppen lucka och rengör den sedan.

Avbryta tillagningsprocessen

- Om du vill avbryta tillagningsprocessen innan den är klar, tryck på strömbrytaren  och håll den intryckt i ca 2 sekunder.
- För att stänga av apparaten helt och hållet drar du ut nätkontakten ur vägguttaget.

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 tillbehören i varmt tvålatten eller i diskmaskin Om du diskar dem i diskmaskin, placera dem på det översta hyllplanet och använd inte högre temperatur 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. Droppbricka och grillgaller kan rengöras som vanliga non-stick-stekpannor men vi rekommenderar att du använder en låg diskmaskinsinställning.

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
- Se till att alla tillbehör är rena och torra och att de sätts in korrekt i ugnen innan du förvarar dem.
- Förvara inte apparaten inom räckhåll för barn.
- 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
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt in nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Tillagningstiden och tillagningstemperaturen har inte ställts in.	Ställ in tillagningstid och tillagningstemperatur och tryck på strömbrytaren för att börja tillaga.
	Apparatens lucka är inte ordentligt stängd.	Kontrollera att apparatens lucka är stängd, ta bort eventuella hinder.
Maten är inte färdiglagad.	Apparaten har fyllts för mycket.	Tillaga mindre portioner för att få ett jämnare resultat.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Välj en högre tillagningstemperatur.
	Tillagningstiden är för kort.	Välj en längre tillagningstid
Maten tillagas ojämnt.	Den roterande korgen/spettet är inte placerat i rätt läge.	För in den roterande korgen/spettet ordentligt i låsningsläget på styrskenan.
	Maten har inte vänts halvvägs	Se till att maten vänds halvvägs.
Maten är överkokt/bränd.	Tillagningstemperaturer är för hög.	Kontrollera tillagningstemperaturer och sänk temperaturen efter behov.
	Tillagningstiden är för lång.	Kontrollera produktens tillagningstid och tänk på att aifryers kan tillaga snabbare än konventionella ugnar.
Tillagade snacks är inte krispiga när de är färdiggräddade.	Kontrollera typen av mat eftersom den kanske bara kan tillagas i en traditionell fritös.	I övrigt hänvisas till tipsen.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Vit rök kommer ut från apparaten.	Maten är mycket fet eller oljig.	När du tillagar fet mat droppar fett och olja ner på droppbrickan. Detta leder till att temperaturen på droppbrickan blir högre än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller matlagingsresultatet.
	Det finns fortfarande matrester från en tidigare tillagningsprocess på droppbrickan.	Rök orsakas av att fettet värms upp på droppbrickan. Se till att du rengör brickan ordentligt efter varje användning.
Färska chips tillagas ojämnt eller är inte krispiga i airfryern.	Chipsen har inte blötlagts tillräckligt.	Lägg chipsen i kallt vatten i cirka 30 minuter för att avlägsna stärvätskan. Torka av chipsen med kökspapper innan du lägger dem i airfryern.
	Du använde inte rätt potatissort.	Se airfryer-tipsen
Pommes fritesen är inte krispiga	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till att du torkar potatisstängerna ordentligt innan du tillsätter oljan
		Skär potatisstängerna i mindre storlek för att få ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

SPECIFIKATIONER

Modell: ARIA

Märkspänning: 220-240V~ 50/60Hz

Märkeffekt: 1500 W



Miljövänlig kassering

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

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

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

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

