

Power AirFryer™

Multi-Function by Tristar Products



Gebrauchsanleitung.....	06
Instructions for Use.....	12
Mode d'emploi.....	18
Manuale di utilizzazione.....	24
Gebruiksaanwijzing.....	30
Használati utasítás.....	36
Návod k použití.....	42
Návod na použitie.....	48
Instrucțiuni de utilizare.....	54
Instrukcja obsługi.....	60
Kullanım kılavuzu.....	66

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



LIEFERUMFANG & BEZEICHNUNG DER TEILE (Abbildung 1)

HINWEIS: Nehmen Sie alle aufgelisteten Teile aus der Verpackung. Bitte entfernen Sie jegliche transparenten oder blauen Schutzfolien von den Einzelteilen. Entfernen Sie nicht das Typenschild.

- A. Geräteeinheit
- B. Bedienfeld & Display
- C. Luftansaugventil
- D. Luftauslassventil
- E. Gitter (Anzahl setabhängig)**
- F. Drehkorb**
- G. Abtropfschale**
- H. Spießchen (x10)**
- I. Spießchen-Halterung (x2)**
- J. Grillspieß, Gabeln und Feststellschrauben**
- K. Hilfsgriff für Spieß & Drehkorb**
- L. Standfuß für Grillspieß* **
- M. Ofentür (Vorsicht beim Öffnen, da die Tür sehr massiv gebaut und schwer ist!)
- N. Frittierkorb mit Haltegriff* **

*nur im Deluxe-Set enthalten

**Spülmaschinengeeignet

EN

PRODUCT CONTENTS & DESCRIPTION OF PARTS (Illustration 1)

PLEASE NOTE: Take all listed parts out of the packaging. Please remove any transparent or blue protective foil from the individual parts. Do not remove the identification label.

- A. Appliance Unit
- B. Control Panel & Display
- C. Air Inlet Valve
- D. Air Outlet Valve
- E. Grill (Quantity set dependent)**
- F. Revolving Basket**
- G. Drip Tray**
- H. Small Skewer (10)**
- I. Small Skewer-Holder (2)**
- J. Skewer, Forks & Set Screws**
- K. Support Handle for Skewer and Revolving Basket**
- L. Skewer Base* **
- M. Oven Door (Caution when opening, as the door is very heavy and solidly built)
- N. Frying Basket with support-handle* **

*Only available in the deluxe-set

**Dishwasher friendly

FR

ÉTENDUE DE LA LIVRAISON ET DÉSIGNATION DES PIÈCES (Figure 1)

REMARQUE : Retirez toutes les pièces listées de l'emballage. Retirez des différentes pièces tous les films de protection transparents ou bleus. Ne retirez pas la plaque signalétique.

- A. Corps de l'appareil
- B. Panneau de commande et écran
- C. Soupape d'aspiration d'air
- D. Soupape d'évacuation d'air
- E. Grilles (nombre selon le set)**
- F. Panier rotatif**
- G. Bac d'égouttement**
- H. Brochette (x 10)**
- I. Support à brochette (x 2)**
- J. Tournebroche, fourches et vis de fixation**
- K. Poignée auxiliaire pour broche et panier rotatif **
- L. Support à tournebroche* **
- M. Porte de four (attention à l'ouverture, car la porte est de construction massive et lourde !)
- N. Panier à friture avec poignée-support* **

*uniquement pour le set Deluxe

**Convient au lave-vaisselle

IT

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE E DENOMINAZIONE DEI COMPONENTI (Figura 1)

AVVISO: Rimuovere tutte le parti elencate dall'imballaggio. Si prega di rimuovere qualsiasi pellicola protettiva trasparente o blu dai singoli componenti. Non rimuovere la targhetta.

- A. Unità apparecchio
- B. Pannello di controllo e display
- C. Valvola di aspirazione dell'aria
- D. Valvola di scarico dell'aria
- E. Griglie (il numero varia in base al set)**
- F. Cestello rotante**
- G. Sgocciolatoio**
- H. Spedino (x10)**
- I. Sostegno degli spiedini (x2)**
- J. Spiedo per griglia, forchette e viti d'arresto**
- K. Impugnatura ausiliaria per spiedo e cestello rotante**
- L. Supporto per spiedo* **
- M. Sportello del forno (fare attenzione quando si apre lo sportello, poiché presenta una struttura molto massiccia ed è pesante!)
- N. Cestello da frittura con manico* **

*incluso solo nel set Deluxe

**Lavabile in lavastoviglie

NL

INHOUD VAN DE VERPAKKING EN BENOEMING VAN DE ONDERDELEN (Afbeelding 1)

ADVIES: Haal alle opgesomde onderdelen uit de verpakking. Verwijder alle transparante of blauwe beschermende folie van de afzonderlijke.

- A. Apparaat
- B. Bedieningspaneel & display
- C. Luchtinlaat
- D. Luchtuitlaat
- E. Roosters (aantal afhankelijk van de set)**
- F. Draaimand**
- G. Afdruipschaal**
- H. Spiesjes (10x)**
- I. Spiesjeshouder (2x)**
- J. Draaispit, vorken en schroeven**
- K. Hulpgreep voor draaispit & draaimand **
- L. Grillstandaard voor draaispit* **
- M. Ovendeur (voorzichtig bij het openen, omdat de massieve deur zwaar is!)
- N. Frituurmand met handgreep* **

*alleen in de Deluxe-set inbegrepen

**Vaatwasserbestendig

HU

A CSOMAG TARTALMA ÉS AZ EGYSÉGEK MEGNEVEZÉSE (1. ábra)

ÉRTESÍTÉS: Vegye ki az összes felsorolt tartozékot a csomagból. Kérjük, távolítsa el az összes átlátszó vagy kék színű védőfóliát a tartozékokról. Ne távolítsa el a típusjelzést.

- A. Készülék
- B. Kezelőfelület & kijelző
- C. Levegő beszívó szelep
- D. Levegő kiengedő szelep
- E. Rácsok (a számuk a készlet összetételétől függ)**
- F. Forgó kosár**
- G. Csepegtető edény**
- H. Nyársak (x10)**
- I. Nyárstartó (x2)**
- J. Grill-nyárs, villák, rögzítő csavarok**
- K. Fogantyú a nyársakhoz és a forgó kosárhoz **
- L. Állvány a grill-nyársokhoz* **
- M. Sütő-ajtó (óvatosan nyissa ki, mert az ajtó masszív építésű és nehéz!)
- N. Sütőkosár fogóval* **

*Csak a Deluxe-készletnek tartozéka

**Mosogatógépben

CZ

OBSAH DODÁVKY A OZNAČENÍ DÍLŮ (Obrázek 1)

UPOZORNĚNÍ: Vyjměte z obalu všechny díly, uvedené v seznamu. Odstraňte z jednotlivých dílů veškeré průsvitné a modré ochranné fólie. Neodstraňujte typový štítek.

- A. Spotřebič
- B. Ovládací pole a displej
- C. Ventil k nasávání vzduchu
- D. Ventil k vypouštění vzduchu
- E. Mřížka (počet závisí na sadě)**
- F. Otočný koš**
- G. Odkapávací miska**
- H. Špíz (x10)**
- I. Držák špízů (x2)**
- J. Grilovací špíz, vidlice a stavěcí šrouby**
- K. Pomocná rukojeť a otočný koš **
- L. Podstavec na grilovací špíz* **
- M. Otvírací dvířka (pozor při otvírání, protože dvířka mají velmi masivní konstrukci a jsou těžká!)
- N. Fritovací koš s rukojetí* **

*obsažen pouze v sadě Deluxe

**Vhodné i pro mytí v myčce

SK

OBSAH BALENIA A POPIS ČASTÍ (Obrázok 1)

UPOZORNENIE: Vyberte všetky časti uvedené v zozname. Prosím, odstráňte všetky transparentné a modré ochranné fólie z jednotlivých dielov. Neodstraňujte typový štítok.

- A. Prístroj
- B. Ovládací panel a displej
- C. Nasávací ventil
- D. Odvetrávací ventil
- E. Mriežka (počet závislý od sady)**
- F. Otočný kôš**
- G. Odkvapkovácia nádoba**
- H. Špízové ihlice (x10)**
- I. Držiak špízových ihlic (x2)**
- J. Os grilu, vidlice a upevňovacie skrutky**
- K. Pomocná rukoväť na os grilu a otočný kôš **
- L. Stojan na os grilu* **
- M. Dvierka fritézy (opatne pri otváraní, pretože dvierka sú veľmi masívne a ťažké!)
- N. Fritovací kôš s rukoväťou* **

*obsiahnuté len v sade Deluxe

**Vhodné do umývačky riadu

RO

INCLUS ÎN COLET ȘI DENUMIREA PIESELOR (Figura 1)

INDICAȚIE: Scoateți toate piesele enumerate din ambalaj. Îndepărtați toate foliile de protecție transparente sau albastre de pe piesele individuale. Nu îndepărtați plăcuța de identificare.

- A. Unitatea aparatului
- B. Panoul de comandă și afișaj
- C. Supapă de aspirație a aerului
- D. Supapă de evacuare a aerului
- E. Grătar (număr în funcție de set)**
- F. Coș rotativ**
- G. Tavă de scurgere**
- H. Țepușe de frigărui (x10)**
- I. Suport de țepușe de frigărui (x2)**
- J. Țepușă pentru prăjire, furci și șuruburi de fixare**
- K. Mâner auxiliar pentru țepușă pentru prăjire și coșul rotativ**
- L. Stativ pentru țepușă pentru prăjire* **
- M. Ușa cuptorului (aveți grijă la deschiderea, deoarece ușa este montată foarte masiv și este grea!)
- N. Coș de prăjit cu mâner* **

*conținut numai în setul Deluxe

**Rezistent la spălare în mașina de spălat vase

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA & OPIS CZĘŚCI (Rys. 1)

WSKAZÓWKA: Wszystkie wymienione części wyjąć z opakowania. Usunąć wszelkie przezroczyste lub niebieskie folie ochronne z poszczególnych części. Nie usuwać tabliczki znamionowej.

- A. Obudowa
- B. Panel sterowania i wyświetlacz
- C. Zawór ssący powietrza
- D. Zawór wylotowy powietrza
- E. Kratka (liczba w zależności od zestawu)**
- F. Kosz obrotowy**
- G. Pojemnik do odsączania**
- H. Szpikulce (x10)**
- I. Uchwyty do mocowania szpikulców (x2)**
- J. Rożen do grilla, widelce i śruby mocujące**
- K. Stojak na rożen do grilla**
- L. Stojak na rożen do grilla**
- M. Drzwi piekarnika (Otwierać ostrożnie, ponieważ drzwi są masywne i ciężkie)
- N. Kosz z uchwytem do smażenia**

**tylko w zestawie Deluxe

**Można myć w zmywarce

TESLİMAT KAPSAMI & PARÇA TANIMLARI (Resim 1)

NOT: Listelenen parçaları ambalajdan çıkartın. Lütfen münferit parçalardaki tüm şeffaf veya mavi koruma folyolarını çıkartın. Tip levhasını sökmeyin.

- A. Cihazın gövdesi
- B. Kumanda alanı & gösterge
- C. Hava emme valfi
- D. Hava tahliye valfi
- E. Izgara (sayısı sete göre değişir)**
- F. Döner sepet**
- G. Damlama tepsi**
- H. Şiş (x10)**
- I. Şiş tutucu (x2)**
- J. Kızartma şişi, çatal ve tespit vidaları**
- K. Şiş ve döner sepet için yardımcı tutamak**
- L. Kızartma şişi için yekpare**
- M. Fırın kapağı (kapak yekpare yapılı ve ağır olduğu için açarken dikkatli olun!)
- N. Tutamaklı kızartma sepeti**

**sadece Deluxe-Set modelinde vardır

**Bulaşık makinesinde yıkanabilir

Abbildung 1 | Illustration 1 | Figure 1 | Figura 1 | Afbeelding 1 | 1. ábra | Obrázek 1 | Obrázok 1 | Figura 1 | Rys. 1 | Resim 1 |

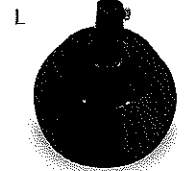
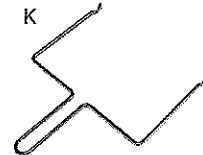
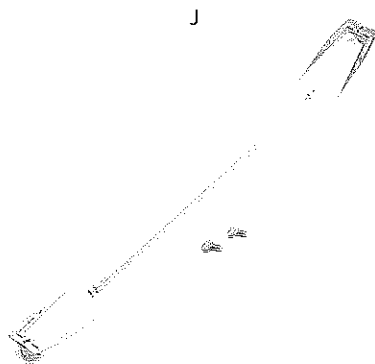
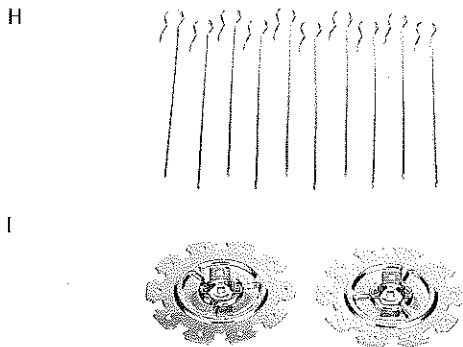
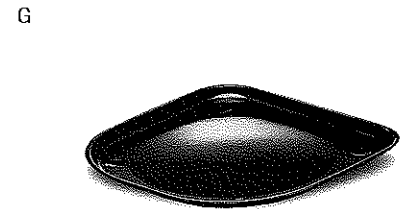
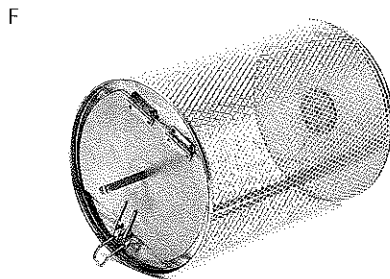
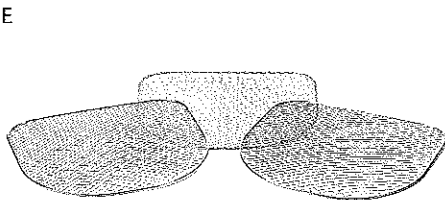
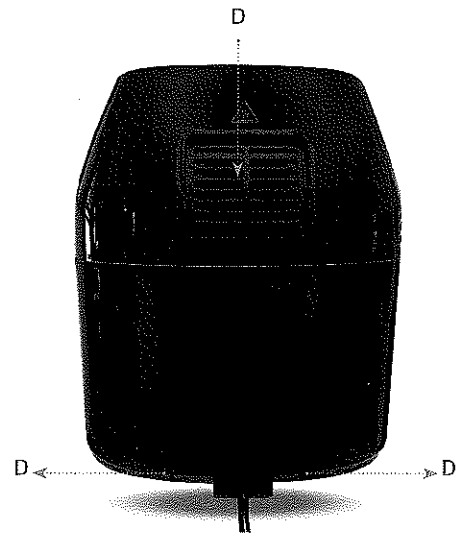
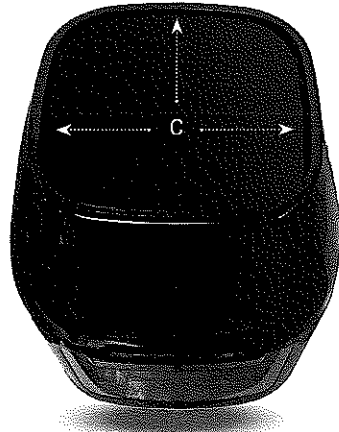
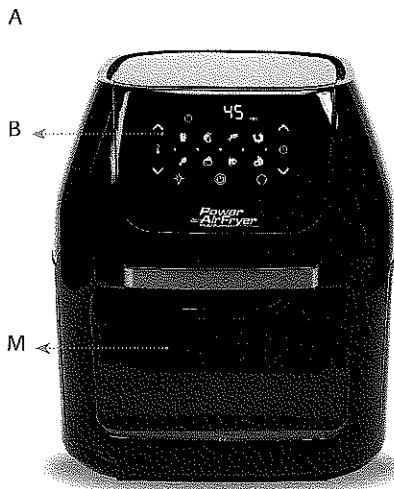


Abbildung 2 | Illustration 2 | Figure 2 | Figura 2 | Afbeelding 2 | 2. ábra | Obrázek 2 | Obrázok 2 | Figura 2 | Rys. 2 | Obrázek 2 | Rys. 2 | Resim 2 |

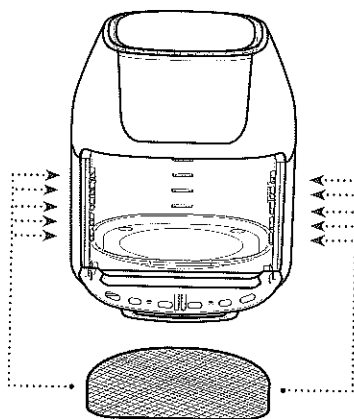


Abbildung 3 | Illustration 3 | Figure 3 | Figura 3 | Afbeelding 3 | 3. ábra | Obrázek 3 | Obrázok 3 | Figura 3 | Rys. 3 | Resim 3 |

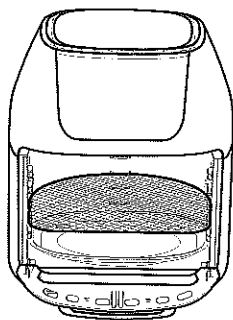
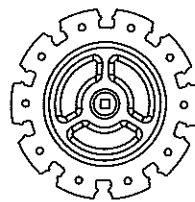
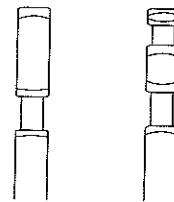


Abbildung 4 | Illustration 4 | Figure 4 | Figura 4 | Afbeelding 4 | 4. ábra | Obrázek 4 | Obrázok 4 | Figura 4 | Rys. 4 | Resim 4 |



Spießhalterung Vorderansicht (x2)
Small Skewer Holder (2)
Support à brochette Vue de face (x 2)
Sostegno-spiellino visione frontale (x2)
Spiesjshouder voraanzicht (2x)
Nyárstartó előnézet (x2)
Držák špízu - pohľad zepredú (x2)
Držák na špízové ihlice predný pohľad (x2)
Vedere din față a suportului pentru țepușe de frigărui (x2)
Uchwyt mocujący do szpikulców, widok z przodu (x2)
Şiş tutucu, önden görünüş (x2)

Abbildung 5 | Illustration 5 | Figure 5 | Figura 5 | Afbeelding 5 | 5. ábra | Obrázek 5 | Obrázok 5 | Figura 5 | Rys. 5 | Resim 5 |

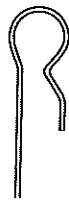


Grillspieß | Skewer | Tournebroche | Spiedino | Draaispit | Grill-nyárs
| Grilovací špíz | Grilovacia os | Țepușă pentru prăjire | Rozen do grilla | Kizartma şişi

Linke Seite | Left side | Côté gauche | Lato sinistro | Linkerkant | Bal oldal | Levá strana | Levá strana | Partea stângă | Lewa strona | Sol taraf

Rechte Seite | Right side | Côté droit | Lato destro | Rechterkant | Jobb oldal | Pravá strana | Pravá strana | Partea dreaptă | Prawa strona | Sağ taraf

Abbildung 6 | Illustration 6 | Figure 6 | Figura 6 | Afbeelding 6 | 6. ábra | Obrázek 6 | Obrázok 6 | Figura 6 | Rys. 6 | Resim 6 |



Spießchen (x10) | Small Skewer (10) | Brochette (x 10) | Spiedino (x10) | Spiesjos (10x) | Nyársak (x10) | Špíz (x10) | Špízové ihlice (x10) | Țepușe de frigărui (x10) | Szpikulco (x10) | Şiş(x10)

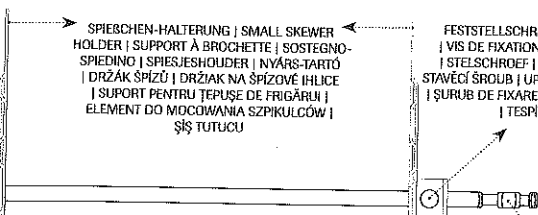
Abbildung 7 | Illustration 7 | Figure 7 | Figura 7 | Afbeelding 7 | 7. ábra | Obrázek 7 | Obrázok 7 | Figura 7 | Rys. 7 | Resim 7 |



Feststellschrauben (x2) | Set screws (2) | Vis de fixation (x 2) | Viti di arresto (x2) | Stelschroeven (x2) | Régzőltő csavarok (x2) | Stavěcí šrouby (x2) | Upevňovacie skrutky (x2) | Şuruburi de fixare (x2) | Šrubovi mocujuće (x2) | Tespit vidalari (x2)

Abbildung 8 | Illustration 8 | Figure 8 | Figura 8 | Afbeelding 8 | 8. ábra | Obrázek 8 | Obrázok 8 | Figura 8 | Rys. 8 | Resim 8 |

FESTSTELLSCHRAUBE | SET SCREW | VIS DE FIXATION | VITE DI ARRESTO | STELSCHROEF | RÉGZŐLTŐ CSAVAR | STAVĚCÍ ŠROUB | UPEVNŔOVACIA SKRUTKA | ŞURUB DE FIXARE | SRUBA MOCUJUĆA | TESPIT VIDASI



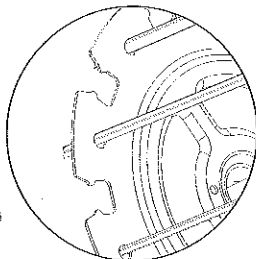
Linke Seite Grillspieß | Small Skewer Holder | CÔTÉ GAUCHE TOURNEBROCHE | LATO SINISTRO SPIEDO PER GRIGLIA | LINKERKANT DRAAISPIJT | GRILL-NYÁRS BAL OLDALA | LEVÁ STRANA GRILOVACIHO ŠPÍZU | LAVÁ STRANA OSI GRILLU | PARTEA STÂNGĂ TEPUȘA PENTRU PRĂJIRE | LEWA STRONA, ROZEN DO GRILLA | KIZARTMA ŞIŞI, SOL TÁRF

Vorderansicht der zusammengesetzten Spießchen-Halterung
Front view of the assembled small skewer holder
Vue de face du support à brochette assemblé
Veduta frontale di spiedino e sostegno assemblati
Voraanzicht van de geassembleerde spiesjshouder
Az összeszerelt nyárstartó előnézete
Pohľad zepredú na smontovaný držák špízu
Predný pohľad zmontovaného držáka na špízové ihlice
Vedere din față a suportului asamblat pentru țepușe de frigărui
Zmontowane mocowanie do szpikulców widok z przodu
Kurulan şiş tutucunun önden görünüşü

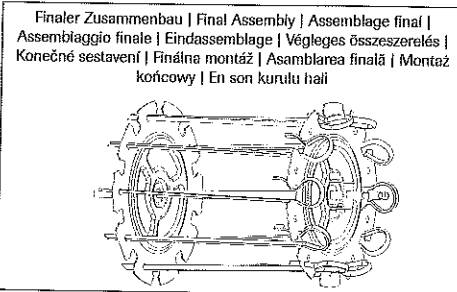
FESTSTELLSCHRAUBE | SET SCREW | VIS DE FIXATION | VITE DI ARRESTO | STELSCHROEF | RÉGZŐLTŐ CSAVAR | STAVĚCÍ ŠROUB | UPEVNŔOVACIA SKRUTKA | ŞURUB DE FIXARE | SRUBA MOCUJUĆA | TESPIT VIDASI

Rechte Seite Grillspieß | Right Side Skewer | CÔTÉ DROIT TOURNEBROCHE | LATO DESTRO SPIEDO PER GRIGLIA | RECHTERKANT DRAAISPIJT | GRILL-NYÁRS JOBB OLDALA | PRÁVÁ STRANA GRILOVACIHO ŠPÍZU | PRÁVÁ STRANA OSI GRILLU | PARTEA DREAPTĂ TEPUȘA PENTRU PRĂJIRE | PRAWA STRONA, ROZEN DO GRILLA | KIZARTMA ŞIŞI, SAĞ TÁRF

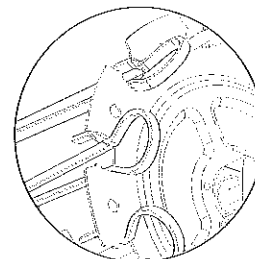
Abbildung 9 | Illustration 9 | Figure 9 | Figura 9 | Afbeelding 9 | 9. ábra | Obrázek 9 | Obrázok 9 | Figura 9 | Rys. 9 | Resim 9 |



Linke Seite | Left side | Côté gauche | Lato sinistro | Linkerkant | Bal oldal | Levá strana | Levá strana | Partea stângă | Lewa strona | Sol taraf

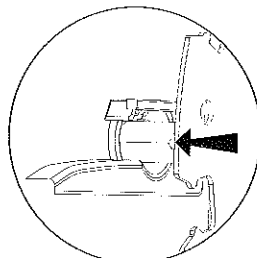
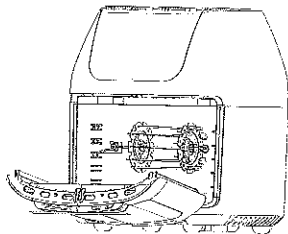


Finaler Zusammenbau | Final Assembly | Assemblage final | Assemblaggio finale | Eindassemblage | Végleges összeszerelés | Konečné sestavení | Finalna montáž | Asamblarea finală | Montaż końcowy | En son kurulu hali



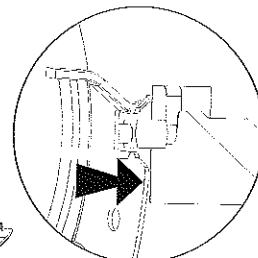
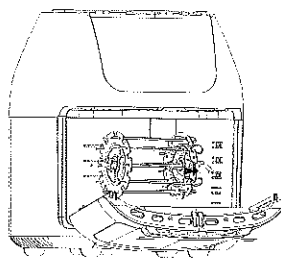
Rechte Seite | Right side | Côté droit | Lato destro | Rechterkant | Jobb oldal | Pravá strana | Pravá strana | Partea dreaptă | Prawa strona | Sağ taraf

Abbildung 10 | Illustration 10 | Figure 10 | Figura 10 | Afbeelding 10 | 10. ábra | Obrázek 10 | Obrázok 10 | Figura 10 | Rys. 10 | Resim 10 |



Linke Seite | Left side | Côté gauche | Lato sinistro | Linkerkant | Bal oldal | Levá strana | Levá strana | Partea stângă | Lewa strona | Sol taraf

Abbildung 11 | Illustration 11 | Figure 11 | Figura 11 | Afbeelding 11 | 11. ábra | Obrázek 11 | Obrázok 11 | Figura 11 | Rys. 11 | Resim 11 |



Rechte Seite | Right side | Côté droit | Lato destro | Rechterkant | Jobb oldal | Pravá strana | Pravá strana | Partea dreaptă | Prawa strona | Sağ taraf

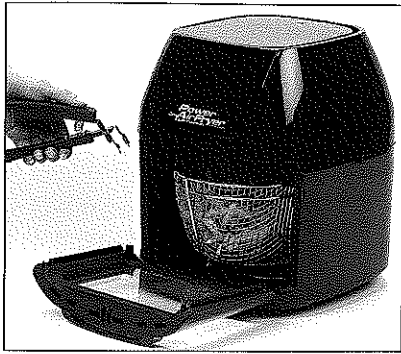


Abbildung 12 | Illustration 12 | Figure 12 | Figura 12 |
 Afbeelding 12 | 12. ábra | Obrázek 12 | Obrazok 12 |
 Figura 12 | Rys. 12 | Resim 12 |

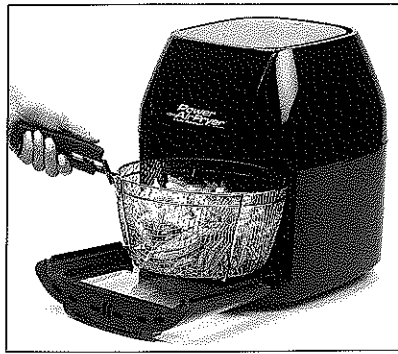


Abbildung 13 | Illustration 13 | Figure 13 | Figura 13 |
 Afbeelding 13 | 13. ábra | Obrázek 13 | Obrazok 13 |
 Figura 13 | Rys. 13 | Resim 13 |

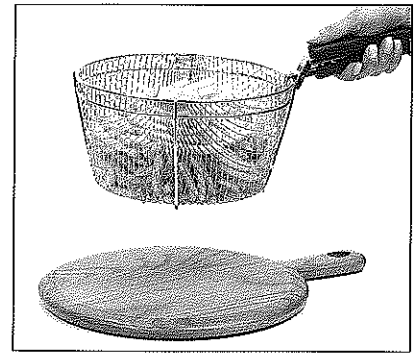
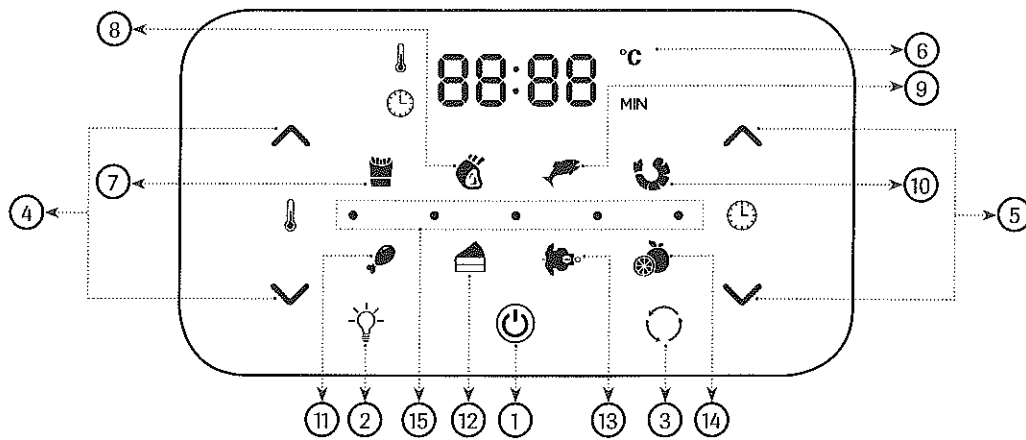


Abbildung 14 | Illustration 14 | Figure 14 | Figura 14 |
 Afbeelding 14 | 14. ábra | Obrázek 14 | Obrazok 14 |
 Figura 14 | Rys. 14 | Resim 14 |

Abbildung 15 | Illustration 15 | Figure 15 | Figura 15 | Afbeelding 15 | 15. ábra | Obrázek 15 | Obrazok 15 | Figura 15 | Rys. 15 | Resim 15 |



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorschriften, wenn Sie elektrische Geräte verwenden.

Dazu gehören:

1. **BITTE VOR VERWENDUNG DIESES GERÄTES ALLE ANLEITUNGEN LESEN UND DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**
2. **SOLLTE DAS GERÄT AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN, SO MUSS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG EBENFALLS MIT AUSGEHÄNDIGT WERDEN.**
3. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, welches elektrische Komponenten und das Heizelement enthält, niemals in Wasser; spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
4. Um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden, darf das Gehäuse des Gerätes mit den Elektro-Teilen niemals mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut an der Steckdose angesteckt ist.
6. Um zu vermeiden, dass die Speisen am inneren Oberteil des Gerätes festkleben, füllen Sie das Zubehör bzw. das Gerät nie zu sehr an!
7. Decken Sie die Lüftung, über die Luft angesaugt oder abgegeben wird, nie ab, wenn das Gerät in Betrieb ist! Andernfalls werden die Speisen nicht gleichmäßig gegart bzw. kann das Gerät Schaden nehmen und überhitzen.
8. Gießen Sie niemals Öl in den Drehkorb! Sie könnten sich verbrennen und verletzen!
9. Während des Garvorganges wird es im Inneren des Gerätes sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie niemals ins Innere des Gerätes, bevor dieses komplett ausgekühlt ist.
10. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
11. Wenn Sie Speisen zubereiten, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit der Wand oder anderen Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie mindestens 40 cm Abstand an der Rückwand, an den Seitenwänden und oberhalb des Gerätes!
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Herdplatte.
14. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von Fachleuten ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
15. Sowohl Gerät als auch das Kabel müssen während der Anwendung und des Abkühlungsprozesses außerhalb der Reichweite von Kindern sein.
16. Das Kabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Stecken Sie das Kabel niemals mit nassen Händen an und betätigen Sie auch nicht das Bedienfeld.
17. Verwenden Sie dieses Gerät niemals in Kombination mit einer Zeitschaltuhr oder einem Fernbedien-System.
18. Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.
19. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von entflammaren Materialien, wie etwa Tischtüchern oder Vorhängen.
20. Verwenden Sie den Power AirFryer Multi-Function niemals für andere Zwecke, als in dieser Gebrauchsanweisung angeführt.
21. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
22. Das Gerät gibt während der Verwendung Luft über das Luftauslassventil ab. Wahren Sie stets einen entsprechenden Sicherheitsabstand zu Ihrem Gesicht und Ihren Händen. Besondere Vorsicht ist auch beim Herausnehmen des Drehkorbes geboten, da heißer Dampf entweichen kann.
23. Das Äußere des Gerätes kann bei Gebrauch heiß werden. Der Drehkorb wird heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder den beiliegenden Hilfsgriff, wenn Sie mit heißen Zutaten hantieren.
24. Sollte schwarzer Rauch aus dem Gerät qualmen, trennen Sie den Netzstecker umgehend von der Stromversorgung und warten Sie, bis es aufhört zu rauchen, bevor Sie die im Ofen befindlichen Speisen entfernen.
25. Sobald die Zeit abgelaufen ist, hört das Gerät auf zu heizen. Der Ventilator läuft allerdings

20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

26. Verwenden Sie das Gerät stets auf einer horizontalen Oberfläche, die eben, stabil und nicht leicht entflammbar ist.
27. Das Gerät ist für den Privatgebrauch gedacht. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
28. Wird der Power AirFryer Multi-Function nicht vorschriftsgemäß oder im professionellen oder semiprofessionellen Bereich genutzt, bzw. nicht der Bedienungsanleitung entsprechend verwendet, erlöschen Garantie und Schadenersatzpflicht.
29. Stecken Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.
30. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
31. Die zubereiteten Speisen sollten goldbraun und nicht dunkel oder verbrannt sein. Entfernen Sie verbrannte Reste.

ÜBERHITZUNGS-SCHUTZ

Sollte das innere Temperatur-Kontrollsystem versagen, wird der Überhitzungs-Schutz aktiviert und das Gerät hört auf zu arbeiten. In diesem Fall trennen Sie bitte den Netzstecker vom Strom. Lassen Sie das Gerät gänzlich abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder verstauen.

ABSCHALTAUTOMATIK

Das Gerät ist mit einer eingebauten Abschaltautomatik versehen, die automatisch das Gerät abschaltet, sobald die LED Zeitanzeige 0 erreicht. Sie können das Gerät manuell mit der An-Aus-Taste abschalten. Der Ventilator läuft nach dem Abschalten noch 20 Sekunden lang nach, um das Gerät zu kühlen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME:

1. Lesen Sie alle Unterlagen, Warnaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Etiketten (außer dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes).
3. Waschen Sie alle Teile und Zubehör-Einzelteile, die im Garprozess zum Einsatz kommen, mit warmem Seifenwasser.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Nur die herausnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Waschen oder tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser.

HINWEIS: Waschen oder tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät benutzen, füllen Sie niemals eines der Gefäße mit Speiseöl oder einer anderen Flüssigkeit. Das Gerät gart ausschließlich mit Heißluft.

VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Wählen Sie das entsprechende Zubehör für Ihr Rezept.

BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNG 1)

Vor der ersten und nach jeder weiteren Benutzung waschen Sie bitte den Drehkorb und alle anderen verwendeten Zubehörteile per Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Wischen Sie anschließend die Außen- und Innenseite des Gerätes mit einem warmen feuchten Tuch mit milden Reinigungsmittel ab. Zum Schluss heizen Sie den Power AirFryer Multi-Function noch ein paar Minuten auf, um jegliche Rückstände zu beseitigen. Unter Umständen raucht die Kochfläche bei der ersten Benutzung. Bitte beachten Sie, dass dies völlig normal ist und keinen Defekt darstellt. Der Rauch verfliegt nach ein paar Minuten.

E. Gitter

Können nicht nur zum Dörren, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen, wie z.B. Pizza, verwendet werden.

F. Drehkorb

Ideal für Pommes, geröstete Nüsse oder andere Snacks! Verwenden Sie den Hilfsgriff, um den Korb im Gerät zu platzieren und zu entnehmen.

G. Abtropfschale

Die Abtropfschale ermöglicht Ihnen sauberes Arbeiten und eine einfache Reinigung.

H. Spießchen

Besonders für Ihre Kebab-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet.

I. Spießchen-Halterung

Wenn Sie mehrere Grill-Spießchen gleichzeitig zubereiten wollen. Die beiden Teile der Halterung passen auf den großen Grillspieß und können mit den Feststellschrauben fixiert werden.

J. Grillspieß, Gabeln und Feststellschrauben

Verwenden Sie den Grillspieß für ganze Hähnchen oder Braten. Stecken Sie den Spieß der Länge nach mittig durch das Fleisch. Schieben Sie die Gabeln auf die beiden Enden des Fleischstückes und fixieren Sie sie mit den vorgesehenen Schrauben an den am Spieß gekennzeichneten Stellen. Sie können die Feststellschrauben auch mittiger anbringen, aber niemals über der vorgesehenen Markierung. **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Huhn nicht zu groß sind, um sich frei im Ofen zu drehen. Ein Höchstgewicht von 1,5 bis 2 kg sollte nicht überschritten werden.

K. Hilfsgriff für Spieß & Drehkorb

Verwenden Sie diesen, um den fertigen Braten oder das Huhn, die mittels der Grill- oder Spieß-Methode gegart wurden, aus dem Gerät zu nehmen. Platzieren Sie den Griff unter der Grill-Achse und heben Sie zuerst an der rechten Seite an, um das Essen vorsichtig aus dem Gerät zu nehmen.

L. Standfuß für Grillspieß (nur im Deluxe-Set enthalten)

Stellen Sie hier den großen Grillspieß ab, wenn Sie heiße Speisen aus dem Gerät nehmen. Stecken Sie den Grillspieß in den Standfuß und ziehen Sie die Feststellschraube am Standfuß fest.

Hinweis

Die in dieser Packung enthaltenen Gabeln, Spießchen und Metallteile sind scharf und spitz und werden bei Gebrauch extrem heiß. Bitte achten Sie sorgsam darauf, sich nicht zu verletzen. Tragen Sie zum Schutz Ofenhandschuhe.

N. Frittierkorb (nur im Deluxe-Set enthalten)

Benutzen Sie den Frittierkorb, um perfekte, krosse Pommes Frites, Zwiebelringe und Bratkartoffeln zu machen. Dabei können Sie auf einmal große Portionen zubereiten, um Ihre ganze Familie zu verköstigen.

Hinweis: Bei Verwendung des Frittierkorbes empfehlen wir die Speisen nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, um eine gleichmäßige Zubereitung zu garantieren.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einsetzen der Gitter (Abb. 2 & 3)

1. Geben Sie die Abtropfschale auf den Boden des Geräts.
2. Schieben Sie die Gitter in die seitlichen Führungsschienen bis zum hintersten Rand (Abb. 2).
3. Für knusprige und schnelle Ergebnisse platzieren Sie die Gitter weiter oben im Gerät (Abb. 3).
4. Tauschen Sie nach der Hälfte der Garzeit die Gitter nach dem Rotationsprinzip aus, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Spießchen – Montage (Abb. 8-9)

1. Platzieren Sie die beiden Spießchen-Halterungen an beiden Seiten des Drehspießes. Stellen Sie sicher, dass die Feststellschrauben nach außen zeigen und achten Sie auf die seitlichen Markierungen für rechts (R) und links (L) (Abb. 8).
2. Ziehen Sie die Schrauben vorsichtig, aber nicht zu fest an, da Sie möglicherweise nach Anbringung der Spießchen nachjustieren müssen.
3. Spießchen Sie die Spießchen vorsichtig durch das Kochgut.
4. Führen Sie jedes belegte Spießchen in die dafür vorgesehenen Löcher der linken Spießchen-Halterung ein (Abb. 9).
5. Drücken Sie das Clips-Ende jedes Spießchens zusammen, während Sie es in die jeweils gegenüberliegende rechte Öffnung der Spießchen-Halterung einführen.
6. Lassen Sie den Clip los, um das Spießchen – wie abgebildet – einzurasten (Abb. 9).
7. Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 6, bis alle Spießchen gleichmäßig angebracht wurden.
8. Ziehen Sie die Feststellschrauben gut fest.
9. Seien Sie beim Einsetzen der Halterung vorsichtig, um sich nicht an den Spießchen zu stechen.

Platzieren des Grillspießes oder des Drehkorbes im Gerät

1. Führen Sie die linke Seite des Spießes oder des Drehkorbes zuerst in die dafür vorgesehene Vertiefung ein. Stellen Sie sicher, dass der Spieß bzw. der Drehkorb gut eingerastet ist, um rotieren zu können (Abb. 10).
2. Platzieren Sie nun die rechte Seite in die Vertiefung (Abb. 11).

Entnehmen des Drehspießes oder des Drehkorbes aus dem Gerät

1. Öffnen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu unterbrechen oder schalten Sie das Gerät mittels der Ein-Aus-Taste aus.
2. Führen Sie den Hilfsgriff nun unterhalb des Spießes ein.
3. Heben Sie den Hilfsgriff in einem leichten Winkel an, um die Klammer zu öffnen, dann schieben Sie sie nach rechts, bis die linke Seite des Grillspießes aus der Vertiefung herausgleitet.
4. Nehmen Sie vorsichtig das Grillgut aus dem Ofen.

WICHTIG: Bitte beachten Sie Abbildung 5, welche die linke und welche die rechte Seite des Grillspießes zeigt, bevor Sie den Spieß im Gerät platzieren. Die rechte Seite verfügt über zwei Kerben, die linke über eine (Abb. 5).

SO ENTFERNEN SIE DEN FRITTIERKORB AUS DEM GERÄT, WENN ES HEISS IST:

1. Nutzen Sie den Haltegriff für den Frittierkorb oder einen Ofenhandschuh, um den Frittierkorb aus dem heißen Power AirFryer Multi-Function zu entnehmen (Abbildung 12).
2. Bringen Sie den Haltegriff fest am oberen Rand des Frittierkorbes an, um diesen vorsichtig aus dem heißen Power AirFryer Multi-Function zu entnehmen (Abbildung 13).
3. Setzen Sie den heißen Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab, bevor Sie den Haltegriff entfernen (Abbildung 14).
4. Sie müssen den Haltegriff für den Frittierkorb nicht beim Einsetzen des kalten Frittierkorbes verwenden.
5. Sie können den Haltegriff für den Frittierkorb auch dafür verwenden, den Frittierkorb nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu entnehmen, um die Zutaten zu schütteln bzw. zu würzen.

Verwendung des digitalen Bedienfeldes (Abb. 15)

- 1 **Ein-Aus-/Start-Stop-Taste** – Sobald das Gerät mit dem Strom verbunden ist, leuchtet die Ein-Aus-/Start-Stop-Taste. Drücken Sie nun die Ein-Aus-/Start-Stop-Taste einmal und das gesamte Display leuchtet auf. Wenn Sie die Taste nun abermals drücken, beginnt der Garvorgang mit einer Standard-Temperatur von 185 °C und 15 minütiger Garzeit. Drücken Sie während des Garvorganges die Ein-Aus-/Start-Stop-Taste, so schaltet sich das Gerät ab. Auf dem Display erscheint „OFF“ und der Ventilator läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.
- 2 **Innenbeleuchtung** – Wenn Sie diese Taste drücken, können Sie den Fortschritt der Zubereitung gut sehen. Drücken Sie die Taste erneut, um das Licht wieder abzuschalten. **HINWEIS:** Wenn Sie während des Garvorganges die Türe öffnen, wird der Zubereitungsprozess unterbrochen. Die Innenbeleuchtung schaltet sich bei geöffneter Türe an. Seien Sie beim Öffnen der Türe vorsichtig, da diese massiv gebaut und schwer ist. Wenn Sie die Türe wieder schließen, schaltet sich die Innenbeleuchtung wieder ab und der Garvorgang wird fortgesetzt.
- 3 **Rotationstaste** – Drücken Sie diese Taste, wenn Sie etwas im Rotiermodus zubereiten möchten. Diese Funktion kann mit jeder Voreinstellung gewählt werden. Das Symbol blinkt während des Vorganges.
- 4 **Temperatur-Kontrolltasten** – Mit diesen Tasten können Sie die Temperatur um jeweils 5 Grad in einem Bereich von 65°C bis 200°C erhöhen oder reduzieren. Beim Dörren liegt der Bereich zwischen 30°C und 80°C.
- 5 **Zeit-Kontrolltasten** – Hiermit können Sie die Garzeit, auf die Minute genau, festlegen. In allen Programmen beträgt die mögliche Einstell-Zeit 1 bis 60 Minuten, beim Dörren allerdings sind nur 30 Minuten Intervalle möglich, bei einer Betriebsdauer von 2 bis 24 Stunden.
- 6 **Digitale LED Anzeige** – Die digitale, numerische Anzeige wechselt während der Garzeit zwischen Temperatur und Restzeit des Zubereitungsprozesses.
- 7 **(14) Voreingestellte Programme** – Wenn Sie eines dieser Programme wählen, kommen vordefinierte Zeit- und Temperatureinstellungen zur Zubereitung bestimmter Gerichte zum Einsatz. Sie können diese Programme mit den Zeit- und Temperaturkontrolltasten abändern. Tabelle 1 gibt Ihnen einen Überblick über alle voreingestellten Programme.
- 15 **Lauflichter** – Diese Lichter leuchten während des Garvorganges auf und blinken 20 Sekunden lang nach Abschalten des Gerätes weiter.

TABELLE 1: VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Voreingestelltes Programm	Temperatur	Zeit
7. Pommes Frites	200° C	15 Min.
8. Steaks/Koteletts	185° C	25 Min.
9. Fisch	200° C	15 Min.
10. Shrimps	160° C	12 Min.
11. Hähnchen	185° C	40 Min.
12. Backen	175° C	30 Min.
13. Drehgrillen	200° C	30 Min.*
14. Dörren*	30° C	4 Std. (*2-24 Std.)

*Die Garzeit für ein ganzes Brathähnchen variiert je nach Gewicht. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Hähnchens zu überprüfen, und wenden Sie die Tabelle dementsprechend an.

Verwendung des Power AirFryer Multi-Function ohne Programme

Wenn Sie mit dem Gerät bereits gut vertraut sind, können Sie natürlich auch mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturen experimentieren.

Vorsicht

Stellen Sie niemals ein mit Speiseöl oder einer anderen Flüssigkeit gefülltes Gefäß in dieses Gerät! Es besteht Brand- und Verletzungsgefahr.

Tabelle 2: Fleisch-Kerntemperatur-Übersicht

Diese Tabelle dient dazu, die Kerntemperatur von zubereitetem Fleisch zu überprüfen.

Lebensmittel	Art	Kerntemperatur
Rind & Kaib	Hackfleisch	70° C
	Steaks, Braten (Medium durch)	70° C
	Steaks, Braten (auf den Punkt gegart)	63° C
Huhn & Pute	Brust	75° C
	Hackfleisch oder gefüllt	75° C
Fisch & Meeresfrüchte	Ganz, Unterkeulen, Keulen, Flügel	75° C
	Jeglicher Art	63° C
Lamm	Hackfleisch	70° C
	Steaks, Braten (Medium durch)	70° C
Schwein	Steaks, Braten (auf den Punkt gegart)	63° C
	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	70° C
	Kochschinken	60° C

ALLGEMEINE BEDIENUNGSANLEITUNG

Ein vielfältiges Gerät

Mit dem Power AirFryer Multi-Function können Sie die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten. Die Tabellen, Grafiken und Rezepte in dieser Anleitung unterstützen Sie dabei, optimale Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie die Anleitung, um die richtigen Zeit- & Temperatureinstellungen und Speisemengen zu wählen.

Hinweis

- Legen Sie niemals etwas auf das Gerät.
- Decken Sie niemals die Luftansaug- und auslassventile ab!
- Füllen Sie niemals eines der Gefäße mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Stellen Sie den heißen Drehkorb niemals auf der Ofentüre ab! Der heiße Korb könnte die Türe beschädigen oder den Ofen zum Kippen bringen. Dies birgt Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um die heißen Gitter aus dem Ofen zu nehmen.

ALLGEMEINE HINWEISE

Kochen mit dem Power AirFryer Multi-Function

1. Geben Sie Ihre Zutaten auf eines der Gitter, auf das Grillzubehör oder in den Drehkorb.
2. Geben Sie das Gitter, den Grillspieß oder den Drehkorb in das Gerät und schließen Sie die Türe. Stecken Sie den Netzkabelstecker in eine Steckdose.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Korb/ Grillspieß und die Zutaten richtig im Gerät befestigt sind und drücken Sie die An-Aus-/Start-Stop-Taste ein Mal (Taste 1, Abb. 15).
4. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme (Tasten 7-14, Abb. 15) oder stellen Sie manuell zuerst die Temperatur und dann die Garzeit ein (Tasten 4+5, Abb. 15). Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der detaillierten Beschreibung des Bedienfeldes.
5. Sobald ein Programm gewählt wurde, beginnt das Gerät automatisch mit der Zubereitung. Falls Temperatur und Garzeit manuell eingestellt wurden, müssen Sie die An-Aus-/Start-Stop-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Sie können die Ofentüre jederzeit öffnen, um zu überprüfen, wie weit der Grillvorgang fortgeschritten ist.

HINWEIS: Um die korrekte Einstellung zu wählen, beziehen Sie sich bitte auf die hier angeführten Tabellen und Rezepte.

Tipps

- Kleinteilige Speisen benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere Stücke.
- Große Mengen an Speisen benötigen nur eine geringfügig längere Zeit als kleinere Mengen.
- Das Wenden oder Umrühren kleinerer Speisen stellt sicher, dass alle Teile gleichmäßig gebraten sind.
- Sprühen Sie eine kleine Menge Speiseöl auf frische Kartoffel, um knusprige Resultate zu erzielen. Fügen Sie knapp vor Beginn des Bratens eine kleine Menge Öl zu den Kartoffeln bzw. wenden Sie die Kartoffeln in etwas Öl.
- Snacks, die normalerweise im Backofen zubereitet werden, können auch im Power AirFryer Multi-Function zubereitet werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um rasch und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Backzeit als hausgemachter Teig.
- Verwenden Sie eine Backform oder feuerfeste Schüssel, wenn Sie Kuchen oder eine Quiche im Power AirFryer Multi-Function zubereiten. Ebenso, wenn Sie leicht zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten.
- Sie können den Power AirFryer Multi-Function auch zum Aufwärmen verwenden. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten einfach auf 150 °C.

Wichtig

Entnehmen von gegarten oder heißen Speisen

Verwenden Sie stets den Hilfsgriff oder Ofenhandschuhe, um heiße Speisen aus dem Ofen zu entnehmen. Der Hilfsgriff kann auch in Kombination mit dem Grillspieß verwendet werden.

Hinweis

- Während der Zubereitung wird der Drehkorb und weiteres Zubehör sehr heiß. Sollten Sie Teile aus dem Ofen nehmen, um den Fortschritt des Garprozesses zu überprüfen, stellen Sie einen Topfuntersetzer oder eine andere hitzebeständige Fläche bereit, um das heiße Zubehör abstellen zu können. Geben Sie den heißen Drehkorb niemals auf eine Küchenablage oder einen Tisch.
- Um **Verletzungen zu vermeiden**, tragen Sie Ofenhandschuhe und seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit den heißen Zubehör-Teilen hantieren.

TABELLE 3: GARZEITEN-ÜBERSICHT (*Wenn das Gerät noch nicht aufgeheizt ist, addieren Sie 3 Minuten zur angeführten Garzeit.)

Speise	Min - Max	Garzeit*	Temperatur	Empfehlungen
Dünne Tiefkühl-Pommes	ca. 150 - 350g	15 - 16 min.	200° C	
Dicke Tiefkühl-Pommes	ca. 150 - 350g	15 - 20 min.	200° C	
Hausgemachte Pommes	ca. 150 - 400g	10 - 16 min.	200° C	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffel-Wedges	ca. 150 - 400g	18 - 22 min.	180° C	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffel-Würfel	ca. 150 - 350g	12 - 18 min.	180° C	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Kartoffelpuffer	ca. 120g	15 - 18 min.	180° C	
Kartoffelgratin	ca. 250g	15 - 18 min.	200° C	
Steak	ca. 120 - 500g	8 - 12 min.	180° C	
Schweinskoteletts	ca. 120 - 500g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	ca. 120 - 500g	7 - 14 min.	180° C	
Würstchen im Schlafrock	ca. 120 - 500g	13 - 15 min.	200° C	
Hühnerkeulen	ca. 120 - 500g	18 - 22 min.	180° C	
Hühnerbrust	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	180° C	
Frühlingsrollen	ca. 120 - 350g	15 - 20 min.	200° C	Verwenden Sie Fertiggerichte
Tiefkühl-Chicken Nuggets	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	200° C	Verwenden Sie Fertiggerichte
Tiefkühl-Fischstäbchen	ca. 120 - 500g	6 - 10 min.	200° C	Verwenden Sie Fertiggerichte
Mozzarella-Sticks	ca. 120 - 500g	8 - 10 min.	180° C	Verwenden Sie Fertiggerichte
Gefülltes Gemüse	ca. 120 - 500g	10 min.	160° C	
Torte	ca. 150g	20 - 25 min.	160° C	Verwenden Sie eine Backform
Quiche	ca. 200g	20 - 22 min.	180° C	Verwenden Sie ein/e Backform/ feuerfestes Gefäß
Muffins	ca. 150g	15 - 18 min.	200° C	Verwenden Sie eine Backform
Süße Snacks	ca. 200g	20 min.	160° C	Verwenden Sie ein/e Backform/ feuerfestes Gefäß
Gefrorene Zwiebelringe	ca. 500g	15 min.	200° C	

Einstellungen

Tabelle 3 hilft Ihnen dabei, die richtige Temperatur und Garzeit für optimale Ergebnisse auszuwählen. Wenn Sie mit dem **Power AirFryer Multi-Function** bereits gut vertraut sind, können Sie natürlich unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen nach Geschmack wählen. Weiters hilft Ihnen Tabelle 3 bei der Wahl der Grundeinstellung für Ihre Zutaten.

HINWEIS: Bedenken Sie stets, dass diese Vorgaben Richtwerte sind. Nachdem die Zutaten in Herkunft, Größe, Form oder Marke unterschiedlich sein können, können wir nicht für die idealen Einstellungen Ihrer Zutaten garantieren.

Tipps

Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der gesamten Garzeit im Rezept und Sie werden von der Uhr daran erinnert, dass es an der Zeit ist, Ihre Speisen zu wenden. Wenn der Timer läutet, ist die voreingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.

REINIGUNG & LAGERUNG

Reinigung

Reinigen Sie den Power AirFryer Multi-Function nach jedem Gebrauch. Der Drehkorb und weiteres Zubehör sind aus beständigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt und spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerlappen. Eingebrannte Essensreste sollten eingeweicht werden, um eine einfache Reinigung mit warmem Seifenwasser zu ermöglichen.

1. Trennen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät gänzlich abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem warmen, feuchten Tuch mit einem milden Reinigungsmittel ab.
3. Um die Ofentüre zu reinigen, entnehmen Sie diese aus dem Gerät, indem Sie sie im 45° Winkel vorsichtig nach oben ziehen. Legen Sie dabei Ihre Hand oben auf das ausgekühlte Gerät, damit es nicht kippt. Reinigen Sie beide Seiten mit warmem Seifenwasser oder einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel auf einem weichen Schwamm.
5. Falls nötig, entfernen Sie Essensreste von der oberen Blende mit einer Reinigungsbürste.

Lagerung

1. Stecken Sie das Gerät vom Strom ab und lassen es gründlich auskühlen.
2. Versichern Sie sich, dass alle Einzelteile sauber und trocken sind.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Power AirFryer Multi-Function funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet, indem Sie die Zubereitungsdauer und Temperatur gewählt haben.	Stecken Sie das Netzkabel in eine Wandsteckdose. Wenn der Drehkorb bereits eingesetzt ist, stellen Sie die Temperatur und Zeit ein. Überprüfen Sie, ob die Ofentüre geschlossen ist.
Das Essen ist nicht gar.	Der Drehkorb ist überladen. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Verwenden Sie kleinere Mengen, um gleichmäßigeres Braten zu ermöglichen. Heben Sie die Temperatur an und garen Sie weiter.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gebraten.	Manche Speisen müssen während des Garvorganges gewendet werden.	Orientieren Sie sich an den allgemeinen Funktionen in diesem Handbuch.
Weißer Rauch steigt aus dem Gerät.	Es wird Öl verwendet. Auf Zubehörteilen befinden sich Fettreste von vorangegangenen Kochvorgängen.	Wischen Sie überschüssiges Öl weg. Reinigen Sie den Drehkorb nach jedem Gebrauch.
Pommes Frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Sie verwenden eine ungeeignete Kartoffelsorte. Die Kartoffel wurden in der Vorbereitung nicht entsprechend abgewaschen.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffel. Verwenden Sie geschnittene Pommes und tupfen Sie diese ab, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Die Pommes werden nicht knusprig.	Die rohen Pommes enthalten zu viel Wasser.	Trocknen Sie die Pommes gut ab, bevor Sie sie fein mit Öl besprühen. Schneiden Sie kleinere Stücke. Geben Sie etwas mehr Öl hinzu.
Die Türe hat sich vom Gerät gelöst.	Die Türe hat sich aus der Verankerung gelöst.	Führen Sie die Türe ca. 8 cm geöffnet in die Angeln ein, sodass das Scharnier in die Fugen einrastet. Dann schließen Sie die Türe.

FAQ (HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN)

1. Kann ich in meinem Power AirFryer Multi-Function nur frittierte oder auch andere Gerichte zubereiten?

Sie können eine Vielzahl an Gerichten, wie zum Beispiel Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren, zubereiten. Rezeptvorschläge finden Sie unter:

<https://www.mediaishop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Kann ich im Power AirFryer Multi-Function auch Suppen und Saucen zubereiten und erwärmen?

Der Power AirFryer Multi-Function ist NICHT zum Kochen oder Erwärmen von Flüssigkeiten geeignet.

3. Was kann ich tun, wenn sich das Gerät während des Garvorganges abschaltet?

Als Sicherheitsvorkehrung schaltet sich der Power AirFryer Multi-Function automatisch aus, um Beschädigungen durch Überhitzung zu vermeiden. Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen es abkühlen. Verbinden Sie den Netzstecker wieder mit der Stromversorgung und starten Sie das Gerät mit der An-Aus-/Start-Stop-Taste.

4. Benötigt das Gerät Zeit zum Aufheizen?

Wenn das Gerät in Gebrauch genommen wird, benötigt es Zeit zum Aufheizen. Wenn Sie das Gerät kalt verwenden, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit.

5. Ist es möglich, das Gerät jederzeit abzuschalten?

Ja, drücken Sie die An-Aus-/Start-Stop-Taste einmal oder öffnen Sie die Türe.

6. Kann ich während des Zubereitungsprozesses die Speisen überprüfen?

Sie können den Drehkorb jederzeit entnehmen (mithilfe des Hilfsgriffes), auch während des Garvorganges. Währenddessen können Sie auch die Zutaten auf den Gittern bei Bedarf wenden, damit sie gleichmäßig gebraten werden. Zeit und Temperatur beginnen wieder an der Einstellung, an der Sie unterbrochen haben.

7. Ist der Power AirFryer Multi-Function spülmaschinengeeignet?

Nur das Zubehör ist spülmaschinengeeignet. Das Gerät selbst, mit dem Heizstab und der Elektronik, sollte niemals in Flüssigkeit jeglicher Art getaucht werden. Reinigen Sie es maximal mit einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit einer kleinen Menge sanften Spülmittels.

8. Was kann ich tun, wenn das Gerät noch immer nicht funktioniert, nachdem ich alle Fehlerbehebungsvorschläge ausprobiert habe?


Versuchen Sie nie, selbst das Gerät zu reparieren. Kontaktieren Sie unseren Kundendienst (Kontaktdetails auf der letzten Seite). Andernfalls kann Ihre Garantie verfallen und ungültig werden.

9. Kann die Türe entfernt werden?

Ja, sie kann entfernt werden. Öffnen Sie die Türe, ca. 8 cm (45° Winkel), und heben Sie sie vorsichtig an der Türangel an. Die Verbindungsteile gleiten heraus. So können Sie das Gerät und die Fenster einfacher reinigen. Um die Türe wiedereinzusetzen, setzen Sie es im gleichen Winkel wie beim Entnehmen wieder ein, sodass es einrastet. Dann schließen Sie die Türe.

TECHNISCHE DATEN

Modell-Nummer:	CM001
Stromversorgung:	AC 220-240V 50/60Hz
Leistung:	1800W
Funktion:	Rotation
Temperatur:	30° C - 200° C
Anzeige:	LED Touch Screen

 Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer deshalb nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Dies wird durch dieses Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung angegeben. Informieren Sie sich über Sammelstellen, die von Ihrem Händler oder der lokalen Behörde betrieben werden. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



Lebensmittelecht



Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien

Hergestellt in China

EN

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Always observe basic safety procedures when using electrical appliances. These include:

- 1. Please read all of the instructions before using the appliance and keep this instruction manual for later reference.**
- 2. Should the appliance be passed onto a third party, this instruction manual should also be handed over with it.**
3. Never immerse the casing of the appliance, which contains electrical components and the heating element, in water; do not rinse it under running water.
4. To avoid risk of an electrical shock, the casing of the appliance with the electrical parts must never come into contact with fluids.
5. Make sure that the appliance is securely plugged into the socket.
6. To prevent foods sticking to the inner, upper part of the appliance, never fill up the appliance or its accessories too much!
7. Never cover the ventilation vent through which air is sucked in or discharged, when the appliance is in operation! Otherwise, food will not be evenly cooked or may cause damage to the appliance and overheating.
8. Never pour oil into the revolving basket! You might burn and injure yourself!
9. The appliance will become very hot on the inside during the cooking process. To avoid injuries, never touch the interior of the appliance, before it is completely cooled down.
10. This appliance may be used by children above the age of 8 years, by people of reduced physical, sensory or mental capabilities or by people with insufficient experience or knowledge, provided they are supervised or have received instruction in the safe use of the appliance and understand the associated risks. Children should not play with the appliance. Cleaning and user-maintenance should not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised. Children younger than 8 years are to be kept away from the appliance and the connection cable.
11. When preparing food make sure that the appliance does not come into contact with the wall or other objects. Keep at least 40 cm gap from the rear wall, side walls and above the appliance!
12. Do not use the appliance if the plug, the power cable or the appliance itself is defective or damaged.
13. Do not place the appliance on a hob.
14. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a specialist to avoid risks.
15. The appliance, as well as the cable, must be kept out of the reach of children during use and the cooling down process.
16. The cable must not come into contact with hot surfaces. Never plug the cable in with wet hands or activate the control panel.
17. Never use this appliance in combination with a timer or a remote control system.
18. Never use the appliance with an extension cable.
19. Never use the appliance within the vicinity of inflammable materials, such as table cloths or curtains.
20. Never use the Power AirFryer Multi-Function for purposes other than those stated in this user manual.
21. Do not leave the appliance unattended.
22. The appliance emits air through the air outlet during use. Always ensure an appropriate safety distance from your face

- and hands. Particular caution is also required during removal of the revolving basket as hot steam can escape.
23. The exterior of the appliance can become hot during use. The revolving basket gets hot. Use oven gloves or the attached support handle when handling hot ingredients.
 24. If black smoke emits from the appliance, immediately disconnect the mains plug from the power supply and wait until the smoke stops before removing the food in the oven.
 25. As soon as the time has expired, the appliance will stop heating up. The ventilator will continue to run for 20 seconds longer to cool the appliance down.
 26. Always use the appliance on a horizontal surface that is level, stable and not easily inflammable.
 27. The appliance is intended for private use. It is not suitable for commercial use.
 28. If the Power AirFryer Multi-Function is not used according to the instructions or in a professional or semi-professional area or not in accordance with the instruction manual, the guarantee and damage liability will be terminated.
 29. Always unplug the appliance after use.
 30. Leave the appliance to cool down for approximately 30 minutes after use, before cleaning or storing it away.
 31. The cooked food should be golden brown and not dark or burnt. Remove burnt remnants.

OVERHEATING PROTECTION

If the inner temperature-control system fails, the overheating protection activates and the appliance will cease to function. In this case, please disconnect the mains plug from the power supply. Let the appliance cool down completely, before putting it back into operation or storing it away.

AUTOMATIC SWITCH OFF

The appliance is equipped with a built-in automatic switch-off that switches the appliance off automatically, as soon as the LED time display reaches 0. You can switch off the appliance manually with the on-off button. The ventilator continues to run for another 20 seconds after switch-off to cool the appliance down.

BEFORE INITIAL OPERATION:

1. Read all documentation, warning stickers and labels.
2. Remove all packaging materials, stickers and labels (apart from the identification label on the underside of the appliance).
3. Wash all parts and individual accessory parts that are to be used in the cooking process with warm water.

PLEASE NOTE: Only the removable parts are dishwasher safe.

4. Wipe inside and outside of the appliance down with a clean, damp cloth.

PLEASE NOTE: Never wash or immerse your appliance in water.

PLEASE NOTE: When using the appliance, never fill any of the receptacles with cooking oil or any other fluid. The appliance cooks solely with hot air.

PREPARATIONS PRIOR TO USE

1. Place the appliance on a stable, even, horizontal and heat-resistant surface.
2. Choose the appropriate accessories for your recipe.

DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (ILLUSTRATION 1)

Prior to first time use and after each further use, wash the revolving basket and all other used accessory parts down by hand with warm water and a mild detergent. Then wipe down the exterior and interior sides of the appliance with a warm, damp cloth and a mild cleaning detergent. Finally, heat up the Power AirFryer Multi-Function for a few minutes more, to eliminate any residues.

Under certain circumstances the cooking surface smokes during first time of use. Please bear in mind that this is entirely normal and does not represent any defect. The smoke evaporates after a few minutes.

E. Grill

Can be used not only for baking, but also for the preparation of crispy snacks or the heating up of food, such as pizza.

F. Revolving Basket

Perfect for French fries, roasted chestnuts or other snacks! Use the support handle to place the basket into the appliance and to remove it.

G. Drip Tray

The drip tray enables a clean working area and easy cleaning.

H. Small Skewer

Especially suitable for your kebab recipes, as well as meat and fish and vegetable.

I. Small Skewer-Holder

For when you want to prepare several grill-skewers at the same time. Both parts of the holder fit onto the large grill-skewer and can be attached with the set screws.

J. Skewer, Forks and Set Screws

Use the skewer for whole chickens or roasting. Insert the skewer lengthwise through the centre of the meat. Push the forks onto both ends of the piece of meat and attach them with the screws provided onto the marked spots on the skewer. You can also affix the set screws towards the middle but never over the designated marking. Please Note: Make sure that the roast or the chicken is not too big in order to turn freely in the oven. A maximum weight of 1.5 kg to 2 kg should not be exceeded.

K. Support-Handle for the Skewer & Revolving Basket

Use this to remove the finished roast or chicken from the appliance that has been cooked by the grill or skewer method. Place the handle under the grill-axis and first lift to the right-hand side in order to carefully remove the food from the appliance.

L. Skewer Base (only included with the Deluxe-Set)

Detach the large skewer when removing hot food from the appliance. Insert the skewer into the base and tighten the set screw securely on the base.

PLEASE NOTE

The forks, skewers and metal parts included in this package are sharp and pointed and extremely hot when in use. Please exercise care not to injure yourself. Wear oven gloves for protection.

N. Frying Basket (only included with the Deluxe-Set)

Use the frying basket to make perfect French fries, onion rings and roast potatoes. Large portions can be prepared to feed the whole family.

Please Note: When using the frying basket, we recommend shaking the food halfway through the cooking time, to guarantee a consistent cooking preparation.

USE OF THE ACCESSORIES

Use of the grill (Illustration 2 & 3)

1. Place the drip tray on the bottom of the appliance.
2. Push the grills into the side guide rails as far as the rearmost edge. (Illustration 2).
3. For crispy and quick results, place the grills higher up in the appliance (Illustration 3).
4. Change the grills halfway through the cooking time, in accordance with the rotation principle, to attain a consistent result.

Mounting of the Small Skewer (Illustr. 8-9).

1. Place both small skewer-holders on both sides of the revolving skewer. Make sure that the set screws are facing outwards and pay attention to the side markings for right (R) and left (L). (Illustr. 8).
2. Tighten the screws carefully, but not too tightly, as you may need to readjust the small skewers after attachment.
3. Pierce the small skewers carefully through the food to be cooked.
4. Insert each loaded small skewer into the holes provided for it on the left small skewer-holder (Illustr.9).
5. Press the clip-ends of each small skewer together, while inserting it into the opposite, corresponding right-hand opening of the small skewer-holder.
6. Release the clip so that the small skewer can lock into place – as illustrated (Illustr. 9).
7. Repeat steps 4 to 6 until all small skewers have been evenly mounted.
8. Tighten the set screws securely.
9. When inserting the holder, take care not to jab yourself on the skewer.

Placing the skewer or the revolving basket in the appliance

1. First, insert the left-hand side of the skewer or revolving basket into the provided indentation. Make sure that the skewer or the revolving basket is well locked in, in order to rotate (Illustr.10).
2. Now place the right-hand side into the indentation (Illustr.11).

Removal of the revolving skewer or the revolving basket from the appliance

1. Open the appliance, to interrupt the cooking process, or switch the appliance off by means of the on-off button.
2. Now insert the support-handle below the skewer.
3. Lift the support-handle at a gentle angle, to open the clip, then push it rightwards, until the left-hand side of the skewer slips out of the indentation.
4. Carefully remove the grilled food from the oven.

IMPORTANT: Please pay attention to illustration 5, which shows the left and right-hand sides of the skewer, before putting the skewer into place in the appliance. The right-hand side has two indentations, the left-hand one (Illustr. 5).

HOW TO REMOVE THE FRYING BASKET FROM THE APPLIANCE WHEN IT IS HOT:

1. Use the frying basket handle or an oven glove to remove the frying basket from the hot Power AirFryer Multi-Function. (Illustration 12).
2. Attach the handle securely to the upper rim of the frying basket, to carefully remove it from the hot Power AirFryer Multi-Function. (Illustration 13).
3. Always place the hot frying basket on a heat-resistant surface, before removing the handle. (Illustration 14).
4. You do not need to use the frying basket handle when inserting the cold frying basket.
5. You can also use the frying basket handle to remove the frying basket halfway through the cooking time to shake the ingredients or to season.

Use of the digital control panel (Illustration 15)

- 1 **On/Off/Start-Stop Button** – As soon as the appliance is connected to the power supply, the On-Off/Start-Stop button illuminates. Now press the On-Off/Start-Stop button once and the entire display lights up. When you press the button once again, the cooking process begins with a standard temperature of 185 °C and a cooking time of 15 minutes. If you press the On-Off/Start-Stop button during the cooking process, the appliance will switch off. „Off“ appears on the display panel and the ventilator will continue to run for a further 20 seconds, to cool the appliance down.
- 2 **Interior Lighting** – When pressing this button, you can clearly see the progress of the cooking. Press the button again to switch off the light. Please note: If you open the door during the cooking process, the preparation process is interrupted. The interior lighting switches itself on when the door is opened. Take care when opening the door, as it is solidly built and heavy. When you close the door again, the interior lighting switches itself off and the cooking process is continued.
- 3 **Rotation Button** – Press this button when you would like to prepare something in rotation mode. This function can be selected with any presetting. The symbol blinks during the process.
- 4 **Temperature Control Buttons** – With these buttons you can increase or reduce the temperature by 5 degrees within a range of 65°C to 200 °C . When dehydrating the range is between 30 °C and 80 °C.
- 5 **Time-Control Buttons** – Here you can set the cooking time to the exact minute. In all programmes, the time setting possible amounts to 1 to 60 minutes. When dehydrating, however, only 30 minute intervals are possible, with an operating time of 2 to 24 hours.
- 6 **Digital LED Display** – The numerical, digital display alternates, during the cooking time, between temperature and the remaining preparation process time.
- 7 - 14 **Pre-installed Programmes** – When you select one of these programmes, pre-defined time and temperature settings for the preparation of certain dishes are used. You can modify these programmes with the time and temperature control buttons. Table 1 gives you an overview of all pre-installed programmes.
- 15 **Running Lights** – These lights light up during the cooking process and blink for a further 20 seconds after switching off the appliance.

TABLE 1: PRE-INSTALLED PROGRAMMES

Pre-installed Programme	Temperature	Time
7. French Fries	200° C	15 minutes
8. Steaks/Chops	185° C	25 minutes
9. Fish	200° C	15 minutes
10. Shrimps	160° C	12 minutes
11. Chicken	185° C	40 minutes
12. Baking	175° C	30 minutes
13. Revolving Grill	200° C	30 minutes*
14. Dehydrating	30° C	4 hours (*2-24 hours)

*The cooking time for a whole chicken varies according to weight. Use a meat thermometer to check the core temperature of the chicken and refer to the table, accordingly.

Use of the Power AirFryer Multi-Function without programmes

You may, of course, experiment with different cooking times and temperatures, once you are fully familiar with the appliance.

PLEASE NOTE

Never store a receptacle filled with cooking oil or any other fluid in this appliance! There is the risk of fire or injury.

Table 2: Meat-Core Temperature-Overview

This table serves as a means of checking the core temperature of cooked meat.

Foods	Type	Core temperature
	Minced Meat	70° C
Beef & Veal	Steaks, Roasts (medium rare)	70° C
	Steaks, Roasts (cooked to the point)	63° C
	Breast	75° C
Chicken & Turkey	Minced Meat or fully stuffed	75° C
	lower drumsticks, drumsticks, wings	75° C
Fish & Seafood	Any Type	63° C
	Minced Meat	70° C
Lamb	Steaks, Roasts (medium rare)	70° C
	Steaks, Roasts (cooked to the point)	63° C
	Cutlets, Minced Meat, Spare Ribs, Roast	70° C
Pork	Cooked Ham	60° C

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

A Versatile Appliance

You can prepare the most diverse dishes with the Power AirFryer Multi-Function. The tables, diagrams and recipes in this manual will help you to attain optimal results. Use the manual to select the correct time & temperature settings and food quantities.

Safety Information

- Never lay anything on top of the appliance.
- Never cover the air inlet and outlet valve!
- Never fill any of the receptacles with oil or any other fluid.
- Never place the hot revolving basket on the oven door! The hot basket could damage the door or cause the oven to tip over. This carries the risk of injury.
- Always use oven gloves to take the hot grill out of the oven.

GENERAL INFORMATION

Cooking with the Power AirFryer Multi-Function

1. Place your ingredients on one of the grills, on the grill accessory or in the revolving basket.
2. Place the grill, the skewer or the revolving basket in the appliance and close the door. Insert the mains cable plug into a socket.
3. Make sure that the basket/skewer and the ingredients are correctly attached within the appliance and press the On-Off/Start-Stop button once. (Button 1, Illustration 15).
4. Select one of the pre-installed programmes (buttons 7-14, illustration 15) or set the temperature manually first and then the cooking time (buttons 4+5, Illustration 15). For more information please refer to the detailed description of the control panel.
5. The appliance begins the preparation automatically as soon as a programme has been selected. If the temperature and cooking time have been manually set, you have to press the On-Off/Start-Stop button to start the cooking process.

PLEASE NOTE: You can open the oven doors at any time, to check how far advanced the grilling process is.

PLEASE NOTE: To select the correct setting, please refer to the tables and recipes listed here.

Tips

- Small portions of food usually require a slightly shorter cooking time than larger portions.
- Large quantities of food only require a marginally longer time than smaller quantities.
- The turning and stirring of smaller portions ensure that all portions are evenly fried.
- Sprinkle a small amount of cooking oil on fresh potatoes to get a crispy finish. Just before roasting, add a small amount of oil to the potatoes or turn the potatoes in some oil.
- Snacks that are usually prepared in the baking oven, can also be prepared in the Power AirFryer Multi-Function.
- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made dough requires a shorter baking time than homemade dough.
- Use a baking dish or a fire-proof bowl when preparing cakes or a quiche in the Power AirFryer Multi-Function. Also when preparing light, delicate or filled dishes.
- You can also use the Power AirFryer Multi-Function for heating up food. Simply set the temperature at 150 ° C for 10 minutes.

Important

Always use the support-handle or wear oven gloves for the removal of cooked or hot foods from the oven. The support-handle can also be used in combination with the skewer.

PLEASE NOTE

- During preparation the revolving basket and additional accessories will get very hot. Should you wish to remove any of the parts from the oven to check the progress of the cooking process, provide a sauce pan coaster or another heat-resistant surface to put the hot accessory on. Never put the hot revolving basket on a kitchen tray or table.
- To avoid injuries, wear oven gloves and use caution when handling hot accessory parts.

TABLE 3: COOKING TIMES – OVERVIEW (* if the appliance is still not heated up, add 3 minutes to the stated*cooking time).

Dish	Min - Max	Cooking Time*	Temperature	Recommendations
Thin Frozen French Fries	approx. 150 - 350g	15 - 16 min.	200° C	
Thick Frozen French Fries	approx. 150 - 350g	15 - 20 min.	200° C	
Homemade French Fries	approx. 150 - 400g	10 - 16 min.	200° C	Add a ½ Tablespoonful of oil
Homemade Potato-Wedges	approx. 150 - 400g	18 - 22 min.	180° C	Add a ½ Tablespoonful of oil
Homemade Diced-Potatoes	approx. 150 - 350g	12 - 18 min.	180° C	Add a ½ Tablespoonful of oil
Potato Pancakes	approx. 120g	15 - 18 min.	180° C	
Potato Gratin	approx. 250g	15 - 18 min.	200° C	
Steak	approx. 120 - 500g	8 - 12 min.	180° C	
Pork Chops/Cutlets	approx. 120 - 500g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	approx. 120 - 500g	7 - 14 min.	180° C	
Kilted Sausages	approx. 120 - 500g	13 - 15 min.	200° C	
Chicken Drumsticks	approx. 120 - 500g	18 - 22 min.	180° C	
Chicken Breast	approx. 120 - 500g	10 - 15 min.	180° C	
Spring Rolls	approx. 120 - 350g	15 - 20 min.	200° C	Using Ready-Made Meals
Frozen Chicken Nuggets	approx. 120 - 500g	10 - 15 min.	200° C	Using Ready-Made Meals
Frozen Fish Fingers	approx. 120 - 500g	6 - 10 min.	200° C	Using Ready-Made Meals
Mozzarella Sticks	approx. 120 - 500g	8 - 10 min.	180° C	Using Ready-Made Meals
Stuffed Vegetables	approx. 120 - 500g	10 min.	160° C	
Cake	approx. 150g	20 - 25 min.	160° C	Using a Baking Dish
Quiche	approx. 200g	20 - 22 min.	180° C	Using a Baking Dish/a Fire-proof Receptacle
Muffins	approx. 150g	15 - 18 min.	200° C	Using a Baking Dish
Sweet Snacks	approx. 200g	20 min.	160° C	Using a Baking Dish/a Fire-proof Receptacle
Frozen Onion Rings	approx. 500g	15 min.	200° C	

Settings

Table 3 helps you to select the correct temperature and cooking time for optimal results. When you are completely familiar with the Power AirFryer Multi-Function, you can, of course, select different cooking times and temperatures according to taste. In addition, table 3 will help you choose the basic setting for your ingredients.

PLEASE NOTE: Always bear in mind that these guidelines are recommended levels. As ingredients can vary in origin, size, form or brand, we cannot guarantee the ideal settings for your ingredients.

Tip

Set the timer to half of the full cooking time stated in the recipe and you will be reminded when it is time to turn your food. When the timer chimes, the pre-installed cooking time has passed.

CLEANING & STORAGE

Cleaning

Clean the Power AirFryer Multi-Function after each time of use. The revolving basket and further accessories are made of durable, rust-proof stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or floor cloths. Burnt in food residues should be soaked to enable easy cleaning with warm, soapy water.

1. Remove the mains plug from the power supply and let the appliance completely cool down, before starting to clean.
2. Wipe the exterior of the appliance down with a warm, damp cloth and a mild cleaning detergent.
3. To clean the oven door, remove it from the appliance by carefully pulling it upwards at an angle of 45°. While doing so, place your hands at the top of the cooled-down appliance so that it does not tip over. Clean both sides with warm, soapy water or a damp cloth.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a mild cleaning detergent on a soft sponge.
5. If necessary, remove the food residues from the top panel with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance from the power supply and let it cool down thoroughly.
2. Make sure that all individual parts are clean and dry.
3. Store the appliance in a clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The Power AirFryer Multi-Function will not operate.	The appliance is not plugged in. You have not turned the appliance on, by selecting the preparation time and temperature.	Plug the power cable into a wall socket. If the revolving basket is already plugged in, set the temperature and time. Check if the oven door is closed.
The food is not cooked.	The revolving basket is overloaded. The temperature has been set too low.	Use smaller portions to enable a more even roast. Raise the temperature and continue cooking.
The food is not evenly roasted.	Some foods have to be turned during the cooking process.	Find out more about the general functions in this handbook.
The appliance is emitting white smoke	Oil has been used. Remnants of fat can be found on the accessory parts from previous cooking procedures.	Wipe the excess oil off. Clean the revolving basket after each time of use.
French Fries are not evenly fried.	You are using an unsuitable type of potato. The potatoes have not been adequately washed during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut French Fries and dab them to remove excess starch.
The French Fries are not crispy.	The uncooked French Fries contain too much water.	Dry off the French Fries before sprinkling them finely with oil. Cut smaller chunks. Add slightly more oil.
The door has disengaged from the appliance.	The door has disengaged from the anchoring.	Insert the unclosed door approximately 8 cm into the hinge, so that the hinge snaps into the joints. Then close the door.

FAQ (FREQUENTLY ASKED QUESTIONS)

1. Can I only fry in my Power AirFryer Multi-Function or also prepare other meals?

You can prepare a variety of meals, such as steaks, cutlets, burgers and baked goods. Recipe suggestions can be found at: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Can I also prepare and heat up soups and sauces in the Power AirFryer Multi-Function?

The Power AirFryer Multi-Function is NOT suitable for the boiling or heating up of fluids.

3. What can I do if the appliance switches itself off during the cooking process?

The Power AirFryer Multi-Function switches itself off automatically as a safety precaution to avoid damages through overheating. Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down. Reconnect the mains plug to the power supply and turn on the appliance with the On-Off/Start-Stop button.

4. Does the appliance require time to heat up?

When the appliance is put into use, it requires time to heat up. If you use the appliance while it is cold, add 3 minutes to the cooking time.

5. Can the appliance be switched off at any time?

Yes, press the On-Off/Start-Stop button once or open the door.

6. Can I check the food during the cooking process?

You can remove the revolving basket at any time (with the aid of the support-handle), and also during the cooking process. In the meantime, you can also turn the ingredients on the grill, as you wish, so that they are evenly roasted. Time and temperature restart at the setting at which you paused the process.

7. Is the Power AirFryer Multi-Function dishwasher safe?

Only the accessories are dishwasher safe. The appliance itself, with the heating element and electronics, should never be immersed in fluids of any kind. Clean it ideally with a hot, damp cloth or a non-abrasive sponge with a small amount of mild detergent.

8. What can I do if the appliance still does not function after trying all troubleshooting suggestions?


Never attempt to repair the appliance yourself. Contact our customer service (contact details on the last page). Otherwise your guarantee may lapse and become invalid.

9. Can the door be removed?

Yes, it can be removed. Open the door approximately 8 cm (45° angle), and raise the door hinge. The connection parts will slip out. In that way, you can easily clean the appliance and the window. To reinstall the door, insert it at the same angle as when removed, so that it snaps into place. Then close the door.

TECHNICAL DETAILS

Model-Number:	CM001
Power Supply:	AC 220-240V 50/60Hz
Capacity:	1800W
Function:	Rotation
Temperature:	30 °C - 200 °C
Display:	LED Touch Screen

 Do not dispose this product at the end of its service life through normal domestic waste. It has to be disposed through a collection agency that recycles electric and electronic devices. This is pointed out by the symbol on the product, in the instruction manual, and on the packaging. Please inquire about local collection agencies that may be operated by your distributor or your municipal administration. By recycling, making use of the materials, or other forms of recycling old units you are making an important contribution to protecting our environment.



Food-safe



This product complies with the European directives.

Made in China

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les consignes de sécurité fondamentales quand vous utilisez des appareils électriques. Voir les consignes suivantes :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL ET CONSERVER LE MODE D'EMPLOI POUR POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.**
- SI VOUS REMETTEZ L'APPAREIL À UN TIERS, REMETTEZ-LUI ÉGALEMENT CE MODE D'EMPLOI.**
- Ne plongez jamais dans l'eau le corps de l'appareil qui contient les éléments électriques et l'élément thermique ; ne le rincez pas à l'eau courante.
- Le corps de l'appareil avec ses éléments électriques ne doit jamais être en contact avec des liquides pour éviter le risque de décharge électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à la prise.
- Ne remplissez jamais trop l'accessoire ou l'appareil pour éviter que les aliments ne collent à la partie supérieure de l'appareil !
- Ne recouvrez jamais l'aération par laquelle l'air est aspiré ou rejeté quand l'appareil est en service ! Sinon, les aliments ne sont pas cuits uniformément et l'appareil peut être endommagé ou surchauffer.
- Ne versez jamais d'huile dans le panier rotatif ! Vous pourriez vous brûler et vous blesser!
- L'intérieur de l'appareil est très chaud pendant la cuisson. Pour éviter des blessures, ne mettez jamais les mains à l'intérieur de l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Ces appareils peuvent être utilisés par les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de savoir s'ils sont surveillés ou ont été instruits quant à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec le mur ou d'autres objets quand vous préparez des aliments. Respectez une distance minimum de 40 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est défectueux ou endommagé.
- Ne posez pas l'appareil sur un réchaud.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant ou des spécialistes pour éviter les risques.
- L'appareil et le câble doivent être tenus hors de portée des enfants pendant son utilisation et son refroidissement.
- Le câble ne doit pas entrer en contact avec des surfaces brûlantes. Ne branchez jamais le câble avec les mains mouillées et ne commandez pas non plus le panneau de commande.
- N'utilisez jamais cet appareil en combinaison avec une minuterie ou un système de télécommande.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des nappes ou des rideaux.
- N'utilisez jamais le Power AirFryer Multi-Fonction à des fins autres que celles indiquées dans ce mode d'emploi.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

22. L'appareil rejette de l'air par la soupape d'évacuation d'air pendant l'utilisation. Gardez toujours une distance de sécurité adéquate avec votre visage et vos mains. Une attention particulière est aussi recommandée quand on retire le panier rotatif, car de la vapeur brûlante peut s'échapper.
23. L'extérieur de l'appareil peut devenir brûlant lors de son utilisation. Le panier rotatif devient brûlant. Utilisez des gants de cuisine ou la poignée auxiliaire jointe quand vous manipulez des ingrédients brûlants.
24. Débranchez immédiatement la prise de l'alimentation électrique si de la fumée noire s'échappe de l'appareil et attendez jusqu'à ce que la fumée cesse avant de sortir les aliments présents dans le four.
25. L'appareil cesse de chauffer dès que le temps de cuisson est écoulé. Le ventilateur tourne cependant encore pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
26. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et non facilement inflammable.
27. L'appareil est destiné à l'usage privé. Il n'est pas approprié à une utilisation commerciale.
28. La garantie et la responsabilité pour dommages cessent si le Power AirFryer Multi-Function n'est pas utilisé conformément aux instructions ou dans un domaine professionnel ou semi-professionnel ou encore de manière non conforme au mode d'emploi.
29. Débranchez toujours l'appareil après son utilisation.
30. Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes après son utilisation avant de le nettoyer ou de le ranger.
31. Les aliments préparés doivent être bien dorés, mais pas sombres ou brûlés. Enlevez les restes brûlés.

PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

La protection anti-surchauffe est activée si le système de contrôle de température interne est défaillant et l'appareil cesse de fonctionner. Dans ce cas, débranchez la prise de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil entièrement refroidir avant de le remettre en service ou de le ranger.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique intégré qui l'arrête automatiquement dès que l'affichage LED est à 0. Vous pouvez arrêter l'appareil manuellement avec le bouton Marche/Arrêt. Le ventilateur tourne cependant encore pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE :

1. Lisez l'ensemble des documents, des autocollants d'avertissement et des étiquettes.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes (sauf la plaque signalétique au-dessous de l'appareil).
3. Lavez à l'eau savonneuse chaude toutes les pièces et tous les éléments d'accessoires utilisés pour la cuisson.

REMARQUE : Seules les pièces démontables conviennent au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.

REMARQUE : Ne lavez jamais votre appareil à l'eau et ne l'y plongez jamais.

REMARQUE : Quand vous utilisez l'appareil, ne remplissez jamais l'un des récipients avec de l'huile de cuisine ou un autre liquide. L'appareil cuit exclusivement à l'air chaud.

À FAIRE AVANT L'UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable, droite, horizontale et résistant à la chaleur.
2. Sélectionnez l'accessoire correspondant à votre recette.

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES (FIGURE 1)

Lavez à la main le panier rotatif et tous les autres éléments d'accessoires utilisés avec de l'eau chaude et un nettoyant doux avant la première utilisation et après chaque utilisation. Essuyez ensuite l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide chaud et un nettoyant doux. Pour finir, chauffez le Power AirFryer Multi-Function encore quelques minutes pour éliminer tous les résidus.

La surface de cuisson peut éventuellement fumer à la première utilisation. Notez qu'il s'agit d'un phénomène tout-à-fait normal et pas d'un défaut. La fumée se dissipe après quelques minutes.

E. Grilles

Elles peuvent être utilisées non seulement pour sécher, mais aussi pour préparer des snacks croustillants ou pour réchauffer des aliments comme par exemple des pizzas.

F. Panier rotatif

Idéal pour les frites, les noix grillées ou d'autres snacks ! Utilisez la poignée auxiliaire pour mettre le panier dans l'appareil et l'en retirer.

G. Bac d'égouttement

Le bac d'égouttement permet un travail propre et un nettoyage simple.

H. Brochette

Convient particulièrement aux recettes de kebab, de viande, de poisson ou de légumes.

I. Support à brochette

Si vous souhaitez préparer simultanément plusieurs brochettes : les deux éléments du support sont adaptés au gros tournebroche et peuvent y être fixés avec les vis de fixation.

J. Tournebroche, fourches et vis de fixation

Utilisez le tournebroche pour des poulets entiers ou des rôtis. Enfilez la broche dans le sens de la longueur au centre de la viande. Poussez les fourches aux deux extrémités du morceau de viande et fixez-les avec les vis prévues aux endroits marqués sur le tournebroche. Vous pouvez aussi placer les vis plus au centre, mais jamais sur le marquage prévu. Remarque : Assurez-vous que le poulet ou le rôti n'est pas trop gros pour qu'il puisse tourner librement dans le four. Ne pas dépasser un poids max. de 1,5 à 2 kg.

K. Poignée auxiliaire pour tournebroche et panier rotatif

Utilisez celle-ci pour sortir le rôti ou le poulet cuit selon la méthode grill ou broche. Placez la poignée sous l'axe du grill et soulevez d'abord sur le côté droit pour sortir le produit avec précaution de l'appareil.

L. Support à tournebroche (uniquement set Deluxe)

Déposez ici la grande broche si vous sortez des aliments brûlants de l'appareil. Emboîtez le tournebroche dans le support et serrez solidement la vis de fixation sur le support.

REMARQUE

Les fourches, brochettes et pièces métalliques contenues dans cet emballage sont tranchantes et pointues et deviennent extrêmement chaudes lors de l'utilisation. Faites très attention à ne pas vous blesser. Portez des gants de cuisine comme protection.

N. Panier à friture (uniquement set Deluxe)

Utilisez le panier à friture pour préparer des frites croustillantes parfaites, des beignets d'oignon et des pommes de terre rissolées. Vous pouvez préparer de grandes portions en une fois pour nourrir toute votre famille.

Remarque : Avec l'utilisation du panier à friture, nous vous recommandons de secouer les aliments à mi-cuisson pour garantir une préparation uniforme.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Mise en place des grilles (Fig. 2 & 3)

1. Placez le bac d'égouttement sur le fond de l'appareil.
2. Poussez les grilles dans les glissières latérales jusqu'au bord le plus au fond (Fig. 2).
3. Placez les grilles plus haut dans l'appareil pour des résultats croustillants et rapides (Fig. 3).
4. Changez les grilles de place suivant le principe de rotation à mi-cuisson pour obtenir un résultat uniforme.

Brochettes – Montage (Fig. 8-9)

1. Placez les deux supports à brochette aux deux extrémités du tournebroche. Assurez-vous que les vis de fixation sont orientées vers l'extérieur et respectez les marquages latéraux de droite (R) et de gauche (L) (Fig. 8).
2. Serrez les vis avec précaution, mais pas trop, car elles devront sans doute être ajustées après la mise en place des brochettes.
3. Enfilez doucement les brochettes dans le produit à cuire.
4. Introduisez chaque brochette garnie dans les trous prévus du support à brochette gauche (Fig. 9).
5. Pressez l'extrémité à clip de chaque brochette pendant que vous introduisez le support à brochette dans l'ouverture droite opposée du support à brochette.
6. Relâchez le clip pour faire prendre encoche à la brochette comme illustré (Fig. 9).
7. Répétez les opérations 4 à 6 jusqu'à ce que toutes les brochettes soient uniformément en place.
8. Serrez bien les vis de fixation.
9. Soyez prudent lors de la mise en place du support pour ne pas vous piquer avec les brochettes.

Mise en place du tournebroche ou du panier rotatif dans l'appareil

1. Introduisez le côté gauche de la broche ou du panier rotatif dans le renforcement prévu. Assurez-vous que la broche, respectivement le panier rotatif, a bien pris encoche pour pouvoir tourner (Fig. 10).
2. Placez maintenant le côté droit dans le renforcement (Fig. 11).

Retirer le tournebroche ou le panier rotatif de l'appareil

1. Ouvrez l'appareil pour interrompre la cuisson ou arrêtez-le au moyen de la touche Marche/Arrêt.
2. Introduisez maintenant la poignée auxiliaire sous la broche.
3. Soulevez la poignée auxiliaire dans un angle faible pour ouvrir les attaches, poussez-les ensuite vers la droite jusqu'à ce que le côté gauche du tournebroche glisse du renforcement.
4. Sortez le produit cuit avec précaution du four.

IMPORTANT : Veuillez observer la figure 5 qui montre le côté gauche et celle qui montre le côté droit du tournebroche avant de placer la broche dans l'appareil. Le côté droit a deux encoches, le côté gauche une seule (Fig. 5).

COMMENT SORTIR LE PANIER À FRITURE DE L'APPAREIL QUAND IL EST CHAUD :

1. Utilisez la poignée pour le panier à friture ou un gant de cuisine pour sortir le panier à friture du Power AirFryer Multi-Function chaud (Figure 12).
2. Fixez solidement la poignée auxiliaire au bord supérieur du panier à friture pour le sortir avec précaution du Power AirFryer Multi-Function chaud (Figure 13).
3. Posez toujours le panier à friture chaud sur une surface résistant à la chaleur avant d'enlever la poignée (Figure 14).
4. Vous ne devez pas utiliser la poignée pour le panier à friture pour l'utiliser à froid.
5. Vous pouvez aussi utiliser la poignée pour le panier à friture pour le retirer à mi-cuisson pour secouer les aliments ou les assaisonner.

Utilisation du panneau de commande digital (Fig. 15)

- 1 **Touche Marche-Arrêt/Start-Stop** – La touche Marche-Arrêt/Start-Stop s'allume dès que l'appareil est relié au courant. Appuyez maintenant une fois sur la touche Marche-Arrêt/Start-Stop et l'écran complet s'allume. Si vous appuyez encore une fois sur la touche, la cuisson commence à une température standard de 185 °C et un temps de cuisson de 15 minutes. L'appareil s'arrête si vous appuyez sur la touche Marche-Arrêt/Start-Stop pendant la cuisson. « OFF » s'affiche à l'écran et le ventilateur continue de tourner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
- 2 **Éclairage intérieur** – Vous pouvez suivre la progression de la cuisson si vous appuyez sur cette touche. Appuyez de nouveau sur la touche pour éteindre l'éclairage. **REMARQUE :** Le processus de préparation est interrompu si vous ouvrez la porte pendant la cuisson. L'éclairage intérieur s'allume quand la porte est ouverte. Soyez prudent quand vous ouvrez la porte, car elle est de construction massive et lourde. L'éclairage s'éteint quand vous refermez la porte et la cuisson se poursuit.
- 3 **Touche rotation** – Appuyez sur cette touche si vous souhaitez préparer quelque chose en mode rotation. Cette fonction peut être sélectionnée avec chaque pré-réglage. Le symbole clignote pendant l'opération.
- 4 **Touches de contrôle température** – Ces touches vous permettent d'augmenter ou de réduire la température de 5 °C sur une plage allant de 65 °C à 200 °C. Pour sécher, la température se situe entre 30 °C et 80 °C.
- 5 **Touches de contrôle temps** – Vous pouvez déterminer le temps de cuisson à la minute précise. Le réglage possible du temps va de 1 à 60 minutes dans tous les programmes. Pour le séchage, seuls des intervalles de 30 minutes sont cependant possibles pour une durée de fonctionnement de 2 à 24 heures.
- 6 **Affichage digital à LED** – L'affichage numérique digital alterne pendant le temps de cuisson entre la température et le temps de cuisson restant de la préparation.
- 7 - 14 **Programmes pré-réglés** – Si vous sélectionnez l'un de ces programmes, vous obtenez des réglages de temps de cuisson et de température prédéfinis pour la préparation de certains plats. Vous pouvez modifier ces programmes avec les touches de contrôle du temps et de la température. Le tableau 1 vous donne un aperçu de tous les programmes pré-réglés.

15 Lampes de fonctionnement – Ces lampes sont allumées pendant le processus de cuisson et clignotent encore pendant 20 secondes après l'arrêt de l'appareil.

TABLEAU 1 : PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Programme préréglé	Température	Temps
7. Pommes Frites	200° C	15 min.
8. Steaks/Côtelettes	185° C	25 min.
9. Poisson	200° C	15 min.
10. Crevettes	160° C	12 Min.
11. Poulet	185° C	40 min.
12. Cuire au four	175° C	30 min.
13. Tournebroche	200° C	30 min.*
14. Déshydrater (sécher)	30° C	4 h (*2-24 h)

*Le temps de cuisson d'un poulet rôti varie selon le poids. Utilisez un thermomètre à viande pour contrôler la température au cœur du poulet et le tableau comme il se doit.

Utilisation du Power AirFryer Multi-Function sans programmes

Si vous êtes bien familiarisé à l'appareil, vous pouvez naturellement aussi expérimenter avec des temps de cuisson et des températures différents.

Prudence

Ne placez jamais un récipient rempli d'huile alimentaire ou d'un autre liquide dans cet appareil ! Danger d'incendie et de blessure.

Tableau 2 : Aperçu de la température à cœur de la viande

Ce tableau vous aide à contrôler la température à cœur de la viande préparée.

Aliments	Type	Température à cœur
Bœuf et veau	Viande hachée	70° C
	Steaks, rôtis (médium bien cuit)	70° C
	Steaks, rôtis (à point)	63° C
	Blanc de poulet	75° C
Poulet et dinde	Viande hachée ou farcie	75° C
	Entière, pilons, manchons, ailes	75° C
Poisson et fruits de mer	Tout type	63° C
	Viande hachée	70° C
Agneau	Steaks, rôtis (médium bien cuit)	70° C
	Steaks, rôtis (à point)	63° C
	Côtelettes, viande hachée, côtes, rôtis	70° C
Porc	jambon cuit	60° C

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

Un appareil polyvalent

Le Power AirFryer Multi-Function vous permet de préparer les plats les plus variés. Les tableaux, graphiques et recettes de ce mode d'emploi vous aident à obtenir des résultats optimaux. Utilisez le mode d'emploi pour sélectionner les réglages de temps et de température ainsi que les quantités exacts.

REMARQUE

- Ne posez jamais rien sur l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les soupapes d'aspiration et d'évacuation d'air !
- Ne remplissez jamais l'un des récipients d'huile ou d'un autre liquide.
- Ne déposez jamais le panier rotatif brûlant sur la porte du four ! Le panier brûlant pourrait endommager la porte ou faire basculer le four. Danger de blessure !
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir la grille brûlante du four.

CONSIGNES GÉNÉRALES

Cuire avec le Power AirFryer Multi-Function

1. Mettez vos ingrédients sur une des grilles, l'accessoire du grill ou dans le panier rotatif.
2. Mettez la grille, l'accessoire du grill ou le panier rotatif dans l'appareil et fermez la porte. Branchez le câble d'alimentation à une prise.
3. Assurez-vous que le panier/le tournebroche et les aliments sont correctement en place dans l'appareil et appuyez une fois sur la touche Marche-Arrêt/Start-Stop (Touche 1, Fig. 15).
4. Sélectionnez l'un des programmes préréglés (Touches 7-14, Fig. 15) ou réglez manuellement la température, puis le temps de cuisson (Touches 4+5, Fig. 15). Consultez la description détaillée du panneau de commande pour plus d'informations.
5. L'appareil commence automatiquement la préparation dès qu'un programme a été sélectionné. Si la température et le temps de cuisson ont été réglés manuellement, vous devez alors appuyer sur la touche Marche-Arrêt/Start-Stop pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pour contrôler la progression de la cuisson.

REMARQUE : Reportez-vous aux tableaux et recettes indiqués pour sélectionner le réglage correct.

Conseils

- Les aliments en petits morceaux ont besoin d'un temps de cuisson un peu moins long que ceux en gros morceaux.
- Les grandes quantités d'aliments ont besoin d'un temps de cuisson un peu plus long que les petites quantités.
- Le fait de retourner ou de mélanger les aliments de petite taille garantit que tous les morceaux seront rôtis uniformément.
- Vaporisez une petite quantité d'huile alimentaire sur les pommes de terre fraîches pour obtenir des résultats croustillants. Avant de commencer à les rissoler, ajoutez une petite quantité d'huile aux pommes de terre ou retournez-les dans un peu d'huile.
- Les snacks normalement préparés au four peuvent aussi être préparés dans le Power AirFryer Multi-Function.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et simplement des snacks fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Utilisez un moule ou un plat résistant au feu si vous préparez un gâteau ou une quiche dans le Power AirFryer Multi-Function. Aussi si vous préparez des mets fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser le Power AirFryer Multi-Function pour réchauffer. Réglez la température à 150 °C et 10 minutes.

Important

Sortir les aliments cuits et brûlants. Utilisez toujours la poignée auxiliaire ou des gants de cuisine pour sortir les aliments chauds du four. La poignée auxiliaire peut aussi être utilisée en combinaison avec le tournebroche.

REMARQUE

- Le panier rotatif et d'autres accessoires deviennent très chauds pendant la préparation. Si vous sortez des aliments du four pour contrôler la progression de la cuisson, préparez un dessous-de-plat ou une autre surface résistant à la chaleur pour pouvoir y déposer l'accessoire chaud. Ne mettez jamais le panier rotatif chaud sur un comptoir de cuisine ou une table.
- Portez des gants de cuisine pour éviter les blessures et soyez prudent quand vous manipulez des accessoires brûlants.

TABLEAU 3 : APERÇU DES TEMPS DE CUISSON (*ajoutez 3 minutes au temps indiqué si l'appareil n'est pas encore chauffé.)

Aliment	Min - Max	Temps de cuisson*	Température	Recommandations
Frites fines surgelées	env. 150 - 350 g	15 - 16 min.	200° C	
Frites épaisses surgelées	env. 150 - 350 g	15 - 20 min.	200° C	
Frites maison	env. 400 g	10 - 16 min.	200° C	Ajoutez une 1/2 cs d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	env. 150 - 400 g	18 - 22 min.	180° C	Ajoutez une 1/2 cs d'huile
Dés de pommes de terre maison	env. 150 - 350 g	12 - 18 min.	180° C	Ajoutez une 1/2 cs d'huile
Soufflé de pommes de terre	env. 120 g	15 - 18 min.	180° C	
Gratin de pommes de terre	env. 250 g	15 - 18 min.	200° C	
Steak	env. 120 - 500 g	8 - 12 min.	180° C	
Côtes de porc	env. 120 - 500 g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	env. 120 - 500 g	7 - 14 min.	180° C	
Roulés à la sauce	env. 120 - 500 g	13 - 15 min.	200° C	
Cuisses de poulet	env. 120 - 500 g	18 - 22 min.	180° C	
Blanc de poulet	env. 120 - 500 g	10 - 15 min.	180° C	
Rouleaux de printemps	env. 120 - 350 g	15 - 20 min.	200° C	Utilisez des plats cuisinés
Croquettes de poulet surgelées	env. 120 - 500 g	10 - 15 min.	200° C	Utilisez des plats cuisinés
Bâtonnets de poisson surgelés	env. 120 - 500 g	6 - 10 min.	200° C	Utilisez des plats cuisinés
Sticks mozzarella	env. 120 - 500 g	8 - 10 min.	180° C	Utilisez des plats cuisinés
Légumes farcis	env. 120 - 500 g	10 min.	160° C	
Tarte	env. 150 g	20 - 25 min.	160° C	Utilisez un moule
Quiche	env. 200 g	20 - 22 min.	180° C	Utilisez un moule/ un récipient résistant au feu
Muffins	env. 150 g	15 - 18 min.	200° C	Utilisez un moule
Snacks sucrés	env. 200 g	20 min.	160° C	Utilisez un moule/ un récipient résistant au feu
Beignets d'oignon surgelés	env. 500 g	15 min.	200° C	

Réglages

Le tableau 3 vous aide à sélectionner la température et le temps de cuisson exacts pour obtenir des résultats optimaux. Si vous êtes déjà bien familiarisé au Power AirFryer Multi-Function, vous pouvez naturellement sélectionner des temps de cuisson et des températures autres selon le goût. Le tableau 3 vous aide en outre dans la sélection du réglage de base pour vos aliments.

REMARQUE : Pensez toujours que ces indications sont des valeurs empiriques. Étant donné que les ingrédients peuvent être différents dans leur origine, taille, forme ou marque, nous ne pouvons garantir des réglages idéaux.

Conseil

Réglez la minuterie à la moitié du temps de cuisson total et vous serez rappelé quand il sera temps de retourner vos aliments. Le temps de préparation est écoulé quand la minuterie sonne.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage

Nettoyez le Power AirFryer Multi-Function après chaque utilisation. Le panier rotatif et d'autres accessoires sont en acier inoxydable résistant et convenant au lave-vaisselle. N'utilisez jamais des nettoyeurs ou des chiffons abrasifs. Faire tremper les restes d'aliments pour pouvoir les nettoyer simplement à l'eau savonneuse chaude.

1. Débranchez la prise du secteur et laissez l'appareil entièrement refroidir avant de commencer son nettoyage.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide chaud et un nettoyant doux.
3. Enlevez la porte de l'appareil refroidi en la relevant avec précaution dans un angle de 45° pour la nettoyer pour qu'il ne bascule pas. Nettoyez les deux côtés à l'eau savonneuse chaude ou avec un chiffon humide.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude et une éponge douce avec un nettoyant doux.
5. Si nécessaire, enlevez les restes d'aliments du panneau supérieur avec une brosse de nettoyage.

Stockage

1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le entièrement refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

ÉLIMINATION DES DÉFAUTS

Problème	Cause possible	Solution
Le Power AirFryer Multi-Function ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas mis en circuit l'appareil lors de la sélection du temps de cuisson et de la température.	Branchez le câble d'alimentation à une prise murale. Si le panier rotatif est déjà en place, réglez la température et le temps. Contrôlez si la porte du four est fermée.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le panier rotatif est surchargé. La température réglée est trop basse.	Utilisez de plus petites quantités pour permettre une cuisson plus régulière. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas rôtis uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Orientez-vous aux fonctions générales décrites dans ce manuel.
De la fumée blanche s'échapper de l'appareil.	De l'huile est utilisée. Des résidus de graisse de cuissons précédentes sont présents sur les accessoires.	Essuyez l'huile superflue. Nettoyez le panier rotatif après chaque utilisation.
Les pommes frites ne sont pas frites uniformément.	Vous utilisez une variété de pommes de terre inappropriée. Les pommes de terre n'ont pas été lavées comme il faut lors de la préparation.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Utilisez des pommes de terre coupées et tapotez-les pour enlever l'amidon superflu.
Les pommes frites ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre crues contiennent trop d'eau.	Séchez bien les pommes de terre avant de la vaporiser finement d'huile. Coupez-les en plus petits morceaux. Ajoutez un peu plus d'huile.
La porte s'est détachée de l'appareil.	La porte s'est détachée de son ancrage.	Introduisez la porte ouverte sur env. 8 cm dans le montant pour que la charnière prenne encoche dans les joints. Ensuite, fermez la porte.

FAQ (QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES)

1. Est-ce que je peux seulement préparer des aliments frits ou d'autres plats avec mon Power AirFryer Multi-Function ?

Vous pouvez préparer une grande variété de plats comme par exemple des steaks, des côtelettes, des burgers et des gâteaux. Suggestions de recettes à : <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Est-ce que je peux aussi préparer et réchauffer des soupes et des sauces dans le Power AirFryer Multi-Function ?

Le Power AirFryer Multi-Function N'est PAS conçu pour cuire ou réchauffer des liquides.

3. Que puis-je faire si l'appareil s'arrête pendant la cuisson ?

Comme dispositif de sécurité, le Power AirFryer Multi-Function s'arrête automatiquement pour éviter des dommages dus à la surchauffe. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir. Branchez de nouveau la prise au secteur et démarrez l'appareil avec la touche Marche-Arrêt/Start-Stop.

4. L'appareil a-t-il besoin de temps de chauffage ?

L'appareil a besoin d'un temps de chauffage pour être mis en service. Si vous utilisez l'appareil à froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.

5. Est-il possible d'arrêter l'appareil à tout moment ?

Oui, appuyez une fois sur la touche Marche-Arrêt/Start-Stop et ouvrez la porte.

6. Est-ce que je peux contrôler la cuisson des aliments pendant le temps de cuisson ?

Vous pouvez retirer le panier rotatif à tout moment (à l'aide de la poignée auxiliaire), aussi pendant la cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez aussi retourner les aliments sur les grilles si nécessaire pour qu'ils soient rôtis uniformément. Le temps et la température reprennent au réglage avant l'interruption.

7. Le Power AirFryer Multi-Function convient-il au lave-vaisselle ?

Seuls les accessoires conviennent au lave-vaisselle. L'appareil lui-même, avec l'élément chauffant et l'électronique, ne doit jamais être plongé dans un liquide quelconque. Nettoyez au maximum avec un chiffon humide et chaud ou une éponge non abrasive et une petite dose de nettoyant doux.

8. Que puis-je faire si l'appareil ne fonctionne toujours pas après que j'ai essayé toutes les propositions d'élimination des défauts ?


N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Contactez notre service-clientèle (détails de contact en dernière page). Sinon, la garantie peut cesser et devenir invalide.

9. Est-ce que je peux enlever la porte ?

Oui, elle peut être enlevée. Ouvrez la porte, env. 8 cm (angle à 45°), et levez-la avec précaution du montant. Les éléments de jonction glissent. Vous pouvez ainsi nettoyer plus simplement l'appareil et la vitre. Pour remonter la porte, installez-la dans le même angle que lors du démontage pour qu'elle prenne de nouveau encoche. Ensuite, fermez la porte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle numéro :	CM001
Alimentation électrique :	CA 220-240 V 50/60 Hz
Puissance :	1800 W
Fonction :	Rotation
Température :	30 °C – 200 °C
Affichage :	Écran tactile à LED

 Ne jetez pas le produit aux déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Apportez-le à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela est indiqué par le symbole présent sur le produit, le mode d'emploi et l'emballage. Informez-vous des points de collecte mis à disposition par votre commerçant ou l'autorité locale. La réutilisation et le recyclage des appareils usagés sont une contribution importante à la protection de notre environnement.



Conforme à l'usage alimentaire



Ce produit satisfait aux normes européennes.

Fabriqué en Chine

IMPORTANTI AVVISI DI SICUREZZA

Rispettare tutte le fondamentali disposizioni di sicurezza quando si utilizzano apparecchi elettrici. Tra queste:

- PRIMA DI UTILIZZARE QUEST'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE D'USO ONDE POTERLO SEMPRE REPERIRE IN UN SECONDO MOMENTO.**
- IN CASO DI CESSIONE DELL'APPARECCHIO A TERZI, SI RACCOMANDA DI FORNIRLO COMPLETO DI QUESTO MANUALE D'USO.**
- Non immergere mai la cassa di questo apparecchio - che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti - in acqua e non lavare mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Onde evitare il pericolo di elettrocuzione, tenere la cassa dell'apparecchio e le sue parti elettriche lontane dai liquidi.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia ben collegato alla presa di corrente.
- Onde evitare che gli alimenti possano aderire alla superficie interna della parte superiore dell'apparecchio, non riempire mai eccessivamente l'accessorio o l'apparecchio!
- Non coprire mai le prese di aspirazione o scarico dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione! In caso contrario, è possibile che le pietanze non vengano cotte in maniera omogenea o che l'impianto possa surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Non versare mai olio nel cestello rotante! Potrebbe essere causa di ustioni e ferite!
- Durante la cottura, la parte interna dell'apparecchio diventa molto calda. Onde evitare possibili ferimenti, non introdurre mai le mani all'interno dell'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
- Questi apparecchi possono essere utilizzati dai bambini di età uguale o maggiore di 8 anni, nonché da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o da persone sprovviste della necessaria esperienza e/o conoscenza, se monitorati da una persona adulta o dopo aver ricevuto le opportune istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e sui pericoli ad esso connessi. Questo apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere effettuate dai bambini, salvo che non siano maggiori di 8 anni e monitorati da un adulto. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- In sede di preparazione di pietanze, assicurarsi che l'apparecchio non sia a diretto contatto con la parete o altri oggetti. Assicurarsi che le pareti e gli oggetti circostanti si trovino a una distanza minima di 40 cm dalla parte posteriore, dalle pareti laterali e dalla parte superiore dell'apparecchio!
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati o difettosi.
- Non collocare l'apparecchio su una piastra.
- Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore o da parte di personale specializzato onde evitare pericoli.
- Durante il funzionamento e il processo di raffreddamento, tenere sia l'apparecchio che il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare che il cavo di alimentazione venga a contatto con superfici calde. Non inserire mai la spina nella presa di corrente né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non utilizzare mai questo apparecchio in combinazione con un timer o un sistema di comando a distanza.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di prolunga.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili, come le tovaglie o le tende.
- Non utilizzare mai il Power AirFryer Multi-Function per scopi diversi da quelli indicati in questo manuale d'uso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Durante l'uso, l'apparecchio emette aria dalla valvola di scarico. Tenere sempre l'apparecchio a distanza di sicurezza dal

viso e dalle mani. Prestare particolare attenzione quando si estrae il cestello rotante, poiché potrebbe fuoriuscirne vapore bollente.

23. Durante l'uso, la parte esterna dell'apparecchio potrebbe diventare molto calda. Il cestello diventa bollente. Per afferrare ingredienti bollenti, utilizzare dei guanti da forno oppure l'impugnatura ausiliaria fornita nella confezione.
24. Qualora dovesse fuoriuscire del fumo nero dall'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla corrente e attendere finché non smette di emettere fumo, prima di rimuovere le pietanze presenti nel forno.
25. Non appena scade il tempo di cottura, l'apparecchio cessa di riscaldare. Tuttavia, il ventilatore continua a funzionare per altri 20 secondi al fine di raffreddare l'apparecchio.
26. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e non infiammabile.
27. L'apparecchio è concepito per l'uso privato. Non è adatto per l'uso industriale.
28. Qualora il Power Airfryer Multi-Function non sia utilizzato in modo conforme alle disposizioni o alle presenti istruzioni, o sia utilizzato in ambiente professionale o semiprofessionale, decadono la garanzia e l'obbligo di risarcimento.
29. Dopo l'uso, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.
30. Al termine del suo utilizzo, e prima di pulirlo o riportarlo, lasciar sempre raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti.
31. Le pietanze devono essere sempre ben dorate, ma non devono mai diventare scure o bruciarsi. Rimuovere sempre i residui bruciati.

PROTEZIONE ANTISURRISCALDAMENTO

Qualora il sistema di controllo della temperatura interna dovesse guastarsi, si attiverà la protezione antisurriscaldamento e l'apparecchio cesserà di funzionare. In questo caso, scollegare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione o di riportarlo.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico che spegne automaticamente l'apparecchio non appena il LED dell'orologio raggiunge 0.

L'apparecchio può anche essere spento manualmente mediante l'interruttore ON/OFF. Tuttavia, la ventola continua a funzionare per altri 20 secondi al fine di raffreddare l'apparecchio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

1. Leggere tutta la documentazione e le etichette adesive di avvertenza.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e le etichette (tranne la targhetta apposta sul lato inferiore dell'apparecchio).
3. Lavare tutti i componenti e gli accessori utilizzati durante il processo di cottura con acqua calda e sapone.

AVVISO: Solo le parti estraibili sono lavabili in lavastoviglie.

4. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno pulito e inumidito.

AVVISO: Non lavare o immergere mai l'apparecchio in acqua.

AVVISO: Quando si utilizza l'apparecchio, non riempire mai uno dei recipienti con olio commestibile o un altro liquido. L'apparecchio cuoce esclusivamente con aria calda.

PREPARATIVI PRIMA DELL'USO

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, pianeggiante, orizzontale e resistente al calore.
2. Selezionare l'accessorio corrispondente alla rispettiva ricetta.

DESCRIZIONE DELL'ACCESSORIO (FIGURA 1)

Prima di usarlo per la prima volta, e dopo ogni utilizzo, lavare il cestello rotante e tutti gli altri accessori utilizzati a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Successivamente, pulire la parte esterna ed interna dell'apparecchio con un panno caldo e inumidito e un detersivo delicato. Infine, far riscaldare il Power AirFryer Multi-Function per qualche altro minuto onde rimuovere eventuali residui di cibo.

In alcuni casi, la superficie di cottura può emettere del fumo in occasione del primo utilizzo. Si tratta di un fenomeno del tutto normale e non rappresenta un malfunzionamento. Il fumo si disperderà in pochi minuti.

E. Griglie

Possono essere utilizzate non solo per seccare, ma anche per preparare snack croccanti o riscaldare pietanze, come ad es. la pizza.

F. Cestello rotante

Ideale per patate fritte, noci tostate o altri snack! Utilizzare l'impugnatura ausiliaria per inserire ed estrarre il cestello dall'apparecchio.

G. Sgocciolatoio

Lo sgocciolatoio consente di lavorare in modo pulito e semplifica la pulizia dell'apparecchio.

H. Spedino

Particolarmente idoneo per kebab, pesce, carne o verdure.

I. Sostegno degli spiedini

Se si desidera utilizzare più spiedini contemporaneamente. Entrambe le parti del sostegno sono adatte per lo spiedo grande e possono essere fissate con le viti di arresto.

J. Spiedo per griglia, forchette e viti d'arresto

Utilizzare lo spiedo per polli interi o arrosto. Introdurre lo spiedo centralmente nella carne per tutta la sua lunghezza. Far scorrere le forchette su entrambe le estremità del pezzo di carne e fissarle con le apposite viti nei punti indicati sullo spiedo. Le viti di fissaggio possono essere fissate anche più al centro, ma mai oltre la demarcazione prevista. **Avviso:** Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi per poter girare liberamente nel forno. Non superare mai il peso massimo di 1,5 - 2 kg.

K. Impugnatura per spiedo e cestello rotante

Utilizzare questo utensile per estrarre l'arrosto o il pollo, cotti con il metodo dello spiedo o della griglia, dall'apparecchio. Collocare l'impugnatura al di sotto dell'asse della griglia e sollevarla prima dal lato destro per estrarre la pietanza con cautela dall'apparecchio.

L. Supporto per spiedo (incluso solo nel set Deluxe)

Quando si estraggono pietanze bollenti dall'apparecchio, fermare lo spiedo. Inserire lo spiedo nel supporto e serrare la vite di arresto presente sul supporto.

AVVISO

Le forchette, gli spiedini e le parti metalliche incluse nella confezione sono acuminati e affilati e, durante l'uso, diventano estremamente caldi. Si raccomanda di agire

con particolare cautela onde evitare di ferirsi. Proteggersi utilizzando dei guanti da forno.

N. Cestello da frittura (incluso solo nel set Deluxe)

Utilizzare il cestello da frittura per ottenere patatine fritte, anelli di cipolla e patate arrostiti perfette e croccanti. Grazie al cestello, potrete preparare grandi porzioni e sfamare tutta la famiglia.

AVVISO: Quando si utilizza il cestello da frittura, si consiglia di scuotere le pietanze a metà tempo di cottura per garantirne una cottura omogenea.

USO DEGLI ACCESSORI

Montaggio della griglia (fig. 2 & 3)

1. Inserire lo sgocciolatoio sul fondo dell'apparecchio.
2. Far scorrere la griglia nelle guide laterali fino all'estremità del bordo posteriore (fig. 2).
3. Per dei risultati rapidi e croccanti, posizionare la griglia più in alto all'interno dell'apparecchio (fig. 3).
4. A metà tempo di cottura, sostituire la griglia secondo il principio di rotazione per ottenere un risultato omogeneo.

Montaggio degli spiedini (fig. 8-9)

1. Posizionare entrambi i sostegni per gli spiedini su entrambi i lati dello spiedo rotante. Assicurarsi che le viti di arresto puntino verso l'esterno rispettando le indicazioni di destra (R) e sinistra (S) (fig. 8).
2. Serrare le viti con cautela ma senza stringerle troppo, poiché bisognerà regolarle ulteriormente dopo aver montato gli spiedini.
3. Infilzare con cautela lo spiedino nell'alimento da cuocere.
4. Inserire ogni spiedino ricoperto nei fori predisposti del sostegno sinistro per gli spiedini (fig. 9).
5. Premere l'estremità a clip di ogni spiedino mentre lo si inserisce nella rispettiva apertura apposta di fronte sul lato destro del sostegno degli spiedini.
6. Lasciare la clip per far scattare lo spiedino in posizione, come mostrato in fig. 9.
7. Ripetere i passaggi da 4-6 finché non saranno montati tutti gli spiedini in modo simmetrico.
8. Serrare a fondo le viti di arresto.
9. Procedere con cautela durante il montaggio del sostegno onde evitare di ferirsi con gli spiedini.

Montaggio dello spiedo da griglia o del cestello rotante all'interno dell'apparecchio

1. Inserire prima l'estremità sinistra dello spiedo o del cestello rotante nell'apposito incavo. Assicurarsi che lo spiedo o il cestello rotante sia scattato correttamente in posizione per consentirgli di ruotare liberamente (fig. 10).
2. Quindi, collocare il lato destro nell'apposito incavo (fig. 11).

Rimuovere lo spiedo rotante o il cestello rotante dall'apparecchio

1. Per interrompere la cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio oppure spegnerlo azionando l'interruttore On/Off.
2. Introdurre l'impugnatura ausiliaria al di sotto dello spiedo.
3. Sollevare leggermente l'impugnatura per aprire la graffetta, quindi farla scorrere verso destra fino ad estrarre il lato sinistro dello spiedo dall'incavo.
4. Estrarre con cautela le pietanze cotte dal forno.

IMPORTANTE: Si prega di osservare la figura 5, che mostra il lato sinistro e il lato destro dello spiedo da griglia, prima che venga inserito all'interno dell'apparecchio. Il lato destro è provvisto di due intagli, quello sinistro di un solo intaglio (fig. 5).

COME RIMUOVERE IL CESTELLO DA FRITTURA DALL'APPARECCHIO QUANDO È BOLLENTE:

1. Utilizzare l'apposita impugnatura per il cestello da frittura o un guanto da forno per estrarre il cestello dal Power AirFryer Multi-Function bollente (fig. 12).
2. Montare saldamente l'impugnatura sul bordo superiore del cestello per estrarlo con cautela dal Power AirFryer Multi-Function bollente (fig. 13).
3. Prima di rimuovere l'impugnatura, collocare sempre il cestello da frittura bollente su una superficie resistente al calore (fig. 14).
4. Non utilizzare l'impugnatura per il cestello da frittura per montarlo quando è freddo.
5. È possibile utilizzare l'impugnatura per il cestello da frittura per estrarlo a metà tempo di cottura e scuotere o speziare gli ingredienti.

Uso del pannello di controllo digitale (fig. 15)

- 1 **Tasto On/Off - Start/Stop** - Non appena l'apparecchio viene collegato alla corrente, il tasto On/Off - Start/Stop si illumina. Premendo il tasto On/Off - Start/Stop una volta, l'intero display si illumina. Premendo nuovamente questo tasto avrà inizio il processo di cottura a una temperatura standard di 185°C e un tempo di cottura di 15 minuti. Premendo il tasto On/Off - Start/Stop durante il processo di cottura, l'apparecchio si spegne. Sul display apparirà il messaggio "OFF" e la ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi per raffreddare l'apparecchio.
- 2 **Illuminazione interna** - premendo questo tasto è possibile osservare l'avanzamento della cottura. Premere nuovamente questo tasto per spegnere la luce. **AVVISO:** Se si apre lo sportello durante la cottura, il processo di preparazione della pietanza sarà interrotto. All'apertura dello sportello dell'apparecchio si accenderà l'illuminazione interna. Prestare particolare attenzione quando si apre lo sportello, poiché presenta una struttura massiccia ed è pesante. Richiudendo lo sportello, l'illuminazione interna si spegnerà di nuovo e il processo di cottura sarà ripristinato.
- 3 **Tasto Rotazione** - Premere questo tasto per cuocere gli alimenti in modalità rotazione. Questa funzione può essere selezionata con qualsiasi impostazione predefinita. Il simbolo lampeggia durante il processo.
- 4 **Tasti di controllo della temperatura** - Con questi tasti è possibile aumentare o ridurre la temperatura di 5 gradi alla volta in un range compreso tra 65°C e 200°C. Quando si essicano i cibi, tale range è compreso tra i 30°C e gli 80°C.
- 5 **Tasti di controllo del tempo** - con questi tasti potrete stabilire il tempo di cottura con precisione al minuto. In tutti i programmi è possibile impostare un tempo di cottura da 1 a 60 minuti. Quando si essicca un alimento, tuttavia, è possibile impostare unicamente un intervallo di 30 minuti con una durata di esercizio da 2 a 24 ore.
- 6 **Spie digitali a LED** - le spia numerica digitale mostra, durante il tempo di cottura, la temperatura e il tempo rimanente.
- 7 - **14 Programmi preinstallati** - selezionando uno di questi programmi, saranno utilizzate delle impostazioni di tempo e temperatura predefinite per la preparazione di specifiche pietanze. È possibile modificare tali programmi mediante i tasti di controllo del tempo e della temperatura. La tabella 1 fornisce una panoramica di tutti i programmi preinstallati.
- 15 **Luci a scorrimento** - queste luci si accendono durante il processo di cottura e lampeggiano per ulteriori 20 secondi allo spegnimento dell'apparecchio.

TABELLA 1: PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programmi preimpostati	Temperatura	Tempo
7. Patate fritte	200° C	15 min.
8. Bistecca/costoletta	185° C	25 min.
9. Pesce	200° C	15 min.
10. Gamberi	160° C	12 min.
11. Pollo	185° C	40 min.
12. Arrosto	175° C	30 min.
13. Griglia Rotante	200° C	30 min.*
14. Essiccare	30° C	4 ore (*2-24 ore)

*Il tempo di cottura per un intero pollo arrosto varia in base al suo peso. Utilizzare il termometro per la carne per verificare la temperatura interna del pollo e consultare i valori corrispondenti riportati nella tabella.

Uso del Power AirFryer Multi-Function senza programmi

Se siete già esperti del funzionamento dell'apparecchio, potrete ovviamente sperimentare diversi tempi e temperature di cottura.

AVVISO

Non mettere mai un recipiente pieno di olio o di qualsiasi altro liquido all'interno di questo apparecchio! Pericolo di incendio e ferimento.

Tabella 2: Panoramica della temperatura interna della carne

Questa tabella serve a verificare la temperatura interna della carne cotta.

Alimenti	Tipo	Temperatura interna della carne
Manzo e vitello	Carne macinata	70° C
	Bistecca, arrosto (cottura media)	70° C
	Bistecca, arrosto (al sangue)	63° C
Pollo e tacchino	Petto	75° C
	Carne macinata o ripieno	75° C
Pesce e frutti di mare	Intero, cosce, sovracosce, ali	75° C
	Qualsiasi tipo	63° C
	Carne macinata	70° C
Agnello	Carne macinata	70° C
	Bistecca, arrosto (cottura media)	70° C
	Bistecca, arrosto (al sangue)	63° C
Maiale	Cotolette, carne macinata, costolette, arrosto	70° C
	Prosciutto cotto	60° C

ISTRUZIONI GENERALI PER L'USO

Un apparecchio molto versatile

Con il Power AirFlyer Multi-Function è possibile preparare i piatti più disparati. Le tabelle, i grafici e le ricette contenute in queste istruzioni vi aiuteranno a ottenere risultati ottimali. Utilizzare le presenti istruzioni per selezionare i giusti tempi e temperature di cottura e le corrette quantità degli ingredienti.

Avvertenza

- Non poggiare mai alcun oggetto al di sopra dell'apparecchio.
- Non coprire mai le valvole di aspirazione e scarico dell'aria!
- Non riempire mai uno dei recipienti con olio o altri liquidi.
- Non deporre mai cestello rotante bollente sullo sportello del forno! Il cestello bollente potrebbe danneggiare lo sportello o far ribaltare il forno. Questo potrebbe essere causa di ferimento.
- Utilizzare sempre dei guanti da forno per estrarre la griglia bollente dal forno.

AVVISI GENERALI

Cucinare con il Power AirFlyer Multi-Function

1. Versare gli ingredienti su una delle griglie, sull'accessorio per grigliare o nel cestello rotante.
2. Inserire la griglia, lo spiedo o il cestello rotante nell'apparecchio e chiudere lo sportello. Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente.
3. Assicurarsi che il cestello/lo spiedo e gli ingredienti siano ben fissati all'interno dell'apparecchio, quindi premere una volta il tasto On/Off - Start/Stop (tasto 1, fig. 15).
4. Selezionare uno dei programmi preimpostati (tasti 7-14, fig. 15) oppure impostare prima la temperatura e poi il tempo di cottura manualmente (tasti 4+5, fig. 15). Per ulteriori informazioni, si prega di consultare la descrizione dettagliata del pannello di controllo.
5. Una volta selezionato un programma, l'apparecchio avvia automaticamente il processo di cottura. In caso di impostazione manuale di temperatura e tempo di cottura, premere il tasto On/Off-Start/Stop per avviare il processo di cottura.

AVVISO: È possibile aprire lo sportello del forno in qualsiasi momento per verificare lo stato di avanzamento della cottura.

AVVISO: Per selezionare l'impostazione corretta, si prega di riferirsi alle tabelle e alle ricette riportate in queste istruzioni.

Consigli

- Generalmente, le pietanze di piccole dimensioni necessitano di tempi di cottura più brevi.
- Grandi quantità di alimenti necessitano di tempi di cottura leggermente più lunghi.
- Girare o rimestare le pietanze di piccole dimensioni ne garantisce una cottura omogenea.
- Spruzzare una piccola quantità d'olio sulle patate fresche per renderle croccanti. Poco prima di arrostirle, aggiungere una piccola quantità di olio alle patate oppure rigirarle in un po' di olio.
- Anche gli snack che normalmente si preparano in forno possono essere preparati nel Power AirFryer Multi-Function.
- Utilizzare dell'impasto già pronto per preparare degli snack rapidi e semplici da farcire. L'impasto già pronto richiede un tempo di cottura più breve dell'impasto fatto in casa.
- Utilizzare una teglia da forno o un recipiente resistente al calore quando si cucina o si prepara una quiche nel Power AirFryer Multi-Function, oppure quando si preparano pietanze molto delicate o ripiene.
- Il Power AirFryer Multi-Function è utilizzabile anche per riscaldare i vostri cibi. Per farlo, vi basterà impostare il forno a 150°C con un tempo di cottura di 10 minuti.

Importante

Per rimuovere i piatti cotti o bollenti, utilizzare sempre l'impugnatura ausiliaria o dei guanti da forno. L'impugnatura ausiliaria può essere utilizzata anche in combinazione con lo spiedo.

AVVISO

- Durante la preparazione, il cestello rotante e gli altri accessori diventano molto caldi. Qualora fosse necessario estrarre i cibi dal forno per controllare l'avanzamento della cottura, predisporre un sottopentola o un'altra superficie resistente al calore onde poterci poggiare sopra l'accessorio bollente. Non deporre mai il cestello rotante bollente sul piano di lavoro o su un tavolo.
- Per evitare possibili ferimenti, indossare sempre dei guanti da forno e procedere con cautela quando si maneggiano i componenti e gli accessori bollenti.

TABELLA 3: PANORAMICA DEI TEMPI DI COTTURA (*Se l'apparecchio non si è ancora riscaldato, aggiungere altri 3 minuti al tempo di cottura indicato)

Alimenti	Min - Max	Tempo di cottura	Temperatura	Consigli
Patatine surgelate sottili	ca. 150 - 350g	15 - 16 min.	200° C	
Patatine surgelate spesse	ca. 150 - 350g	15 - 20 min.	200° C	
Patate fatte in casa	ca. 150 - 400g	10 - 16 min.	200° C	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate a spicchi fatte in casa	ca. 150 - 400g	18 - 22 min.	180° C	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate a dadini fatte in casa	ca. 150 - 350g	12 - 18 min.	180° C	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Tortel di patate	ca. 120g	15 - 18 min.	180° C	
Patate al gratin	ca. 250g	15 - 18 min.	200° C	
Bistecca	ca. 120 - 500g	8 - 12 min.	180° C	
Costoletta di maiale	ca. 120 - 500g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	ca. 120 - 500g	7 - 14 min.	180° C	
Rustici con wurstel	ca. 120 - 500g	13 - 15 min.	200° C	
Cosce di pollo	ca. 120 - 500g	18 - 22 min.	180° C	
Petto di pollo	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	180° C	
Involtilini primavera	ca. 120 - 350g	15 - 20 min.	200° C	Utilizzare i piatti pronti
Nugget di pollo surgelati	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	200° C	Utilizzare i piatti pronti
Bastoncini di pesce surgelati	ca. 120 - 500g	6 - 10 min.	200° C	Utilizzare i piatti pronti
Bastoncini di mozzarella	ca. 120 - 500g	8 - 10 min.	180° C	Utilizzare i piatti pronti
Verdure imbottite	ca. 120 - 500g	10 min.	160° C	
Torta	ca. 150g	20 - 25 min.	160° C	Utilizzare una teglia da forno
Quiche	ca. 200g	20 - 22 min.	180° C	Utilizzare una teglia da forno/un recipiente resistente al calore
Muffin	ca. 150g	15 - 18 min.	200° C	Utilizzare una teglia da forno
Snack dolci	ca. 200g	20 min.	160° C	Utilizzare una teglia da forno/un recipiente resistente al calore
Anelli di cipolla fritti	ca. 500g	15 min.	200° C	

Impostazioni

La tabella 3 aiuta a selezionare la temperatura e il tempo di cottura corretti per ottenere risultati ottimali. Se siete già esperti del funzionamento dell'apparecchio, potrete ovviamente sperimentare diversi tempi e temperature di cottura in base ai vostri gusti. Inoltre, la tabella 3 aiuta a scegliere l'impostazione predefinita per i vostri ingredienti.

AVVISO: Tenere sempre in considerazione che questi valori sono indicativi. Siccome gli ingredienti possono essere di origini, forme, dimensioni o marche diverse, non possiamo garantire le impostazioni ideali per i vostri ingredienti.

Consiglio

Impostare il timer alla metà del tempo di cottura totale indicato sulla ricetta: in questo modo, l'apparecchio vi avviserà quando sarà il momento di girare i vostri cibi. Alla scadenza del tempo di cottura preimpostato, il timer inizierà a suonare.

PULIZIA E STOCCAGGIO

Pulizia

Pulire il Power AirFryer Multi-Function dopo ogni utilizzo. Il cestello rotante e gli altri accessori sono realizzati in resistente acciaio inossidabile e sono lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare mai detersivi o strofinacci abrasivi. Ammorbidire i resti di cibo bruciati per consentirne una pulizia più semplice con acqua calda e sapone.

1. Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno caldo e inumidito e un detersivo delicato.
3. Per pulire lo sportello del forno, rimuoverlo dall'apparecchio tirandolo delicatamente verso l'alto con un angolo di 45°. Per farlo, tenere fermo l'apparecchio completamente raffreddato con una mano in modo che non possa ribaltarsi. Pulire entrambi i lati dello sportello con acqua calda e sapone o con un panno inumidito.
4. Pulire la parte interna dell'apparecchio con dell'acqua calda e una spugna delicata utilizzando una spugna morbida.
5. Se necessario, rimuovere i residui di cibo dallo schermo superiore con una spazzola per pulizia.

Stoccaggio

1. Scollegare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutte le singole parti siano pulite e asciutte.
3. Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

RISOLUZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il Power Airfryer Multi-Function non funziona	L'apparecchio non è collegato alla corrente. L'apparecchio non è stato acceso dopo aver selezionato la durata e la temperatura della cottura.	Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente a parete. Se il cestello rotante è già stato montato, impostare la temperatura e il tempo di cottura. Verificare che lo sportello del forno sia chiuso.
Le pietanze non sono ancora cotte.	Il cestino rotante è troppo pieno. La temperatura è impostata su valori troppo bassi.	Introdurre quantità minori per garantire un arrosto più omogeneo. Aumentare la temperatura e continuare a cuocere.
Le pietanze non sono arrostite in modo omogeneo.	Alcuni cibi devono essere necessariamente girati durante la cottura.	Consultare le funzioni generali elencate in questo manuale.
L'apparecchio emette del fumo bianco.	Si sta utilizzando dell'olio. Sui componenti e gli accessori si trovano dei residui di grasso di processi di cottura precedenti.	Rimuovere l'olio in eccesso. Pulire il cestello rotante dopo ogni utilizzo.
Le patate fritte non sono fritte in modo omogeneo.	Si sta utilizzando un tipo di patata non adatta. Le patate non sono state lavate in modo conforme in fase di preparazione.	Utilizzare patate fresche e dure. Utilizzare delle patate tagliate e asciugarle al fine di rimuovere l'amido in eccesso.
Le patate non diventano croccanti.	Le patate crude contengono troppa acqua.	Asciugare bene le patate prima di spruzzarle con l'olio. Tagliarle in pezzi piccoli. Aggiungere un altro po' d'olio.
Lo sportello si è staccato dall'apparecchio.	Lo sportello si è staccato dall'ancoraggio.	Inserire lo sportello aperto di circa 8 cm nel cardine per consentire alla cerniera di scattare in posizione nelle fughe. Quindi, chiudere lo sportello.

FAQ (DOMANDE FREQUENTI)

1. Nel mio Power AirFryer Multi-Function possono preparare solo piatti fritti o anche di altro tipo?

È possibile preparare una molteplicità di piatti, come ad es. bistecche, cotolette, hamburger e prodotti da forno. Troverete tanti consigli per gustose ricette all'indirizzo: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Posso anche preparare o riscaldare zuppe o salse con il mio Power Airfryer Multi-Function?

Il Power AirFryer Multi-Function NON è adatto per cucinare o riscaldare liquidi.

3. Cosa posso fare se l'apparecchio si spegne durante la cottura?

Come misura di sicurezza, il Power Airfryer Multi-Function si spegne automaticamente per evitare eventuali danni da surriscaldamento. Scollegare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare completamente. Ricollegare la spina all'alimentazione e accendere l'apparecchio con il tasto On/Off-Start/Stop.

4. L'apparecchio ha bisogno di tempo per riscaldarsi?

Quando viene utilizzato, l'apparecchio ha bisogno di tempo per riscaldarsi. Se si utilizza l'apparecchio a freddo, aggiungere ulteriori 3 minuti al tempo di cottura.

5. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento?

Sì, premere una volta il tasto On/Off-Start/Stop oppure aprire lo sportello.

6. Posso controllare le pietanze durante il processo di cottura?

È possibile estrarre il cestello rotante in qualsiasi momento (con l'aiuto dell'impugnatura ausiliaria), anche durante il processo di cottura. Allo stesso modo, è possibile anche girare gli ingredienti sulla griglia, in modo da poterli cuocere in modo omogeneo. Riavviando la cottura, l'apparecchio ripristinerà i valori di tempo e temperatura mostrati prima dell'interruzione.

7. Il Power Airfryer Multi-Function può essere lavato in lavastoviglie?

Solo l'accessorio è lavabile in lavastoviglie. L'apparecchio, la resistenza e i componenti elettronici non devono mai essere immersi in un liquido di qualsiasi natura. Pulirlo con un panno caldo e umido o con una spugna non abrasiva e una piccola quantità di detersivo per stoviglie delicato.

8. Cosa posso fare se l'apparecchio ancora non funziona dopo aver provato tutte le possibili risoluzioni?

Non tentare di riparare autonomamente l'apparecchio. Contattare il nostro servizio di assistenza clienti (le informazioni di contatto sono riportate nell'ultima pagina). In caso contrario, la garanzia potrebbe decadere e perdere la sua validità.


9. È possibile smontare lo sportello?

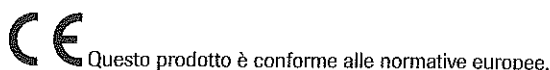
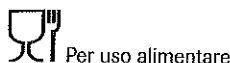
Sì, può essere smontato. Aprire lo sportello di circa 8 cm (angolo di 45°), e sollevarlo delicatamente all'altezza del cardine. I raccordi scorrono fuori dalle loro sedi. Questo

consente una più semplice pulizia dell'apparecchio e della finestra. Per rimontare lo sportello, ricollocarlo con lo stesso angolo sul cardine e farlo scattare nuovamente in posizione. Quindi, chiudere lo sportello.

DATI TECNICI

Numero del modello:	CM001
Alimentazione elettrica:	AC 220-240V 50/60Hz
Potenza:	1800W
Funzione:	Rotazione
Temperatura:	30 °C - 200 °C
Display:	Touch screen a LED

 Al termine della sua durata della vita, il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega di portarlo in un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Tale procedura è segnalata anche da questo simbolo presente sul prodotto, nelle istruzioni per l'uso e sulla confezione dello stesso. Si prega di informarsi sui centri di raccolta gestiti dal proprio rivenditore o dalle autorità locali. La riutilizzazione e il riciclaggio di vecchi apparecchi costituiscono un contributo importante per la tutela dell'ambiente.



Fabbricato in Cina

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Volg altijd de elementaire veiligheidsinstructies op wanneer u elektrische apparaten gebruikt. Hierbij horen:

- 1. LEES VOOR HET GEBRUIK VAN DIT APPARAAT ALLE HANDLEIDINGEN EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR LATER GEBRUIK.**
- 2. GEEF DE HANDLEIDING ALTIJD DOOR AAN EEN EVENTUELE VOLGENDE EIGENAAR.**
3. Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische componenten en het verwarmingselement bevat nooit onder in water, spoel het niet onder stromend water af.
4. Om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen mag de behuizing van het apparaat met de elektrische onderdelen nooit met vloeistoffen in aanraking komen.
5. Controleer of het apparaat goed op het stopcontact is aangesloten.
6. Om te voorkomen dat de gerechten aan de binnenkant van het bovenste gedeelte van het apparaat vastkleven dienen de accessoires, resp. het apparaat niet te vol te worden geladen.
7. Dek nooit de in- en uitlaten voor de lucht af wanneer het apparaat in werking is. Anders worden de gerechten niet gelijkmatig gegaard resp. kan het apparaat beschadigen en oververhit raken.
8. Giet nooit olie in de draaimand. U kunt zich verbranden en verwonden.
9. Tijdens het bakken wordt de binnenkant van het apparaat zeer heet. Om letsel te voorkomen dient u nooit in de binnenkant van het apparaat te grijpen voordat deze volledig is afgekoeld.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar, alsmede personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de hieruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Het is kinderen verboden met het apparaat te spelen. Het is kinderen jonger dan 8 jaar niet toegestaan zonder toezicht het apparaat schoon te maken/ of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel.
11. Controleer of het apparaat niet met de muur of andere voorwerpen in aanraking komt wanneer u gerechten bereidt. Houd minimaal 40 cm rondom en boven het apparaat vrij.
12. Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, de voedingskabel of het apparaat zelf defect of beschadigd is.
13. Zet het apparaat niet op een kookplaat.
14. Wanneer de voedingskabel beschadigd is dient hij, om risico's te vermijden, te worden vervangen door de fabrikant of een specialist.
15. Zowel het apparaat als ook de kabel dienen tijdens het gebruik en het afkoelen buiten het bereik van kinderen te zijn.
16. De kabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken. Noch de kabel verbinden of het bedieningspaneel bedienen wanneer u natte handen heeft.
17. Gebruik het apparaat nooit in combinatie met een tijdschakelklok of een systeem met afstandsbediening.
18. Gebruik het apparaat nooit met een verlengkabel.
19. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van ontvlambare materialen zoals bijvoorbeeld, tafellakens of gordijnen.

20. Gebruik de Power AirFryer Multi-Function nooit voor doeleinden die niet genoemd zijn in deze handleiding.
21. Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
22. Er komt lucht vrij via de luchtuitlaat tijdens het gebruik van het apparaat. Hou steeds een gepaste veilige afstand tot uw gezicht en handen. Bijzondere voorzichtigheid is ook geboden bij het uithalen van de draaimand omdat er hete stoom vrij kan komen.
23. De buitenkant van het apparaat kan heet worden bij het gebruik. De draaimand wordt heet. Gebruik ovenwanten of de meegeleverde hulpgreep wanneer u hete ingrediënten gebruikt.
24. Wanneer er zwarte rook uit het apparaat komt dient u direct de stekker uit het stopcontact te halen en wacht dan totdat de rook weg is voordat u de gerechten uit de oven haalt.
25. Zodra de tijd is afgelopen stopt het apparaat met verwarmen. De ventilator blijft echter nog 20 seconden doorlopen om het apparaat af te koelen.
26. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal oppervlak dat egaal, stabiel en niet makkelijk ontvlambaar is.
27. Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
28. Wanneer de Power AirFryer Multi-Function niet overeenkomstig de voorschriften of commercieel of semi-commercieel wordt gebruikt, resp. niet overeenkomstig de handleiding wordt gebruikt vervalt de garantie en de verplichting tot schadevergoeding.
29. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
30. Laat het apparaat na gebruik ca. 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
31. De bereide gerechten dienen goudbruin en niet donker of verbrand te zijn. Verwijder verbrande resten.

BESCHERMING TEGEN OVERVERHITTING

Wanneer het interne temperatuurcontrolesysteem niet functioneert wordt de bescherming tegen oververhitting geactiveerd en het apparaat stopt met werken. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het apparaat geheel afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt of opbergt.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Het apparaat is voorzien van een ingebouwde automatische uitschakeling die het apparaat uitschakelt zodra de led-klok de 0 bereikt. U kunt het apparaat handmatig uitzetten met de aan-uitknop. De ventilator blijft echter nog 20 seconden doorlopen om het apparaat af te koelen.

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME:

1. Lees de documenten, waarschuwingsstickers en etiketten.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en etiketten (behalve het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat).
3. Was alle onderdelen en afzonderlijke accessoires die tijdens het bakken worden gebruikt met een warm sopje.

ADVIES: Alleen de onderdelen die eruit kunnen worden gehaald zijn geschikt voor de vaatwasser.

4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek.

ADVIES: Was of dompel het apparaat nooit onder in water.

ADVIES: Wanneer u het apparaat gebruikt dient u nooit een van de houders te vullen met spijsolie of een andere vloeistof. Het apparaat bakt uitsluitend met hete lucht.

VOORBEREIDINGEN VOOR HET GEBRUIK

1. Zet het apparaat op een stabiel, egaal, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Kies het betreffende accessoire voor uw recept.

BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES (AFBEELDING 1)

Was voor het eerste en na elk gebruik de draadmand en alle andere gebruikte accessoires met de hand af in een sopje van warm water en mild schoonmaakmiddel. Wis vervolgens de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek met mild schoonmaakmiddel. Tot slot verwarmt u de Power AirFryer Multi-Function nog een paar minuten om alle resten te verwijderen.

Het is mogelijk dat het kookvlak bij het eerste gebruik rookt. Dit is normaal en vormt geen gebrek. De rook vervliegt na een paar minuten.

E. Roosters

Kunnen niet alleen voor het drogen, maar ook voor het bereiden van knapperige snacks worden gebruikt of voor het opwarmen van gerechten als bijv. pizza.

F. Draaimand

Ideaal voor friet, geroosterde noten of andere snacks! Gebruik de hulpgreep om de mand in het apparaat te plaatsen en eruit te halen.

G. Afdruipschaal

De afdruipschaal maakt schoon werken en eenvoudig schoonmaken mogelijk.

H. Spiesjes

Met name geschikt voor uw kebab recepten, vlees, vis of groente.

I. Spiesjeshouder

Wanneer u meerdere grillspiesjes tegelijkertijd wilt maken. De beide delen van de houder passen op de grote draaispit en kunnen met de stelschroeven gefixeerd worden.

J. Draaispit, vorken en stelschroeven

Gebruiken het draaispit voor hele kip of braadvlees. Steek de spit in de lengte midden door het vlees. Schuif de vorken op de beide uiteinden van het stuk vlees en zet ze op de aan het spit gemarkeerde plekken vast met de hiervoor bestemde schroeven. U kunt de stelschroeven ook meer naar het midden bevestigen, echter nooit over de hiervoor bestemde markering. Advies: Controleer of het braadvlees of de kip niet te groot is om vrij in de oven te kunnen draaien. Een maximaal gewicht van 1,5 tot 2 kilo dient niet te worden overschreden.

K. Hulpgreep voor draaispit & draaimand

Gebruik deze om het braadvlees of de kip, die met de grill- of het draaispit zijn gebraden, uit het apparaat te halen. Plaats de greep onder de as van de grill en til eerst de rechterkant op om het eten voorzichtig uit het apparaat te halen.

L. Grillstandaard voor draaispit (alleen in de Deluxe-set inbegrepen)

Zet hier de grote draaispit op wanneer u hete gerechten uit het apparaat haalt. Steek het draaispit in de standaard en draai de stelschroef van de standaard vast.

ADVIES

De vorken, spiesjes en metalen onderdelen die zich in deze verpakking bevinden zijn scherp en spits en worden bij het gebruik extreem heet. Pas op dat u zich niet bezeert. Traag overnemen ter bescherming.

N. Frituurmand (alleen in de Deluxe-set inbegrepen)

Gebruik de frituurmand om perfecte knapperige friet, uienringen en gebakken aardappels te maken. Hierbij kunt u in een keer grote porties bereiden om uw hele gezin te kunnen verwennen.

Advies: Bij het gebruik van de frituurmand adviseren wij de gerechten na afloop van de helft van de baktijd te schudden. Zo wordt een gelijkmatige bereiding gegarandeerd.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Plaatsen van de roosters (afbeelding 2 & 3)

1. Plaats de afdruiptchaal op de bodem van het apparaat.
2. Schuif de roosters tot aan de achterste rand in de zijdelingse geleiders (afbeelding 2).
3. Voor knapperige en snelle resultaten dient u de roosters hoger in het apparaat te plaatsen (afbeelding 3).
4. Verwissel na afloop van de helft van de baktijd de roosters op basis van het rotatieprincipe. Zo wordt een gelijkmatig resultaat behaald.

Spiesjes – Montage (afbeelding 8-9)

1. Plaats de beide spiesjeshouders aan beide zijden van het draaispit. Controleer of de stelschroeven naar buiten wijzen en hou rekening met de zijdelingse markeringen voor rechts (R) en links (L) (afbeelding 8).
2. Draai de schroeven voorzichtig, maar niet al te strak aan, omdat u ze mogelijk later na het aanbrengen van de spiesjes nog bij moet stellen.
3. Steek de spiesjes voorzichtig in het voedsel.
4. Steek elke spies met voedsel in de hiervoor bestemde gaten van de linker spiesjeshouder (afbeelding 9).
5. Knijp de borgclip van elk spiesje samen terwijl u het spiesje in de tegenoverliggende opening van de rechter spiesjeshouder steekt.
6. Laat de clip los om het spiesje – zoals afgebeeld – te laten vastklikken (afbeelding 9).
7. Herhaal stap 4 tot 6 totdat alle spiesjes gelijkmatig zijn vastgemaakt.
8. Draai de stelschroeven goed vast.
9. Pas op dat u zicht bij het plaatsen van de houder niet aan de spiesjes bezeert.

Plaatsen van het draaispit of de draaimand in het apparaat

1. Steek de linkerkant van het spit of de draaimand eerst in de daarvoor bestemde uitsparing. Controleer of het spit of de draaimand goed is vastgeklipd zodat hij kan draaien (afbeelding 10).
2. Plaats nu de rechterkant in de uitsparing (afbeelding 11).

Uithalen van het draaispit of de draaimand uit het apparaat

1. Open het apparaat om het bakken te onderbreken of zet het apparaat uit met behulp van de aan-uitknop.
2. Breng de hulpgreep aan onder het draaispit.
3. Til de hulpgreep onder een kleine hoek op om de klem te open, schuif hem dan naar rechts totdat de linkerkant van het draaispit uit de uitsparing glijdt.
4. Haal het gegrilde voedsel voorzichtig uit de oven.

BELANGRIJK: Let op afbeelding 5 om te zien wat de linker- en rechterkant van het draaispit is voordat u het spit in het apparaat plaatst. De rechterkant beschikt over twee inkepingen en de linkerkant over één inkeping. (afbeelding 5).

ZO VERWIJDE U DE FRITUURMAND UIT HET APPARAAT WANNEER HIJ HEET IS:

1. Gebruik de handgreep voor de frituurmand of een ovenwant, om de frituurmand uit de hete Power AirFryer Multi-Function te halen (afbeelding 12).
2. Maak de handgreep goed vast aan de bovenste rand van de frituurmand om deze voorzichtig uit de hete Power AirFryer Multi-Function te kunnen halen (afbeelding 13).
3. Plaats de hete frituurmand altijd op een hittebestendige ondergrond voordat u de handgreep verwijdert (afbeelding 14).
4. U hoeft de handgreep voor de frituurmand niet te gebruiken wanneer de frituurmand koud is.
5. U kunt de handgreep van de frituurmand ook gebruiken om de frituurmand na afloop van de helft van de bereidingstijd eruit te halen om de ingrediënten te schudden of te kruiden.

Gebruik van het digitale bedieningspaneel (afbeelding 15)

- 1 **Aan-uit-/start-stopknop** - Zodra het apparaat stroom heeft gaat de aan-uit-/start-stopknop branden. Druk nu de aan-uit-/start-stopknop een keer in en het volledige display is verlicht. Wanneer u de knop nog een keer indrukt begint de baktijd met een standaard temperatuur van 185 °C en een baktijd van 15 minuten. Wanneer u tijdens het bakken op de aan-uit-/start-stopknop drukt, gaat het apparaat uit. Op het display verschijnt „OFF“ en de ventilator blijft nog 20 seconden doorlopen om het apparaat af te koelen.
- 2 **Binnenverlichting** - Wanneer u op deze knop drukt kunt u zien wat de voortgang van de bereiding is. Druk opnieuw op de knop om het licht weer uit te schakelen. **ADVIES:** Wanneer u tijdens het bakken de deur opent wordt de bereiding onderbroken. De binnenverlichting gaat aan wanneer de deur geopend is. Wees voorzichtig bij het openen van de deur omdat deze massief en zwaar is. Wanneer u de deur weer sluit gaat de binnenverlichting weer uit en het bakken gaat weer verder.
- 3 **Rotatieknop** - Druk op deze knop wanneer u iets wilt bereiden in rotatiemodus. Deze functie kan met elke voorinstelling worden gekozen. Het symbool knippert tijdens het proces.
- 4 **Temperatuurcontroleknop** - Met deze knop kunt u de temperatuur met telkens 5 graden verhogen of verlagen binnen een bereik van 65 tot 200 °C. Bij het drogen ligt dit bereik tussen 30 en 80 °C.
- 5 **Tijdcontroleknop** - Hiermee kunt u de baktijd op de minuut nauwkeurig instellen. In alle programma's kan de tijd worden ingesteld van 1 tot 60 minuten. Bij het drogen zijn echter slechts intervallen van 30 minuten mogelijk bij een gebruiksduur van 2 tot 24 uur.
- 6 **Digitaal led-display** - De digitale numerieke weergave wisselt tijdens het bakken tussen temperatuur en resterende tijd van het bereidingsproces.
- 7 - **14 Vooraf ingestelde programma's** - Wanneer u een van deze programma's kiest worden voor het bereiden van bepaalde gerechten vooraf gedefinieerde tijd- en temperatuurinstellingen gebruikt. U kunt deze programma's aanpassen met de tijd- en temperatuurcontroleknoppen. Tabel 1 geeft een overzicht van alle vooraf ingestelde programma's.

15 **Werkingslampjes** - deze lampjes gaan schijnen tijdens het bakken en blijven nog 20 seconden doorknipperen nadat het apparaat is uitgeschakeld

TABEL 1: VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

Vooraf ingesteld programma	Temperatuur	Tijd
7. Frietjes	200° C	15 min.
8. Biefstukken/karbonades	185° C	25 min.
9. Vis	200° C	15 min.
10. Garnalen	160° C	12 min.
11. Kip	185° C	40 min.
12. Bakken	175° C	30 min.
13. Draaigrill	200° C	30 min.*
14. Drogen	30° C	4 uur (*2-24 uur)

*De baktijd voor een hele gebraden kip is afhankelijk van het gewicht. Gebruik een vleesthermometer om de kerntemperatuur van de kip te controleren en pas de tabel dienovereenkomstig toe.

Gebruiken van de Power AirFryer Multi-Function zonder programma's

Wanneer u het apparaat af goed kent kunt u natuurlijk ook met verschillende baktijden en temperaturen experimenteren.

ADVIES

Plaats nooit een houder in dit apparaat die gevuld is met spijsoolie of een andere vloeistof. Er bestaat brand- en letselgevaar.

Tabel 2: Overzicht kerntemperatuur vlees

Deze tabel is bedoeld om de kerntemperatuur van het bereide vlees te controleren.

Levensmiddelen	Soort	Kerntemperatuur
Rund & kalf	Gehakt	70° C
	Biefstukken, braadvlees (medium doorbakken)	70° C
	Biefstukken (doorbakken)	63° C
Kip & kalkoen	Borst	75° C
	Gehakt of gevuld	75° C
Vis & schaal- en schelpdieren	Geheel, onderbout, bout, vleugel	75° C
	Alle vormen	63° C
Lam	Gehakt	70° C
	Biefstukken, braadvlees (medium doorbakken)	70° C
	Biefstukken (doorbakken)	63° C
Varken	Karbonades, gehakt, ribbetjes, braadvlees	70° C
	Gekookte ham	60° C

ALGEMENE HANDLEIDING

Een veelzijdig apparaat

Met de Power AirFryer Multi-Function kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. De tabellen grafieken en recepten in deze handleiding ondersteunen u om optimale resultaten te behalen. Gebruik de handleiding om de juiste tijd- en temperatuurinstellingen en de juiste hoeveelheid voedsel te kiezen.

WAARSCHUWINGEN

- Leg nooit iets op het apparaat.
- Dek nooit de in- en uitlaten voor de lucht af.
- Vul nooit een van de houders met spijsoolie of een andere vloeistof.
- Zet de hete draaimand nooit op de ovendeur neer. De hete mand zou de deur kunnen beschadigen om de oven laten omkiepen. Hierdoor ontstaat letselgevaar.
- Gebruik altijd ovenwanten om de hete roosters uit de oven te halen.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Bakken met de Power AirFryer Multi-Function

1. Leg uw ingrediënten op een van de roosters, op de grillaccessoires of in de draaimand.
2. Plaats het rooster, het draaispit of de draaimand in het apparaat en sluit de deur. Steek de stekker in een stopcontact.
3. Controleer of de mand/het draaispit en de ingrediënten juist in het apparaat bevestigd zijn en druk een keer op de aan-uit/start-stopknop (knop 1, afbeelding 15).
4. Kies een van de vooraf ingestelde programma's (knop 7-14, afbeelding 15) of stel handmatig eerst de temperatuur en daarna de baktijd in (knop 4+5, afbeelding 15). Voor nadere informatie zie de gedetailleerde beschrijving van het bedieningspaneel.
5. Zodra het programma is gekozen begint het apparaat automatisch met de bereiding. Wanneer de temperatuur en de baktijd handmatig zijn ingesteld moet u op de aan-uit/start-stopknop drukken om de baktijd te starten.

ADVIES: U kunt de ovendeur op elk gewenst moment openen om te controleren hoever het grillen gevorderd is.

ADVIES: Om de correcte instelling te kiezen kunt u zich richten op de hier genoemde tabellen en recepten.

Tips

- Gerechten die uit kleine stukken bestaan hebben doorgaans een kortere baktijd nodig dan grotere stukken.
- Grote hoeveelheden voedsel hebben slechts een klein beetje meer tijd nodig dan kleinere hoeveelheden.
- Het omkeren of omroeren van kleinere gerechten zorgt ervoor dat alle delen gelijkmatig worden gebraden.
- Spuit een kleine hoeveelheid spijsole op verse aardappels om knapperige resultaten te behalen. Voeg onmiddellijk voor het begin van het braden een kleine hoeveelheid olie aan de aardappels toe of wentel de aardappelen in wat olie.
- Snacks die normaal in de oven worden bereid kunnen ook in de Power AirFryer Multi-Function bereid worden.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaardeeg heeft een kortere baktijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Gebruik een bakvorm of een vuurvaste schaal, wanneer u taart of een quiche in de Power AirFryer Multi-Function bereid. Dit geldt ook wanneer u makkelijk uit elkaar vallende of gevulde gerechten wilt bereiden.
- U kunt de Power AirFryer Multi-Function ook gebruiken om op te warmen. Zet de temperatuur 10 minuten lang gewoon op 150 °C.

Belangrijk

Uithalen van gebakken of hete gerechten: gebruik altijd de hulpgreep of ovenwanten om hete gerechten uit de oven te halen. De hulpgreep kan ook in combinatie met het draaispit worden gebruikt.

ADVIES

- Tijdens de bereiding wordt de draaimand en de overige accessoires zeer heet. Wanneer u delen uit de oven haalt om de vorderingen van het bakken te controleren hou dan een onderzetter of een ander hittebestendig oppervlak bij de hand om het hete accessoires op neer te kunnen zetten. Zet de hete draaimand nooit op het aanrecht of een tafel.
- Draag ovenwanten om letsel te vermijden en wees voorzichtig wanneer u de hete accessoires gebruikt.

TABEL 3: OVERZICHT BAKTIJDEN (*Wanneer het apparaat nog niet is voorverwarmd dient u 3 minuten aan de genoemde baktijd toe te voegen.)

Gerechten	Min - Max	Baktijd*	Temperatuur	Aanbevelingen
Dunne bevroren friet	ca. 150 - 350g	15 - 16 min.	200° C	
Dikke bevroren friet	ca. 150 - 350g	15 - 20 min.	200° C	
Zelfgemaakte friet	ca. 150 - 400g	10 - 16 min.	200° C	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	ca. 150 - 400g	18 - 22 min.	180° C	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappeldobbelsteentjes	ca. 150 - 350g	12 - 18 min.	180° C	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Aardappelpannekoekjes	ca. 120g	15 - 18 min.	180° C	
Aardappelgratin	ca. 250g	15 - 18 min.	200° C	
Steak	ca. 120 - 500g	8 - 12 min.	180° C	
Karbonades	ca. 120 - 500g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburgers	ca. 120 - 500g	7 - 14 min.	180° C	
Saucijzenbroodje	ca. 120 - 500g	13 - 15 min.	200° C	
Kippenpoot	ca. 120 - 500g	18 - 22 min.	180° C	
Kippenborst	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	180° C	
Loempia's	ca. 120 - 350g	15 - 20 min.	200° C	Maak gebruik van kant en klare gerechten
Bevroren kipnuggets	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	200° C	Maak gebruik van kant en klare gerechten
Bevroren vissticks	ca. 120 - 500g	6 - 10 min.	200° C	Maak gebruik van kant en klare gerechten
Mozzarella sticks	ca. 120 - 500g	8 - 10 min.	180° C	Maak gebruik van kant en klare gerechten
Gevulde groente	ca. 120 - 500g	10 min.	160° C	
Taart	ca. 150g	20 - 25 min.	160° C	Gebruik een bakvorm
Quiche	ca. 200g	20 - 22 min.	180° C	Gebruik een bakvorm/ een vuurvast pan
Muffins	ca. 150g	15 - 18 min.	200° C	Gebruik een bakvorm
Zoet snacks	ca. 200g	20 min.	160° C	Gebruik een bakvorm/ een vuurvast pan
Bevroren tierenringen	ca. 500g	15 min.	200° C	

Instellingen

Tabel 3 helpt u om de juiste temperatuur en de baktijd voor optimale resultaten uit te kiezen. Wanneer u de Power AirFryer Multi-Function al goed kent kunt u natuurlijk verschillende baktijden en temperaturen naar eigen smaak kiezen. Verder helpt tabel 3 u bij de keuze van de basisinstelling voor uw ingrediënten.

ADVIES: Houd er rekening mee dat de aangegeven waarden indicatief zijn. Omdat de ingrediënten qua herkomst, formaat, vorm of leverancier kunnen verschillen, kunnen wij geen ideale instelling voor uw ingrediënten garanderen.

TIP

Zet de timer op de helft van de totale baktijd in het recept en u wordt er door de kookwekker aan herinnert dat het tijd is om uw gerechten om te draaien. Wanneer de timer af gaat is de vooraf ingestelde bereidingstijd afgelopen.

REINIGING & OPSLAG

REINIGING

Reinig de Power AirFryer Multi-Function na elk gebruik. De draaimand en de overige accessoires zijn gemaakt van bestendig, roestvrij edelstaal en zijn geschikt voor in de vaatwasser. Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponsjes. Aangekoekte etensresten dienen in de week gezet te worden om eenvoudig met een warm sopje te kunnen worden gereinigd.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat u met de reiniging gaat beginnen.
2. Wis vervolgens de buitenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek met mild schoonmaakmiddel.
3. Om de ovendeur te reinigen haalt u hem uit het apparaat door hem in een hoek van 45° voorzichtig omhoog te trekken. Leg hierbij uw hand bovenop het apparaat om te voorkomen dat deze omkiept. Reinig beide zijden met een warm sopje of een vochtige doek.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een mild reinigingsmiddel op een zachte spons.
5. Verwijder de etensresten indien nodig met een schoonmaakborstel van de bovenste opening.

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat grondig afkoelen.
2. Controleer of alle afzonderlijke delen schoon en droog zijn.
3. Berg het apparaat op een koele en droge plek op.

VERHELPEN VAN STORINGEN

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Der Power AirFryer Multi-Function doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact. U heeft het apparaat niet ingeschakeld door de bereidingstijd en de temperatuur te kiezen.	Steek de stekker in een stopcontact. Wanneer de draaimand reeds geplaatst is stelt u de temperatuur en de tijd in. Controleer of de ovendeur gesloten is.
Het eten is niet gaar.	De draaimand zit te vol. De temperatuur is te laag ingesteld.	Gebruik kleinere hoeveelheden om gelijkmatig braden mogelijk te maken. Verhoog de temperatuur en ga door met bakken.
De gerechten zijn niet gelijkmatig gebraden.	Menig gerecht moet tijdens het bakken omgedraaid worden.	Richt u op de algemene functies in dit handboek
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er wordt olie gebruikt. Op de accessoires bevinden zich vetresten van voorgaande bereidingen.	Veeg het overvloedige olie af. Reinig de draaimand na elk gebruik.
Friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	U gebruikt een aardappelsort die niet geschikt is. De aardappelen zijn in de voorbereiding niet naar behoren afgewassen.	Gebruik verse, stevige aardappelen. Wanneer u gesneden friet gebruikt dient u deze eerst af te deppen om overtollig zetmeel te verwijderen.
De friet wordt niet knapperig	De rauwe friet bevat teveel water.	Droog de friet goed af voordat u ze licht met olie besproeit. Snij de friet in kleinere stukken. Voeg wat meer olie toe.
De deur is losgegaan van het apparaat.	De deur is uit de verankering losgeraakt.	Breng de deur in een hoek aan (deur is ca. 8 cm geopend) om het scharnier in de voegen te laten vastklikken. Sluit dan de deur.

FAQ (VAAK GESTELDE VRAGEN)

1. Kan ik in mijn Power AirFryer Multi-Function alleen gefrituurde gerechten bereiden of ook andere?

U kunt een veelvoud aan gerechten bereiden zoals bijvoorbeeld biefstukken, karbonades, hamburgers en gebak. Voorstellen voor recepten vindt u onder: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Kan ik in mijn Power AirFryer Multi-Function ook soepen en sauzen bereiden en verwarmen?

De Power AirFryer Multi-Function is NIET geschikt voor het koken of verwarmen van vloeistoffen.

3. Wat kan ik doen wanneer het apparaat tijdens het bakken uitgaat?

Als veiligheidsmaatregel gaat de Power AirFryer Multi-Function automatisch uit om beschadigingen door oververhitting te voorkomen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Steek de stekker weer in het stopcontact en start het apparaat met de aan-uit/start-stopknop.

4. Heeft het apparaat tijd nodig om op te warmen?

Wanneer het apparaat in gebruik wordt genomen heeft het tijd nodig om op te warmen. Wanneer u het apparaat koud gebruikt dient u 3 minuten aan de baktijd toe te voegen.

5. Is het mogelijk om het apparaat op elk gewenst moment uit te zetten?

Ja, druk een keer op de aan-uit/start-stopknop of open de deur.

6. Kan ik tijdens de bereiding de gerechten controleren?

U kunt de draaimand op elk gewenst moment uit het apparaat halen (met behulp van de hulpgreep), ook tijdens het bakken. Ondertussen kunt u eventueel ook de ingrediënten op de roosters omdraaien zodat ze gelijkmatig worden gebraden. De tijd en de temperatuur beginnen weer bij de instelling waar ze onderbroken zijn.

7. Is de Power AirFryer Multi-Function geschikt voor in de vaatwasser?

Alleen de accessoires zijn vaatwasserbestendig. Het apparaat zelf, met het verwarmingselement en de elektronica mag nooit in vloeistof van welke aard ook worden gedompeld. Reinig het maximaal met een hete, vochtige doek of een niet schurende spons met een kleine hoeveelheid mild schoonmaakmiddel.

8. Want kan ik doen wanneer het apparaat nog altijd niet werkt nadat ik alle voorstellen om de foutmelding te verhelpen heb uitgeprobeerd?


Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met onze klantenservice (zie voor contactgegevens de laatste pagina). Anders kan uw garantie vervallen en ongeldig worden.

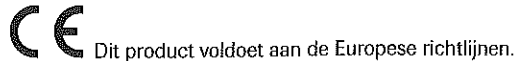
9. Kan de deur worden verwijderd?

Ja, hij kan worden verwijderd. Open de deur ongeveer 8 cm (hoek van 45°) en til hem voorzichtig uit de hengsels. De verbindingdelen glijden eruit. Zo kunt u het apparaat en de vensters eenvoudiger reinigen. Om de deur weer te plaatsen zet u hem in dezelfde hoek als bij het uithalen weer in zodat hij vastklikt. Sluit dan de deur.

TECHNISCHE DETAILS

Modelnummer:	CM001
Stroomvoorziening:	AC 220-240V 50/60Hz
Vermogen:	1800 W
Functie:	Rotatie
Temperatuur:	30 °C – 200 °C
Display:	Led-touchscreen

 Werp het product aan het eind van zijn levensduur daarom niet bij het normale huisvuil. Breng het naar een verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Dit wordt aangegeven door het symbool op het product in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking. Informeer naar verzamelpunten die door uw dealer of uw gemeente bedreven worden. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten levert een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.



Made in China

HU

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mindig vegye figyelembe az alapvető biztonsági előírásokat, amikor elektromos készülékeket használ. Ezek közé tartozik:

- KÉRJÜK, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ ÖSSZES HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.**
- HA A KÉSZÜLÉKET TOVÁBBADJA MÁSNAK, AKKOR A HASZNÁLATI UTASÍTÁST IS MELLÉ KELL TENNI.**
- Soha ne merítse a készülék azon részét vízbe, ami elektromos alkatrészeket és fűtőelemet tartalmaz, és ne mossa ezt folyó víz alatt.
- Egy elektromos áramütés elkerülése érdekében a készülék háza az elektromos alkatrészekkel, soha nem kerülhet kapcsolatba folyadékokkal.
- Gondoskodjon róla, hogy a készülék jól legyen bedugva a konnektorba.
- Azért, hogy élelmiszer darabok ne ragadhassanak fel a készülék felső részének belsejére, soha ne töltsen meg túlzottan a tartozékot, ill. a készüléket!
- Soha ne takarja el a nyílást, amin keresztül a készülék a levegőt beszívja, vagy kiengedi, amíg a készülék üzemel! Ellenkező esetben az étel nem sül meg egyenletesen, ill. károsodhat és túlforrósodhat.
- Soha ne öntsön olajat a forgókosárba! Megégetheti magát, vagy megsérülhet!
- A sütési folyamat alatt a készülék belsejének a hőmérséklete nagyon magas. Sérülések elkerülése érdekében, soha ne nyúljon be a készülék belsejébe, mielőtt az nem hűlt le teljesen.
- Ezt a berendezést 8 éven felüli gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint olyanok, akik nincsenek tisztában annak kezelésével csak felügyelet mellett használhatják, ill. akkor, ha a berendezés biztonságos kezelésére ki lettek képezve és az abból következő lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A felhasználói karbantartást és tisztítást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és biztosítva van számukra a megfelelő felügyelet. 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozó kábeltől.
- Amikor ételeket készít, gondoskodjon róla, hogy a készülék ne érjen a falhoz, vagy más tárgyakhoz. Minimum 40 cm távolság legyen a háttámlától az oldalfalaktól és a készülék tetejétől!
- Ne használja a készüléket, ha a dugó vagy a hálózati kábel, vagy maga a készülék meghibásodott vagy megsérült.
- Ne tegye a készüléket tűzhely lapjára.
- Ha a hálózati kábel meg van sérülve, akkor veszélyek elkerülése érdekében, azt a gyártónak, vagy szakembereknek ki kell cserélni.
- Mind a készüléket, mind a kábelt távol kell tartani gyermekektől a működés és a lehűlési folyamat egész ideje alatt.
- Nem szabad, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Soha ne dugja be a kábelt a konnektorba vagy érintse meg a kezelő felületet nedves kézzel.
- Soha ne használja a készüléket időkapcsolóval vagy egy távirányítóval.
- Soha ne használja a készüléket hosszabbító kábellel.

19. Soha ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében, mint pl. abroszok vagy függönyök.
20. Soha ne használja a Power AirFryer Multi-Function készüléket a használati utasításban leírtaktól eltérő célra.
21. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
22. A készülék működés közben levegőt ereszt ki a levegő kimeneti szelepen keresztül. Tartson mindig egy megfelelő biztonsági távolságot a készülék és az Ön arca és a kezei között. Különös óvatossággal kell eljárni a forgókosár kivételekor is, mert ekkor forró gőz tud kicsapni.
23. A készülék külseje is fel tud hevülni a használat közben. A forgókosár felforrósodik. Használjon tűzálló konyhai kesztyűt vagy a mellékelt fogót, amikor forró hozzávalókkal bánik.
24. Ha fekete füst távozna a készülékből, azonnal húzza ki a dugót a konnektorból és várja meg amíg megszűnik a füstölés, mielőtt kivesszi a sütőből a benne lévő élelmiszert.
25. Amint lejárt a beállított idő, a készülék abbahagyja a melegítést. De a ventilátor működik még tovább 20 másodpercig, hogy lehűtse a készüléket.
26. Mindig egy vízszintes felületen használja a készüléket, ami sima, stabil és nem gyúlékony.
27. A készülék privát használatra van szánva. Nem alkalmas kereskedelmi üzemi használatra.
28. Ha a Power AirFryer Multi-Function készüléket nem az előírásoknak megfelelően vagy céges, vagy ehhez hasonló alkalmazásban használják, vagy nem tartják be a használati utasítás előírásait, akkor a készülék elveszíti a garanciális és kártérítési jogosultságait.
29. Mindig húzza ki a készülék dugóját a konnektorból a használat után.
30. Használat után hagyja a készüléket 30 percen keresztül kihűlni, mielőtt megtisztítaná vagy eltenné.
31. A készülékkel készített ételeknek aranybarnának és nem feketének vagy égettnek kell lenni. Vágja le az égett részeket.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI-VÉDELEM

Ha a belső hőmérséklet-szabályzó rendszer meghibásodik, akkor aktiválásra kerül a túlmelegedés elleni védelem és a készülék kikapcsol. Ebben az esetben kérjük, húzza ki a dugót a konnektorból. Hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön, mielőtt újra működésbe venné vagy eltenné.

KIKAPCSOLÁSI AUTOMATA

A készülék el van látva egy kikapcsolási automatikával, ami automatikusan kikapcsolja a készüléket, amint a LED jelzés nullát mutat. Kézzel is ki tudja kapcsolni a készüléket a be-ki gombbal. A ventilátor működik még tovább 20 másodpercig, hogy lehűtse a készüléket.

AZ ELSŐ ÜZEMBEHELYEZÉS ELŐTT:

1. Olvassa el az összes tájékoztatót, figyelmeztető jelzéseket és címkéket.
2. Távolítsa el minden csomagoló anyagot, öntapadós matricát és címkét (a típusjelzés kivételével, ami a készülék alján található).
3. Mossa el az összes tartozékot, amiket a sütés során használni fog, meleg mosogatószeres oldatban.

ÉRTESETÉS: Csak a kivethető tartozékokat szabad mosogatógépbe tenni.

4. Törölje le a készülék külső és belső oldalait egy tiszta, nedves ruhával.

ÉRTESETÉS: Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy mossa le víz alatt.

ÉRTESETÉS: Amikor a készüléket használja, soha ne töltsen meg az edényeket olajjal vagy más folyadékkal. A készülék kizárólag forró levegővel süt.

Előkészítés a használat előtt

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sima, vízszintes és hőálló felületre.
2. Válassza ki a receptjének megfelelő tartozékot.

A TARTOZÉK HASZNÁLATA (1. ÁBRA)

Mossa el kézzel és egy enyhe mosószerrel meleg vízben a forgókosarat és minden tartozékot az első használat előtt és minden további használat után. Törölje le ezután a készülék külső és belső oldalát egy meleg, kímélő mosogatószeres vízbe merített ruhával. Végül melegítse fel a Power AirFryer Multi-Function készüléket egy pár percen keresztül, hogy elpárologjon, ami még rajta maradt.

Előfordulhat, hogy a főző felület füstöl az első használat közben. Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez teljesen normális jelenség és nem jelent semmi hibát.

A füst el fog oszlani egy pár perc elteltével.

E. Rács

Nem csak aszalás céljára, hanem ropogós sütéshez is használható vagy olyan ételek, mint pl. pizza felmelegítéséhez.

F. Forgó kosár

Ideális hasábburgonyához, diófélékhez és egyéb rágcálnivalókhoz! Használja a fogót a kosár behelyezésére a készülékbe, vagy onnan kivételére.

G. Csepegtető edény

A csepegtető edény a tiszta munkavégzést és a könnyű tisztítást teszi lehetővé.

H. Kis nyársak

Különösen jól passzol a kebab típusú ételekhez, hús, hal vagy zöldség elkészítéséhez.

I. Nyárstartó

Ha egyszerre több kis grill nyárson is szeretne sütni. A tartó két része felilleszthető a nagy grill nyársra és rögzítő csavarokkal felerősíthető.

J. Grill-nyárs, villák, rögzítő csavarok

A grill-nyársat egész csirkéhez vagy sütekhez érdemes használni. Dugja be a nyársat hosszában a hús közepébe és vezesse végig az egész húson keresztül. Tolja rá a villákat a hús mindkét végére és rögzítse a nyárson a megjelölt helyen az erre a célra szolgáló csavarokkal. A rögzítő csavarokat középen is elhelyezheti, de soha ne tegye a jelzés fölé. Figyelem: Gondoskodjon róla, hogy a csirke ne legyen túl nagy, hogy tudjon forogni a sütőben. A 1,5 -2 kg maximális súlyt nem kellene túllépni.

K. Fogantyú a nyársakhoz és a forgó kosárhoz

Ezeket arra használja, hogy a kész sültet vagy csirkét, ami a grill vagy nyársas módszerrel meg lett sütvé, kivegye a sütőből. Helyezze el a fogót a grill-tengely alá, emelje meg először a jobb oldalon és óvatosan vegye ki az ételt a készülékből.

L. Állvány a grill-nyársához (Csak a Deluxe-készletnek tartozéka)

Tegye le a nagy grill nyársat, ha forró ételeket vesz ki a sütőből. Dugja be a grill-nyársat az állványba és húzza meg szorosra a rögzítő csavart az állványon.

ÉRTESÍTÉS

Az ebben a csomagban található villák, nyársak és fém alkatrészek élesek és hegyesek és a használatkor nagyon felforrósodnak. Kérjük, nagyon vigyázzon rá, hogy ne sérüljön meg. Viseljen tűzálló konyhai kesztyűt a védelem érdekében.

N. Sütőkosár (Csak a Deluxe-készletnek tartozéka)

Használja a sütőkosarat, hogy tökéletes, ropogós hasáburgonyát, hagyma karikákat és sültburgonyát tudjon készíteni. Itt egyszerre nagy adagokat is tud készíteni, hogy az egész családot el tudja látni.

Figyelem: A sütőkosár használatakor javasoljuk, hogy rázza meg a kosarat a sütési idő kb. felénél, hogy garantálni lehessen az egyenletes sülést.

A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

A rács behelyezése (2. és 3. ábra)

1. Helyezze a csepegtető edényt a készülék aljára.
2. Csúsztassa be a rácsot az oldalsó vezető sínekbe egészen a leghátsó peremig (2. ábra).
3. A ropogós és gyors sülés érdekében helyezze a rácsot feljebb a készülékben (3. ábra).
4. A sütési idő közepénél cserélje ki a rácsokat a rotációs elv alapján, hogy egyenletes sütési eredményt kapjon.

Nyárs - felszerelése (8-9. ábra)

1. Helyezze el a két nyárstartót a forgó nyárs két oldalán. Gondoskodjon róla, hogy a rögzítő csavarok kifelé-nézzenek és figyelje az oldalsó jelzéseket a jobb (R) és bal (L) oldalon (8. ábra).
2. Húzza meg óvatosan a csavarokat, de ne túl erősen, mert a nyársak behelyezése után úgyis igazítani kell majd rajtuk.
3. Vezesse át óvatosan a nyársat a sütnivaló húson.
4. Helyezze be az összes nyársat a megfelelő lyukakba a bal oldali nyárstartón (9. ábra).
5. Minden nyárson nyomja össze a csíptető végét a nyársnak miközben bevezeti azokat a nyárstartó túlsó jobb oldali nyílásaiba.
6. Engedje el a csíptetőt, hogy a nyárs bekattanjon - ahogy az ábra mutatja (9. ábra).
7. Ismételje meg az 4.-6. lépéseket, amíg az összes nyárs egyenletesen be nem lett helyezve.
8. Jól húzza meg a rögzítő csavarokat.
9. Vigyázzon a tartó behelyezésénél, hogy ne sértse meg magát a nyársak élével.

Grill-nyárs vagy a forgókosár behelyezése a készülékbe

1. Vezesse be először a nyárs vagy a forgókosár bal oldalát az erre a célra szolgáló mélyedésbe. Gondoskodjon róla, hogy a nyárs vagy a forgókosár jól bekattanjon, hogy tudjon forogni (10. ábra).
2. Most vezesse be ezeket a mélyedésbe a jobb oldalon is (11. ábra).

A forgónyárs vagy forgókosár kivétele a készülékből

1. Nyissa ki a készüléket, hogy az leálljon, vagy kapcsolja ki a készüléket a be-ki gomb segítségével.
2. Vezesse be a fogót a nyárs alá.
3. Emelje meg a fogót egy enyhe szögben, hogy kinyíljon a csipesz, majd tolja el jobbra, egészen addig, amíg a grill-nyárs bal oldala kipattan a mélyedésből.
4. Vegye ki óvatosan a sült ételt a sütőből.

FONTOS: Kérjük, figyelje meg a 5. ábrát, ami mutatja a grill-nyárs bal és a jobb oldalait, mielőtt a nyársat a készülékbe behelyezné. A jobb oldalon van két rovátká, a bal oldalon csak egy (5. ábra).

ÍGY TUDJA KIVENNI A SÜTŐKOSARAT A KÉSZÜLÉKBŐL, HA AZ FORRÓ:

1. Használja a sütőkosár fogóját vagy egy tűzálló kesztyűt a sütőkosárnak a Power AirFryer Multi-Function készülékből történő kivételéhez (12. ábra).
2. Erősítse rá a fogót jól a sütőkosár felső peremére, hogy óvatosan ki tudja venni a forró Power AirFryer Multi-Function sütőből (13. ábra).
3. A forró sütőkosarat mindig egy tűzálló felületre tegye le, mielőtt levénné a fogót (14. ábra).
4. A fogót nem kell használni a sütőkosáron, amikor azt hidegen beteszi a sütőbe.
5. A sütőkosár fogóját akkor is használhatja, amikor a sütőkosarat a sütés félidejénél kivesszi, hogy a tartalmát összerázza, vagy további alapanyagokat tegyen bele.

A digitális kezelőfelület használata (15. ábra)

1. **A be-ki-/start-stop-gomb** - amint a készülék áram alá kerül, kigyullad a be-ki-/start-stop-gomb. Nyomja meg most egyszer a be-ki-/start-stop-gombot és világitani fog az egész kijelző. Ha a gombot újra megnyomja, akkor elkezdődik a sütési folyamat egy 185 °C fokos standard hőmérséklettel és 15 perces sütési idővel. Ha a sütési idő alatt a be-ki-/start-stop-gombot megnyomja, akkor a készülék kikapcsol. A kijelzőn megjelenik az „OFF” jelzés és a ventilátor még további 20 másodpercig működik, hogy lehűtse a készüléket.
2. **Belső világitás** - Ha megnyomja ezt a gombot, akkor jól meg tudja nézni a sütés állapotát. Nyomja meg ismét a gombot a világitás kikapcsolásához. **ÉRTESÍTÉS:** Ha a sütés ideje alatt kinyitja a készüléket, akkor megszakítja ezzel az étel elkészítésének folyamatát. A belső világitás bekapcsol, ha az ajtót kinyitják. Járjon el óvatosan az ajtó kinyitásánál, mert az nehéz és masszívan be lett építve. Ha az ajtót újra becsukja, akkor a belső világitás kialszik és a sütési folyamat folytatódik.
3. **Forgatási gomb** - Ezt a gombot akkor nyomja meg, ha valamit forgó üzemmódban akar sütni. Ezt a funkciót minden előzetes beállításnál ki lehet választani. A jelzés villog a működés közben.
4. **Hőmérséklet-szabályzó gombok** - Ezekkel a gombokkal tudja szabályozni a hőmérsékletet 5 fokonként, emelheti és csökkentheti azt a 65 °C - 200 °C közötti tartományban. Az aszalás funkciónál ez a tartomány 30 °C - 80 °C.
5. **Idő-beállítási gombok** - Ezekkel tudja beállítani percnyi pontossággal a sütési időt. Mindegyik programnál a lehetséges sütési idő 1-60 perc közé állítható be. Az aszalás funkciónál csak 30 perces intervallumok lehetségesek 2-24 óra közötti üzemi idő keretei között.
6. **Digitális LED kijelző** - A digitális, számos kijelzés váltakozik a sütés alatt a hőmérséklet és a hátralévő idő kimutatása között.
7. **(14) Előre beállított program** - Ha Ön ezen programok közül választ, akkor előre meghatározott idő és hőmérséklet lesz beállítva a meghatározandó ételhez. A programot meg tudja változtatni az idő- és hőmérséklet szabályzó gombokkal. Az 1. táblázat egy áttekintést ad az előre beállítható programokról.

15 Üzemjelző lámpák - Ezek a lámpák a sütés ideje alatt világítanak és a készülék kikapcsolása után még 20 másodpercig tovább üzemben vannak.

1. TÁBLÁZAT: ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

Előre beállított program	Hőmérséklet	Idő
7. Hasábburgonya	200° C	15 perc
8. Steakek/sült húsok	185° C	25 perc
9. Hal	200° C	15 perc
10. Garnélarák	160° C	12 perc
11. Csirke	185° C	40 perc
12. Sütés	175° C	30 perc
13. Forgó Nyársas Grillező	200° C	30 perc*
14. Aszalás	30° C	4 óra (*2-24 órá)

*A sült csirke sütési ideje a súlya szerint változik. Használjon egy húshőmérőt a csirke belseje hőmérsékletének megmérésére és ennek megfelelően vegye figyelembe a táblázat adatait.

A Power AirFryer Multi-Function készülék használata programok nélkül

Ha már jól ismeri a készüléket, akkor természetesen kísérletezhet különböző hőmérsékletekkel és sütési időkkal.

ÉRTESÍTÉS

Soha ne helyezzen be ebbe a készülékbe egy olajjal vagy bármilyen folyadékkal megtöltött edényt. Fennáll az égési és egyéb sérülések veszélye.

2. TÁBLÁZAT: A hús-belső hőmérsékletének áttekintő táblázata

Ez a táblázat azt a célt szolgálja, hogy ellenőrizzük az elkészült hús belsejének hőmérsékletét.

Élelmiszerek	Mód	Hőmérséklet
Marha és borjú	Darált hús	70° C
	Steak, sült húsok (közepesen átsütve)	70° C
	Steak, sült húsok (jól átsütve)	63° C
	Mell	75° C
Csirke és pulyka	Darált vagy töltött hús	75° C
	Hús egészben, alsó comb, comb, szárny	75° C
Tenger gyümölcsei	Minden fajta	63° C
	Darált hús	70° C
Bárány	Steak, sült húsok (közepesen átsütve)	70° C
	Steak, sült húsok (jól átsütve)	63° C
Sertés	Sült szeletek, darált hús, borda, sült egészben	70° C
	Főtt sonka	60° C

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Egy sokoldalú készülék

A Power AirFryer Multi-Function készülékkel a legkülönbözőbb ételeket el tudja készíteni. A jelen használati utasításhoz mellékelt táblázatok, grafikák és receptek segítenek Önnek az optimális eredmények elérésében. Használja a leírást a megfelelő idő, hőmérséklet és étel mennyiség beállításához.

ÉRTESÍTÉS

- Soha ne tegyen semmit a készülékre.
- Soha ne torlaszolja el a levegő beszívó és kiengedő nyílásokat!
- Soha ne töltsön olajat vagy más folyadékot az edényekbe.
- Soha ne tegye le a forró forgókosarat a sütő ajtajára. A forró kosár károsíthatja az ajtót vagy ahhoz vezethet, hogy felborul a készülék. Ez sérülésveszélyt okozhat.
- Mindig használjon hőálló konyhai kesztyűt a forró rácshoz a sütőből történő kivételéhez.

ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

Főzés a Power AirFryer Multi-Function készülékkel

1. Tegye rá a hozzávalókat egy rácusra, a grillező tartozékra vagy a forgókosárba.
2. Tegye be a rácst, a grillező tartozékot vagy a forgókosarat a készülékbe és csukja be az ajtót. Dugja be a kábelt a konnektorba.
3. Gondoskodjon róla, hogy a rács, a grillező tartozék vagy a forgókosár jól rögzítve legyen a készülékben, és nyomja meg egyszer a be-ki/start-stop-gombot (1. gomb, 15. ábra).
4. Válasszon ki egy előre beállítható programot (7-14. gombok, 15. ábra) vagy állítsa be kézzel először a hőmérsékletet, majd a párolási időt (4+5. gombok, 15. ábra). További információkat a kezelő felület részletesebb leírásánál talál.

5. Amint ki lett választva egy program, a készülék automatikusan elkezd a párolást. Ha a hőmérséklet és a párolási idő előre be lett állítva, akkor még egyszer meg kell nyomni a be-ki-/start-stop-gombot a párolási folyamat elindításához.

ÉRTESÍTÉS: A sütő ajtaját bármikor kinyithatja, hogy ellenőrizze a sütés folyamatát.

ÉRTESÍTÉS: A megfelelő beállítás kiválasztásához nézze meg az előzőekben bemutatott táblázatokat és a recepteket.

Tipp

- A kis darabokra felaprított élelmiszernek általában kevesebb sütési időre van szüksége, mint a nagyobb daraboknak.
- A nagy mennyiségű élelmiszer csak egy kicsivel igényel több időt, mint a kis mennyiségek.
- A kis darabok megfordításával vagy megkeverésével biztosítani lehet a hozzávalók egyenletes megsülését.
- Öntsön egy kis mennyiségű olajat a nyers burgonyára, hogy az ropogós legyen. Közvetlenül a sütés előtt adjon hozzá egy kis mennyiségű olajat a burgonyához, ill. fordítsa meg a burgonyát egy kis olajon.
- Olyan sütnivalókat, amiket egyébként a tűzhely sütőjében szoktak megsütni, el lehet készíteni a Power AirFryer Multi-Function készülékben is.
- Használjon kész tésztát töltött előételek elkészítéséhez. A kész tésztának valamivel kevesebb időre van szüksége, mint a háziag készült tésztának.
- Használjon egy sütőformát vagy tűzálló tálat, ha süteményeket vagy quichet akar készíteni a Power AirFryer Multi-Function készülékben. Akkor is, ha könnyen széteső vagy töltött ételeket akar készíteni.
- A Power AirFryer Multi-Function készüléket ételek felmelegítésére is használhatja. Állítsa be egyszerűen a hőmérsékletet 150 °C fokra és 10 percre.

Fontos

A sült vagy forró ételeknek a készülékből történő kivételéhez mindig használjon hőálló konyhai kesztyűt. A fogót a grill nyárssal együtt is használhatja.

ÉRTESÍTÉS

- A sütés alatt a forgókosár és a többi tartozék mind nagyon felforrósodik. Ha kivessz ételt a sütőből, hogy ellenőrizze a párolási folyamatot, vegyen elő egy hőálló csöpögtető alátétet és arra helyezze a forró edényt. Soha ne helyezze a forró forgókosarat konyhai pultra vagy egy asztalra.
- Sérülések elkerülése érdekében viseljen hőálló konyhai kesztyűt és járjon el óvatosan, amikor forró tartozékokkal bánt.

3. TÁBLÁZAT: SÜTÉSI IDŐK-ÁTTEKINTŐ TÁBLÁZAT (*ha a készülék még nincs felmelegedve, adjon hozzá 3 percet a sütési időhöz.)

Étel	Mín - Max	Párolási idő*	Hőmérséklet	Javaslat
Vékonyra szeletelt mélyhűtött sültburgonya	kb. 150 - 350g	15 - 16 perc	200° C	
Vastagra szeletelt mélyhűtött sültburgonya	kb. 150 - 350g	15 - 20 perc	200° C	
Otthoni készítésű sültburgonya	kb. 150 - 400g	10 - 16 perc	200° C	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Otthoni készítésű burgonya hasábok	kb. 150 - 400g	18 - 22 perc	180° C	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Otthoni készítésű burgonya kockák	kb. 150 - 350g	12 - 18 perc	180° C	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Burgonya-lepény	kb. 120g	15 - 18 perc	180° C	
Burgonya gratin	kb. 250g	15 - 18 perc	200° C	
Steak	kb. 120 - 500g	8 - 12 perc	180° C	
Sertés sült	kb. 120 - 500g	10 - 14 perc	180° C	
Hamburger	kb. 120 - 500g	7 - 14 perc	180° C	
Kolbászkák tésztabundában	kb. 120 - 500g	13 - 15 perc	200° C	
Csirkecomb	kb. 120 - 500g	18 - 22 perc	180° C	
Csirkemell	kb. 120 - 500g	10 - 15 perc	180° C	
Tavaszi tekercs	kb. 120 - 350g	15 - 20 perc	200° C	Használjon kész ételeket
Mélyhűtött csirke-falatok	kb. 120 - 500g	10 - 15 perc	200° C	Használjon kész ételeket
Mélyhűtött hal-rudak	kb. 120 - 500g	6 - 10 perc	200° C	Használjon kész ételeket
Mozzarella-rudak	kb. 120 - 500g	8 - 10 perc	180° C	Használjon kész ételeket
Töltött zöldség	kb. 120 - 500g	10 perc	160° C	
Torta	kb. 150g	20 - 25 perc	160° C	Használjon egy sütőformát
Quiche	kb. 200g	20 - 22 perc	180° C	Használjon egy sütőformát/ egy tűzálló edényt
Muffins	kb. 150g	15 - 18 perc	200° C	Használjon egy sütőformát
Édes falatok	kb. 200g	20 perc	160° C	Használjon egy sütőformát/ egy tűzálló edényt
Mélyhűtött hagymakarikák	kb. 500g	15 perc	200° C	

Beállítások

A 3. Táblázat segít Önnek kiválasztani a megfelelő hőmérsékletet és időt az optimális eredmény eléréséhez. Ha már jól ismeri a Power AirFryer Multi-Function készüléket, akkor természetesen kísérletezhet különböző hőmérsékletekkel és sütési idővel. Továbbá a 3. táblázat segít kiválasztani a hozzávalóhoz szükséges alapbeállításokat.

ÉRTESÍTÉS: Tartsa mindig szem előtt, hogy a megadott adatok tájékoztató jellegűek. Azért, mert a hozzávalók, a származási helyük, a nagyságuk, az alakjuk vagy a márkáik szerint, különbözőek lehetnek, mi nem tudjuk garantálni az ideális beállítások tökéletességét minden esetben.

Tipp

Állítsa be az időmérőt a receptben leírt sütési idő felére és akkor az óra figyelmeztetni fogja, mikor kell megfordítani az ételt. Amikor az óra csenget, akkor lejárt az előre beállított idő.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Tisztítás

Tisztítsa meg a Power AirFryer Multi-Function készüléket minden használat után. A forgókosár és a többi tartozék tartós rozsdamentes acélból készült és be lehet tenni a mosogatógépbe. Soha ne használjon karcoló tisztítószerkeket vagy eszközöket. A leégett ételmaradékokat be kell áztatni, hogy az edényt könnyebben ki lehessen tisztítani mosószeres meleg vízzel.

1. Húzza ki a dugót a konnektorból és hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön, mielőtt megkezdéné a tisztítást.
2. Törölje le a készülék külsejét egy kímélő mosogatószerbe áztatott langyos nedves ruhával.
3. A sütő ajtajának tisztításához vegye azt le a készülékről, úgy, hogy 45° fokos szögben óvatosan felfelé húzza. Közben tegye a másik kezét a kihűlt készülék tetejére, hogy az ne dőljön el. Tisztítsa meg mindkét oldalt meleg mosószeres oldattal vagy egy nedves ruhával.
4. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró mosószeres vízzel és egy puha szivaccsal.
5. Ha szükséges távolítsa el az ételmaradékokat a felső karimáról egy tisztító kefével.

Tárolás

1. Húzza ki a dugót a konnektorból és hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön.
2. Gondoskodjon arról, hogy a tartozékok tiszták és szárazak legyenek.
3. Tárolja a készüléket egy tiszta és száraz helyen.

HIBAJAVÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A Power AirFryer Multi-Function nem működik.	A készülék nincs bedugva. A készüléket nem kapcsolta be, azzal, hogy kiválasztotta volna a sütési időt és a hőmérsékletet.	Dugja be a hálózati kábelt egy fali konnektorba. Ha a forgókosár már be van helyezve, állítsa be a sütési időt és a hőmérsékletet. Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja be van-e zárva.
Az étel nem párolódott meg.	A forgókosár túl van terhelve. A hőmérséklet túl alacsonyra lett beállítva.	Használjon kisebb mennyiségeket az egyenletes sütéshez. Emelje meg a hőmérsékletet és párolja az ételt tovább.
Az étel nem egyenletesen sült meg.	Néhány ételt meg kell fordítani a párolás folyamán.	Olvassa el az általános funkciókat ebben a használati utasításban.
Fehér füst száll fel a készülékből.	Olajat használt. A hozzávalókon olajmaradványok vannak előző sütésekből.	Törölje le a felesleges olajat. Tisztítsa meg a forgókosarat minden használat után.
A hasábburgonya nem sült meg egyenletesen.	Nem megfelelő burgonyafajtát használ. A burgonya nem lett megfelelően lemosva az előkészítés folyamán.	Használjon friss, kemény burgonyát. Használjon vágott hasábburgonyát és törölgesse le egy kicsit, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt.
A hasábburgonya nem ropogós.	A nyers hasábburgonya túl sok vizet tartalmaz.	Szárítsa le a hasábburgonyát és spriccelje be egy kis olajjal. Vágja fel apróbb darabokra. Adjon hozzá még egy kis olajat.
Az ajtó levált a készülékről.	Az ajtó kicsúszott a rögzítésből.	Csúsztassa bele az ajtót kb. 8 cm-re kinyitva a horogba, úgy, hogy a zsanér belekattanjon a fűgába. Ezt követően csukja be az ajtót.

FAQ (GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK)

1. A Power AirFryer Multi-Function készülékkel csak sült ételeket készíthetek vagy másra is alkalmas?

Sokféle étel tud elkészíteni, pl. steaket, sült húst, hamburgert, tésztákat. Az alábbi linken talál egy sor receptet:
<https://www.mediasshop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. A Power AirFryer Multi-Function készülékben levest és szószokat is készíthetek?

A Power AirFryer Multi-Function NEM alkalmas folyadékok főzésére vagy megmelegítésére.

3. Mit tehetek, ha a készülék kikapcsol a sütési folyamat közben?

A Power AirFryer Multi-Function automatikusan kikapcsol biztonsági okokból, ha fennáll a sérülés vagy túlmelegedés veszélye. Húzza ki a dugót a konnektorból és hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön. Dugja be újra a konnektorba és indítsa el a készüléket a be-ki-/start-stop-gombbal.

4. Szüksége van a készüléknek felmelegedési időre?

Amikor a készüléket elkezd használni, kell egy kis idő, amíg felmelegszik. Amikor a készüléket hideg állapotban indítja, kalkuláljon be még 3 perc felmelegedési időt.

5. Bármikor ki lehet kapcsolni a készüléket?

Igen, nyomja meg a be-ki-/start-stop-gombot, vagy nyissa ki az ajtót.

6. Megnézhetem az ételeket a sütési folyamat alatt?

A forgókosarat bármikor kiveheti (a fogó segítségével) a sütési folyamat alatt is. Eközben megfordíthatja a sütnivalókat a rácsokon, hogy egyenletesen süljenek meg. Az idő és hőmérséklet visszaáll arra az értékre, amikor megszakította a sütést.

7. A Power AirFryer Multi-Function készüléket bele lehet helyezni mosogatógépbe?

Csak a tartozékokat szabad behelyezni a mosogatógépbe. Magát a készüléket a fűtőszállal és az elektronikával soha nem szabad semmilyen folyadéknak kitenni. Maximum egy forró nedves ruhával, vagy egy nem karcoló szivaccsal és egy kis mosogatószerrel szabad tisztítani.

8. Mit tehetek, ha a készülék még mindig nem működik azt követően, hogy elvégeztem minden hibajavítási javaslatot?

Soha ne próbálja saját maga megjavítani a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal (kapcsolati adatokat az utolsó oldalon talál). Ellenkező esetben elveszítheti a garancia jogosultságát.


9. Az ajtót le lehet szerelni?

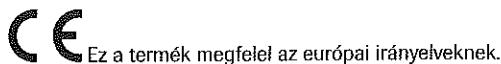
Igen, az ajtót le lehet szerelni. Nyissa ki az ajtót kb. 8 cm-re 45° fokos szögben és óvatosan emelje meg az ajtó szárnyát. A csatlakozási pontok kiakadnak. Így a készüléket és az ablakot könnyebben tudja tisztítani. Az ajtó visszahelyezéséhez, tegye be ugyanolyan szögben újra, mint ahogyan kivette, úgy, hogy az bekattanjon. Ezt követően csukja be az ajtót.

MŰSZAKI ADATOK

Modellszám:	CM001
Áramellátás:	AC 220-240V 50/60Hz
Teljesítmény:	1800W
Funkciók:	Forgás
Hőmérséklet:	30 °C – 200 °C
Kijelzés:	LED érintő képernyő

Garancia: A termékre feltétel nélküli, 2 éves garancia érvényes előállítási- és anyaghibák esetében. Ez a garancia nincs kihatással törvényes jogaira.

 A terméket élettartama végén ne ártalmatlanítsa a normál háztartási hulladékkal együtt. Vigye el az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítását célzó gyűjtőhelyre. Utóbbi ez a szimbólum jelzi a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson. Tájékozódjon a kereskedője vagy a helyi hatóság által üzemeltetett gyűjtőhelyekről. A régi készülékek újrahasználatára és újrahasznosítására fontos hozzájárulást jelent környezetünk védelméhez.



Származási hely: Kin...

CZ

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Při používání elektrických spotřebičů dodržujte základní bezpečnostní předpisy. Mimo jiné:

- PŘED POUŽITÍM TOHOTO SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY A ULOŽTE SI TENTO NÁVOD K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.**
- POKUD MÁ BÝT SPOTŘEBIČ PŘEDÁN TŘETÍ OSOBĚ, JE NUTNO SE SPOTŘEBIČEM PŘEDAT I NÁVOD K POUŽITÍ.**
- Neponořujte těleso spotřebiče, obsahující elektrické komponenty a topný prvek, nikdy do vody, neoplachujte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pro zamezení vzniku rizika zásahu elektrickým proudem nesmí těleso spotřebiče s elektrickými součástmi nikdy přijít do styku s kapalinami.
- Zajistěte, aby byl spotřebič dobře připojen do zásuvky.
- Nepřilhe příslušenství nebo spotřebič až po vrch, aby nedošlo k přilepení pokrmů na horní díl spotřebiče.
- Nikdy nezakrývejte otvory, jimiž je nasáván nebo z nichž vychází vzduch, když je spotřebič v provozu! Jinak nebude tepelná příprava pokrmů stejnoměrná a může dojít k poškození nebo přehřátí spotřebiče.
- Do otočného koše nikdy nelijte olej. Mohli byste se popálit a poranit!
- Při přípravě pokrmu se vnitřek spotřebiče zahřeje na velmi vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, dokud úplně nevychladne, aby nedošlo ke zranění.
- Tyto spotřebiče mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby s omezenými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či vědomostí pouze tehdy, když jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou nebezpečí z toho vyplývající. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a pod dozorem. Děti mladší než 8 let je nutno udržovat mimo dosah spotřebiče a připojovacího vedení.
- Když připravujete pokrmy, zajistěte, aby se spotřebič nedotýkal stěny nebo jiných předmětů. Udržujte vzdálenost minimálně 40 cm od zadní stěny, bočních stěn a nad spotřebičem.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozena zástrčka, síťová šňůra nebo je samotný spotřebič vadný nebo poškozený.
- Nestavte spotřebič na varnou desku.
- Pokud je síťová šňůra poškozena, je nutno ji nechat vyměnit výrobcem nebo specialisty, aby se zabránilo vzniku rizika.
- Spotřebič i síťová šňůra musí být v průběhu používání a chladnutí mimo dosah dětí.
- Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů. Síťovou šňůru nikdy nepřipojujte do zásuvky mokřýma rukama ani se nedotýkejte mokřýma rukama ovládacího panelu.
- Nepoužívejte nikdy tento spotřebič v kombinaci s časovým spínačem nebo se systémem dálkového ovládání.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič s prodlužovacím kabelem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy a záclony.
- Nikdy nepoužívejte Power AirFryer Multi-Function k jiným účelům, než je uvedeno v tomto návodu k použití.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Ze spotřebiče vychází během používání vzduch z ventilu k vypouštění vzduchu. Vždy udržujte odpovídající bezpečnostní

vzdálenost od obličeje a rukou. Je třeba dbát zvláštní opatrnosti při vyjímání otočného koše, protože se může uvolňovat horká pára.

23. Vnější strana spotřebiče se může při používání zahřát na vysokou teplotu. Otočný koš se zahřeje na vysokou teplotu. Při manipulaci s horkými přísadami použijte dodanou pomocnou rukojeť nebo chňapku.
24. Pokud by ze spotřebiče vycházel černý dým, vytáhněte síťovou zástrčku neprodleně ze zásuvky a vyčkejte, dokud nepřestane vycházet dým, než z trouby pokrmu odstraníte.
25. Jakmile čas uplyne, přestane se spotřebič vyhřívat. Ventilátor však běží ještě 20 sekund, aby spotřebič ochladil.
26. Používejte spotřebič vždy na vodorovné ploše, která je stabilní a nesnadno hořlavá.
27. Spotřebič je určen výhradně k soukromému použití. Není určen ke komerčnímu použití.
28. Pokud se Power AirFryer Multi-Function nepoužívá podle předpisů nebo v profesionální či poloprofesionální oblasti, resp. nepoužívá se podle návodu k použití, zaniká záruka a povinnost náhrady škody.
29. Po použití vždy vytáhněte síťovou šňůru spotřebiče ze zásuvky.
30. Po použití nechejte spotřebič asi 30 minut vychladnout, než jej budete čistit nebo jej uložíte.
31. Připravené pokrm by měly být zlatohnědé a ne tmavé nebo spálené. Odstraňte připálené zbytky.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Pokud by selhal systém řízení teploty, je aktivována ochrana proti přehřátí a spotřebič přestane fungovat. V takovém případě odpojte spotřebič od elektrické sítě. Nechejte spotřebič zcela vychladnout, než jej opět uvedete do provozu nebo jej uložíte.

AUTOMATIKA VYPÍNÁNÍ

Spotřebič je vybaven automatikou vypínání, která spotřebič automaticky vypne, když ukazatel LED dosáhne 0. Spotřebič můžete vypnout ručně tlačítkem Zap -Vyp. Ventilátor běží po vypnutí ještě 20 sekund, aby spotřebič ochladil.

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU:

1. Přečtěte si všechny podklady, varování na nálepkách a etiketách.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a etikety (kromě typového štítku na spodní straně spotřebiče).
3. Umyjte všechny díly a jednotlivé díly příslušenství, používané v celém procesu přípravy pokrmu, teplou mýdlovou vodou.

UPOZORNĚNÍ: V myčce nádobí lze mýt pouze vyjímatelné díly.

4. Otřete vnitřní a vnější stranu spotřebiče čistou vlhkou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič nikdy nemyjte a neponořujte jej do vody.

UPOZORNĚNÍ: Při používání spotřebiče nikdy neplňte nádoby stolním olejem nebo jinou kapalinou. Spotřebič používá k přípravě pokrmů výhradně horký vzduch.

PŘÍPRAVA PŘED POUŽITÍM

1. Postavte spotřebič na stabilní rovnou vodorovnou plochu, odolnou vůči vysokým teplotám.
2. Vyberte odpovídající příslušenství pro svůj recept.

POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBRÁZEK 1)

Před prvním a po každém dalším použití umyjte otočný koš a všechny další použité díly příslušenství teplou vodou a šetrně působícím přípravkem k mytí nádobí. Pak otřete vnější a vnitřní stranu spotřebiče měkkým hadříkem navlhčeným teplou vodou s jemně působícím čisticím prostředkem. Nakonec Power AirFryer Multi-Function ještě na několik minut zahřejte, aby byly odstraněny veškeré zbytky.

Při prvním použití může z varné desky vycházet dým. Upozorňujeme vás, že je to zcela normální a nejedná se o žádný defekt. Dým se rozplyne během několika minut.

E. Mřížka

Lze ji používat nejen k sušení, ale i k přípravě křupavých pochoutek nebo k ohřevu pokrmů, např. pizzy.

F. Otočný koš

Ideální pro hranolky, pražené oříšky a další pochoutky! K umístění koše do spotřebiče a k vyjmutí ze spotřebiče použijte pomocnou rukojeť.

G. Odkapávací miska

Odkapávací miska vám umožňuje čistou práci a snadné čištění.

H. Špíz

Hodí se zejména pro recepty na kebab, maso, ryby nebo zeleninu.

I. Držák špízů

Když chcete současně připravovat více grilovaných špízů. Oba díly držáku se hodí pro velký grilovací špíz a lze je upevnit stavěcími šrouby.

J. Grilovací špíz, vidlice a stavěcí šrouby

Používejte grilovací špíz pro celé kuře nebo pečení. Propíchněte maso špízem uprostřed po délce. Nasuňte vidlice na oba konce kusu masa a připevňte je dodanými šrouby na označená místa na špízu. Stavěcí šrouby můžete také umístit doprostřed, ale nikdy nad k tomu určené značení.

Upozornění: Pečené nebo kuře nesmí být moc velké, aby se mohlo v peci volně otáčet. Neměla by být překročena maximální hmotnost 1,5 až 2 kg.

K. Pomocná rukojeť a otočný koš

Používejte ji k vyjmutí hotové pečeně nebo kuře připraveného na grilu nebo na špízu ze spotřebiče. Umístěte rukojeť pod osu grilu a nadzdvihněte nejprve pravou stranu a opatrně vytáhněte pokrm ze spotřebiče.

L. Podstavec na grilovací špíz (obsažen pouze v sadě Deluxe)

Odložte sem velký grilovací špíz, když vyjmete horké pokrm ze spotřebiče. Zasuňte grilovací špíz do podstavce a pevně dotáhněte stavěcí šroub na podstavci.

Varovné upozornění

Vidlice, špízy a kovové díly, obsažené v tomto balení, jsou ostré a špičaté a při používání jsou extrémně horké. Pečlivě dbejte na to, abyste se nezanarili. Pro ochranu používejte chňapku.

M. Fritovací koš (obsažen pouze v sadě Deluxe)

Použijte fritovací koš k přípravě perfektních křupavých hranolků, cibulových kroužků a pečených brambor. Přitom můžete připravit tak velké porce, že jimi nakrmíte celou rodinu.

Upozornění: Při použití fritovacího koše doporučujeme v polovině přípravy pokrmu pokrm protřepat pro dosažení stejnoměrné tepelné přípravy.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nasazení mřížky (obr. 2 a 3)

1. Dejte odkapávací misku na dno spotřebiče.
2. Nasuňte mřížku do bočních vodicích listů k okraji nejvíce vzadu (obr. 2).
3. Pro dosažení křupavých a rychlých výsledků umístěte mřížku ve spotřebiči více nahoru (obr. 3).
4. Po uplynutí poloviny času přípravy mřížku otočte podle principu rotace pro dosažení stejnoměrného výsledku

Montáž špízů (obr. 8-9)

1. Umístěte oba držáky špízů na obě strany otočného špízu. Zajistěte, aby stavěcí šrouby směřovaly ven a dbejte na značky po stranách pro pravou (R) a levou (L) stranu (obr. 8).
2. Dotáhněte šrouby opatrně ale ne příliš, abyste mohli po nasazení nastavení špízu upravit.
3. Napíchněte opatrně na špízů připravované potraviny.
4. Zasuňte všechny špízy s napíchnutými potravinami do otvorů k tomu určených v levém držáku špízů (obr. 9).
5. Přitiskněte konec s klipem každého špízu k sobě a přitom zaveďte do protilehlého otvoru držáku špízů.
6. Klip pusťte, aby špíz zapadl, jak je znázorněno na obrázku (obr. 9).
7. Opakujte kroky 4 až 6, dokud nebudou všechny špízy stejnoměrně opečené.
8. Stavěcí šrouby silně dotáhněte.
9. Při nasazování držáku buďte opatrní, abyste se nepíchli o špíz.

Umístění grilovacího špízu nebo otočného koše do spotřebiče

1. Nasuňte levou stranu špízu nebo otočného koše do prohlubně k tomu určené. Zajistěte, aby špíz nebo otočný koš dobře zaklapl, aby se mohl otáčet (obr. 10).
2. Nyní umístěte pravou stranu do prohlubně (obr. 11).

Vyjmutí otočného špízu nebo otočného koše ze spotřebiče

1. Otevřete spotřebič, aby se postup přípravy přerušil, nebo spotřebič vypněte tlačítkem Zap-Vyp.
2. Nyní nasadte pomocnou rukojeť pod špíz.
3. Nadzdvihněte pomocnou rukojeť pod mírným úhlem, aby se otevřela spona, pak ji posuňte doprava tak, aby levá strana grilovacího špízu vyklouzla z prohlubně.
4. Opatrně vyjměte grilovaný pokrm z trouby.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Dbejte na obrázek 5, kde je znázorněna levá a pravá strana grilovacího špízu, než špíz umístíte do spotřebiče. Na pravé straně jsou dvě drážky a na levé straně jedna drážka (obr. 5).

TAKTO VYJMĚTE ZE SPOTŘEBIČE GRILOVACÍ KOŠ, KDYŽ JE HORKÝ:

1. K vyjmutí fritovacího koše z horkého spotřebiče Power AirFryer Multi-Function použijte přídržnou rukojeť pro fritovací koš nebo chňapku (obrázek 12).
2. Nasadte přídržnou rukojeť pevně na okraj fritovacího koše a opatrně jej vyjměte z horkého spotřebiče Power AirFryer Multi-Function (obrázek 13).
3. Horký fritovací koš odkládejte vždy na povrch odolný vůči vysokým teplotám, než odstraníte rukojeť (obrázek 14).
4. Přídržnou rukojeť nemusíte používat při nasazování studeného fritovacího koše.
5. Přídržnou rukojeť z fritovacího koše můžete použít i k vyjmutí fritovacího koše po uplynutí poloviny doby přípravy k protřepání přísad nebo okoření.

Použití digitálního ovládacího pole (obr. 15)

1. **Tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop** - Po připojení spotřebiče k elektrické síti se rozsvítí tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop. Stiskněte jednou tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop a rozsvítí se celý displej. Když tlačítko nyní stisknete znovu, začne postup přípravy při standardní teplotě 185 °C s 15minutovou dobou přípravy. Pokud v průběhu přípravy stisknete tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop, spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí „OFF“ a ventilátor však běží ještě 20 sekund, aby spotřebič ochladil.
2. **Vnitřní osvětlení** - Když stisknete tlačítko, můžete postup přípravy dobře vidět. Dalším stisknutím tlačítka se světlo opět vypne. **UPOZORNĚNÍ:** Pokud v průběhu tepelné přípravy otevřete dvířka, postu tepelné přípravy se přeruší. Vnitřní osvětlení se rozsvítí při otevření dvířek. Při otvírání dvířek buďte opatrní, protože mají masivní konstrukci a jsou těžká. Když dvířka opět zavřete, vnitřní osvětlení se opět vypne a postup přípravy pokračuje.
3. **Tlačítko otáčení** - Stiskněte toto tlačítko, když chcete něco připravovat v režimu otáčení. Tuto funkci lze zvolit v každém přednastavení. Symbol v průběhu postupu bliká.
4. **Tlačítka regulace teploty** - Těmito tlačítky lze teplotu zvyšovat nebo snižovat v krocích po 5 stupních v oblasti od 65 °C do 200 °C. Při sušení je rozsah od 30 °C do 80 °C.
5. **Tlačítka nastavení času** - Těmito tlačítky lze nastavit čas na minutu přesně. Pro všechny programy lze čas nastavit od 1 do 60 minut. Při sušení jsou však možné pouze 30minutové intervaly při době provozu od 2 do 24 hodin.
6. **Digitální LED displej** - Na digitálním číselném displeji se během přípravy přepínají hodnoty mezi teplotou a zbývajícím dobou přípravy.
7. - **14 Přednastavené programy** - Když zvolíte jeden z těchto programů, použijí se k přípravě určitého pokrmu předem definovaná nastavení času a teploty. Tyto programy můžete pozměnit tlačítky ovládacího pole času a teploty. V tabulce 1 je přehled všech přednastavených programů.
15. **Světelné kontrolky chodu** - Tyto kontrolky se rozsvítí v průběhu přípravy a dále blikají 20 sekund po vypnutí spotřebiče.

TABULKA 1: PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Přednastavený program	Teplota	Čas
7. Hranolky	200° C	15 min.
8. Steaky/kotlety	185° C	25 min.
9. Ryba	200° C	15 min.
10. Krevety	160° C	12 min.

11. Kuře	185° C	40 min.
12. Pečení	175° C	30 min.
13. Otočný Gril	200° C	30 min.*
14. Sušení	30° C	4 hod. (*2-24 hod.)

*Doba přípravy pro celé pečené kuře závisí na váze. Ke kontrole teploty uvnitř kuřete použijte teploměr na maso a příslušně k tomu použijte tabulku.

Použití Power AirFryer Multi-Function bez programu

Pokud jste se spotřebičem již dobře seznámili, můžete samozřejmě experimentovat s různými dobami přípravy a teplotami.

Pozor

Nikdy nestavte na spotřebič nádobu naplněnou stolním olejem nebo jinými tekutinami! Nebezpečí požáru a zranění!

Tabulka 2: Přehled teplot uvnitř masa

Tato tabulka slouží ke kontrole teploty uvnitř připravovaného masa.

Potravina	Druh	Teplota
Hovězí a telecí	Mleté maso	70° C
	Steaky, pečené (středně propečené)	70° C
	Steaky, pečené (propečené podle přání)	63° C
Kuře a krůta	Prsíčka	75° C
	Mleté maso nebo plněná	75° C
	Celé, spodní stehna, stehna, křídla	75° C
Ryby a mořské plody	Všechny druhy	63° C
	Mleté maso	70° C
Jehněčí	Steaky, pečené (středně propečené)	70° C
	Steaky, pečené (propečené podle přání)	63° C
Vepřové	Kotlety mleté maso, žebírka, pečené	70° C
	Vařená šunka	60° C

VŠEOBECNÝ NÁVOD K POUŽITÍ

Mnohostranný spotřebič

S Power AirFryer Multi-Function můžete připravovat různé pokrmy. Tabulky, obrázky a recepty v tomto návodu vás podporují v dosažení optimálních výsledků. Použijte tento návod k volbě správného nastavení času a teploty a k volbě množství pokrmu.

Varovná upozornění

- Na spotřebič nikdy nic nepokládejte.
- Nikdy nezakrývejte vstupní a výstupní vzduchové ventily.
- Nikdy neplňte nádobu stolním olejem nebo jinou kapalinou.
- Nikdy nestavte horký otočný koš na dvířka trouby! Horký koš může dvířka poškodit nebo způsobit převrácení trouby.
- Způsobuje to nebezpečí poranění.
- Při vyndávání horké mřížky z trouby vždy používejte chňapky.

VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Vaření s Power AirFryer Multi-Function

1. Dejte své přísady na mřížku, grilovací příslušenství nebo do otočného koše.
2. Dejte mřížku, grilovací špíz nebo otočný koš do spotřebiče a zavřete dvířka. Zastrčte zástrčku síťové šňůry do zásuvky.
3. Zkontrolujte, zda je koš/grilovací špíz správně připevněn v spotřebiči a stiskněte jednu tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop (tlačítko 1, obr. 15).
4. Zvolte jeden z přednastavených programů (tlačítka 7-14, obrázek 15) nebo nastavte nejprve ručně teplotu a pak dobu přípravy /tlačítka 4+5, obrázek 15). Bližší informace jsou uvedeny v podrobném popisu ovládacího panelu.
5. Po navolení programu začne spotřebič automaticky s přípravou. Pokud byla teplota nebo doba přípravy nastavena ručně, postup přípravy spusťte stisknutím tlačítka Zap-Vyp/Start-Stop.

UPOZORNĚNÍ: Dvířka trouby můžete kdykoli otevřít a zkontrolovat potup grilování.

UPOZORNĚNÍ: Pro správné nastavení použijte zde uvedené tabulky a recepty.

Tipy

- Pokrmy v malých kouscích potřebují obvykle poněkud kratší dobu přípravy.
- Velká množství pokrmů vyžadují pouze o něco málo delší dobu než menší množství.
- Obracení nebo míchání menších pokrmů zajišťuje, že jsou kusy rovnoměrně propečené.
- Stříkněte malé množství stolního oleje na čerstvé brambory pro dosažení křupavého výsledku. Přidejte těsně před začátkem pečení k bramborám malé množství oleje, nebo brambory obalte v troše oleje.
- Moučníky, které se obvykle připravují v troubě, lze připravit i v Power AirFryer Multi-Function.
- Pro rychlou a jednoduchou přípravu plněných moučníků použijte kupované těsto. Doba pečení kupovaného těsta je kratší než u těsta připraveného doma.
- K pečení koláče nebo quiche v Power AirFryer Multi-Function použijte formu na pečení nebo ohnivzdornou misku. Použijte je také, pokud připravujete plněné pokrmy nebo pokrmy, které se snadno rozlámou.
- Power AirFryer Multi-Function můžete používat i k ohřívání. Prostě nastavte teplotu na 10 minut na 150 °C.

Důležité upozornění

K vyjímání vařených nebo horkých pokrmů vždy používejte pomocnou rukojeť nebo chňapku. Pomocnou rukojeť lze také používat v kombinaci s grilovacím špízem.

Varovné upozornění

- V průběhu přípravy se otočný koš a další příslušenství vyhřeje na velmi vysokou teplotu. Pokud chcete díly z trouby vyjmout a zkontrolovat postup přípravy, připravte si podložku pod hrnce nebo plochu odolnou vůči vysoké teplotě, aby bylo možné odložit horké příslušenství. Nikdy nedávejte horký otočný koš na kuchyňský podnos nebo na stůl.
- Aby nedošlo ke zranění, používejte chňapky a buďte opatrní při manipulaci s horkým příslušenstvím.

TABULKA 3: PŘEHLED DOB PŘÍPRAVY (*Pokud spotřebič ještě není rozeřhátý, přidejte k uvedené době přípravy 3 minuty.)

Pokrm	Min - Max	Doba přípravy*	Teplota	Doporučení
Tenké hluboce zmrazené hranolky	cca 150 - 350 g	15 - 16 min.	200° C	
Tlusté hluboce zmrazené hranolky	cca 150 - 350 g	15 - 20 min.	200° C	
Domácí hranolky	cca 150 - 400 g	10 - 16 min.	200° C	Přidejte 1/2 pol. lžice oleje
Domácí bramborové klínky	cca 150 - 400 g	18 - 22 min.	180° C	Přidejte 1/2 pol. lžice oleje
Domácí bramborové kostky	cca 150 - 350 g	12 - 18 min.	180° C	Přidejte 1/2 pol. lžice oleje
Bramboráky	cca 120 g	15 - 18 min.	180° C	
Zapékané brambory	cca 250 g	15 - 18 min.	200° C	
Steak	cca 120 - 500 g	8 - 12 min.	180° C	
Vepřové kotlety	cca 120 - 500 g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	cca 120 - 500 g	7 - 14 min.	180° C	
Párečky v županu	cca 120 - 500 g	13 - 15 min.	200° C	
Kuřecí stehna	cca 120 - 500 g	18 - 22 min.	180° C	
Kuřecí prsa	cca 120 - 500 g	10 - 15 min.	180° C	
Jarní rolky	cca 120 - 350 g	15 - 20 min.	200° C	Používejte hotové pokrmy
Hluboce zmrazené kuřecí nuggety	cca 120 - 500 g	10 - 15 min.	200° C	Používejte hotové pokrmy
Hluboce zmrazené rybí prsty	cca 120 - 500 g	6 - 10 min.	200° C	Používejte hotové pokrmy
Mozzarellové tyčinky	cca 120 - 500 g	8 - 10 min.	180° C	Používejte hotové pokrmy
Píněná zelenina	cca 120 - 500 g	10 min.	160° C	
Dort	cca 150 g	20 - 25 min.	160° C	Použijte formu na pečení
Quiche	cca 200 g	20 - 22 min.	180° C	Použijte formu na pečení/ohnivzdornou nádobu
Muffiny	cca 150 g	15 - 18 min.	200° C	Použijte formu na pečení
Sladké moučníky	cca 200 g	20 min.	160° C	Použijte formu na pečení/ohnivzdornou nádobu
Zmrazené cibulové kroužky	cca 500 g	15 min.	200° C	

Nastavení

Tabulka 3 vám pomůže nastavit správnou teplotu a dobu přípravy pro dosažení optimálních výsledků. Pokud jste s Power AirFryer Multi-Function již dobře seznámeni, můžete volit různé doby přípravy a teploty podle chuti. Dále vám tabulka 3 pomůže při volbě základního nastavení pro vaše přísady.

UPOZORNĚNÍ: Mějte vždy na paměti, že uvedené hodnoty jsou pouze orientační. Protože se přísady mohou lišit původem velikostí, tvarem nebo značkou, nemůžeme pro vaše přísady zaručit ideální nastavení.

Tip

Nastavte časový spínač na polovinu celkové doby přípravy v receptu a nebudete pak překvapeni, že je čas pokrm obrátit. Po zaznění časového spínače uplynula doba přípravy.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Čištění

Vyčistěte Power AirFryer Multi-Function po každém použití. Otočný koš a další příslušenství je vyrobeno z odolné nerezové ušlechtilé oceli a lze je mýt v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo hadříky. Připálené zbytky jídla nechejte odměknout, aby je bylo možné snadno umýt teplou vodou se saponátem.

1. Odpojte síťovou zástrčku od elektrické sítě a nechejte spotřebič zcela vychladnout, než zahájíte čištění.
2. Otřete vnější stranu spotřebiče měkkým hadříkem navlhčeným teplou vodou s jemně působícím čisticím prostředkem.
3. Pokud chcete čistit dvířka trouby, vyjměte je z trouby tak, že je budete opatrně táhnout nahoru pod úhlem 45°. Položte přitom ruku nahoru na vychladlý spotřebič, aby se nepřevrátil. Očistěte obě strany teplou mýdlovou vodou nebo vlhkou utěrkou.
4. Vnitřní stranu spotřebiče čistěte horkou vodou a jemně působícím čisticím prostředkem na měkké houbičce.
5. V případě potřeby odstraňte zbytky jídla z horní stěny kartáčkem.

Skladování

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechejte jej důkladně vychladnout.
2. Přesvědčte se, zda jsou všechny jednotlivé díly čisté a suché.
3. Uložte spotřebič na čistém a suchém místě.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Power AirFryer Multi-Function nefunguje.	Kabel spotřebiče není zastrčený do zásuvky. Spotřebič jste nezapnuli a nezvolili jste dobu přípravy a teplotu.	Zastrčte zástrčku síťové šňůry do nástěnné zásuvky. Když je otočný koš již nasazen, nastavte teplotu a čas. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby zavřena.
Jídlo není uvařené.	Otočný koš je příliš plný. Nastavená teplota je příliš nízká.	Použijte menší množství pro dosažení stejnoměrného propečení. Zvyšte teplotu a pokračujte v tepelné přípravě.
Pokrmu nejsou stejnoměrně propečené.	Některé pokrmu je nutno v průběhu přípravy obrátit.	Orientujte se podle všeobecných funkcí v této příručce.
Ze spotřebiče stoupá bílý dým.	Je použit olej. Na příslušenství jsou zatvrdlé zbytky z předchozího vaření.	Vytřete přebytečný olej. Vyčistěte otočný koš po každém použití.
Hranolky nejsou stejnoměrně propečené.	Používáte nevhodný druh brambor. Brambory nebyly při přípravě patřičně umyty.	Používejte čerstvé pevné brambory. Použijte nakrájené hranolky a otřete je pro odstranění přebytečného škrobu.
Hranolky nejsou křupavé.	Syrové hranolky obsahují příliš mnoho vody.	Před přidáním oleje syrové hranolky důkladně osušte a jemně postříkejte olejem. Nakrájejte brambory na menší kousky. Přidejte trochu více oleje.
Dvířka se uvolnila ze spotřebiče.	Dvířka se uvolnila z ukotvení.	Zaveďte dvířka otevřená cca na 8 cm do pantu tak, aby závěs zaklapl do šterbiny. Pak dvířka zavřete.

FAQ (ČASTÉ OTÁZKY)

1. Mohu v Power AirFryer Multi-Function připravovat pouze fritované pokrmu?

Můžete připravovat nejrůznější pokrmu, jako například steaky, kotlety, hamburgery a pečeně. Návrhy receptů naleznete zde: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Mohu v Power AirFryer Multi-Function také připravovat a ohřívat polévku a omáčky?

Power AirFryer Multi-Function se NEHODÍ k vaření a ohřívání tekutin.

3. Co mohu dělat, když se spotřebič v průběhu vaření vypne?

Power AirFryer Multi-Function se automaticky vypne jako bezpečnostní opatření, aby nedošlo k poškození v důsledku přehřátí. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Připojte síťovou zástrčku opět k proudovému napájení a zapněte spotřebič tlačítkem Zap-Vyp/Start-Stop.

4. Potřebuje spotřebič čas k zahřátí?

Když se spotřebič začne používat, potřebuje čas k zahřátí. Když používáte spotřebič, když je studený, připočítejte k době přípravy 3 minuty.

5. Je možné spotřebič kdykoli vypnout?

Ano, stiskněte jedenkrát tlačítko Zap-Vyp/Start-Stop nebo otevřete dvířka.

6. Mohu v průběhu přípravy pokrmu kontrolovat?

Otočný koš můžete kdykoli vyjmout (pomocí pomocné rukojeti) i v průběhu tepelné přípravy. Přitom můžete také v případě potřeby obrátit přísady na mířkách, aby se stejnoměrně propekly. Čas a teplota opět začíná na nastavení, při němž došlo k přerušení.

7. Lze Power AirFryer Multi-Function mýt v myčce nádobí?

V myčce nádobí lze mýt pouze příslušenství. Vlastní spotřebič, topná tyč a elektronika nesmí být nikdy ponořena do kapaliny jakéhokoli druhu. Čistěte jej nanejvýš hadříkem navlhčeným teplou vodou nebo měkkou neabrazivní houbou s malým množstvím jemně působícího přípravku k mytí nádobí.

8. Co mohu dělat, když spotřebič po vyzkoušení všech návrhů na odstranění závad stále nefunguje?

Nepokoušejte se spotřebič sami opravovat. Kontaktujte náš zákaznický servis (kontaktní údaje jsou uvedeny na poslední stránce). Jinak vaše záruka propadá a je neplatná.


9. Lze vyjmout dvířka?

Ano, lze je vyjmout. Otevřete dvířka cca o 8 cm (úhel 45°) a opatrně nadzdvihněte křídlo dvířek. Spojovací díly vyklouznou ven. Tak můžete spotřebič a okénko jednoduše vyčistit. Pro opětovné nasazení umístěte dvířka pod stejným úhlem jako při odstraňování a nechte je zaklapnout. Pak dvířka zavřete.


TECHNICKÉ PARAMETRY

Číslo modelu:	CM001
Napájení:	AC 220-240 V 50/60 Hz
Výkon:	1800 W
Funkce:	Otáčeni
Teplota:	30 °C - 200 °C
Displej:	Dotyková LED obrazovka

Záruka: Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálů. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.

 Po ukončení životnosti neodhazujte výrobek do domovního odpadu. Odevzdejte jej na sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Je to vyznačeno tímto symbolem na výrobku, v návodu k obsluze a na obalu. Informujte se o sběrných místech, provozované vašim prodejcem nebo místními úřady. Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí.

 Potravinářský

 Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím.

Vyrobeno v Číně

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Dbajte stále na základné bezpečnostné predpisy, keď používate elektrické zariadenie. K tomu patria:

1. **PROSÍM PRED POUŽITÍM TOHTO ZARIADENIA PREČÍTAŤ NÁVOD NA POUŽITIE A TENTO UCHOVAŤ PRE BUDÚCE NAHLIADNUTIE.**
2. **AK BUDE ZARIADENIE ODOVZDANÉ TRETEJ OSOBE, MUSÍ BYŤ TENTO NÁVOD PRILOŽENÝ.**
3. Nikdy neponárajte teleso zariadenia, ktoré obsahuje elektrické komponenty a výhrevné teleso, do vody; neumývajte pod tečúcou vodou.
4. Aby sa predišlo riziku zásahu elektrickým prúdom, nesmie prísť teleso zariadenia obsahujúce elektrosúčiastky nikdy do kontaktu s vodou.
5. Uistite sa, že je zariadenie dobre pripojené do elektrickej siete.
6. Aby ste predišli prilepeniu pokrmov o vnútornú hornú stranu zariadenia, nikdy príliš nenapíňajte príslušenstvo alebo zariadenie!
7. Nikdy neprikrývajte miesta prívodu alebo vývodu vzduchu, kým je zariadenie v prevádzke! Inak nebudú pokrmy upečené rovnomerne, resp. sa zariadenie môže prehriať a poškodiť.
8. Nikdy nelejte olej do otočného koša! Mohli by ste sa popáliť a poraniť!
9. Počas prípravy pokrmu je vnútri zariadenia veľmi horúco. Aby ste predišli zraneniam, nikdy nesiahajte dovnútra zariadenia, kým toto úplne nevychladne.
10. Toto zariadenie môže byť používané deťmi staršími ako 8 rokov, rovnako ako aj osobami s obmedzenými psychickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto pod dozorom alebo o bezpečnom používaní zariadenia inštruované a prípadnému nebezpečenstvu z tohto vyplývajúceho rozumejú. So zariadením sa deti nesmú hrať. Užívateľské čistenie a údržba nesmú byť prevádzkané deťmi, iba ak sú tieto staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom dospelých osoby. Držte zariadenie aj elektrické pripojenie v bezpečnej vzdialenosti od detí mladších ako 8 rokov.
11. Počas prípravy pokrmov sa uistite, že zariadenie sa nedotýka steny alebo iných predmetov. Dodržujte minimálnu vzdialenosť zariadenia 40 cm od zadnej steny, bočných stien a nad zariadením!
12. Nepoužívajte zariadenie, ak je elektrická vidlica, sieťový kábel alebo samotné zariadenie chybné alebo poškodené.
13. Nikdy nepokladajte zariadenie na platňu sporáka.
14. Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom alebo odborníkom, aby sa predišlo riziku.
15. Zariadenie ako aj kábel musia byť počas používania a počas chladnutia držané mimo dosah detí.
16. Kábel nesmie prísť do styku s horúcimi povrchmi. Nikdy nezasúvajte kábel do siete mokrymi rukami a nedotýkajte sa ani ovládacieho poľa.
17. Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v kombinácii so spínacími hodinami alebo so systémom diaľkového ovládania.
18. Nikdy zariadenie nepoužívajte s predlžovacím káblom.
19. Nikdy nepoužívajte zariadenie v blízkosti horľavých materiálov, ako napríklad kuchynské utierky alebo závesy.
20. Nikdy nepoužívajte Power AirFryer Multi-Function na iné účely, ako je uvedené v tomto návode na použitie.
21. Nenechávajte zariadenie bez dozoru.
22. Zariadenie vypúšťa počas prevádzky horúci vzduch z odvetšňovacieho ventilu. Dodržujte vždy bezpečný odstup zariadenia od vašej tváre a rúk. Zvýšená opatrnosť sa odporúča aj pri vyberaní otočného koša zo zariadenia, keďže môže unikáť horúca para.
23. Povrch zariadenia môže byť počas používania horúci. Otočný kôš je horúci. Používajte ochranné kuchárske rukavice alebo priloženú pomocnú rukoväť pri manipulácii s horúcim pokrmom.
24. Ak by zo zariadenia vychádzal čierny dym, okamžite odpojte zariadenie z elektrickej siete a počkajte, kým neprestane dymiť. Až potom odstráňte pokrmy nachádzajúce sa v zariadení.
25. Akonáhle vyprší čas, prestane zariadenie hriať. Ventilátor však ide ešte ďalších 20 sekúnd, aby sa zariadenie ochladilo.
26. Používajte zariadenie vždy na vodorovnej, rovnej a stabilnej ploche, ktorá nie je ľahko horľavá.
27. Zariadenie je určené na súkromné použitie. Nie je určené na komerčné účely.
28. Ak sa Power AirFryer Multi-Function používa v rozpore s predpismi alebo v profesionálnom alebo semiprofesionálnom prostredí, príp. nie v súlade s návodom na použitie, zaniká záruka a zodpovednosť za škodu.
29. Vždy odpojte zariadenie po použití z elektrickej siete.
30. Vždy nechajte po použití zariadenie cca. 30 minút vychladnúť pred tým, ako ho budete čistiť alebo skladovať.
31. Pripravené pokrmy majú byť zlatohnedé a nie tmavé alebo spálené. Odstráňte spálené zvyšky.

OCHRANA PRED PREHRIATÍM

Ak by vypovedal kontrolný systém vnútornej teploty, aktivuje sa ochrana pred prehriatím a zariadenie prestane pracovať. V tomto prípade odpojte, prosím, zariadenie z elektrickej siete. Nechajte zariadenie celkom vychladnúť pred tým, ako ho opäť uvediete do prevádzky alebo uskladníte.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Zariadenie je vybavené automatickým vypnutím, ktoré zariadenie automaticky vypne, ako náhle LED časovač dosiahne 0. Zariadenie môžete vypnúť aj manuálne vypínačom zap./vyp. Ventilátor ide po vypnutí ešte ďalších 20 sekúnd, aby sa zariadenie ochladilo.

PRED PRVÝM POUŽITÍM:

1. Prečítajte všetky podklady, varovné nálepky a etikety.
2. Odstráňte všetok obalový materiál, nálepky a etikety (okrem typového štítku na spodnej strane zariadenia).
3. Umyte všetky časti a jednotlivé časti príslušenstva, ktoré sa používajú na prípravu pokrmov, teplou mydlovou vodou.

UPOZORNENIE: Len vyberacie časti sú vhodné do umývačky riadu.

4. Utrite vnútorné a vonkajšie časti zariadenia čistou, vlhkou utierkou.

UPOZORNENIE: Neumývajte alebo neponárajte zariadenie nikdy do vody.

UPOZORNENIE: Keď zariadenie používate, nikdy nepľňte žiadnu z nádob olejom alebo inou tekutinou. Zariadenie pripravuje pokrmy výlučne horúcim vzduchom.

PRÍPRAVA PRED POUŽITÍM

1. Postavte zariadenie na stabilnú, rovnú, vodorovnú a teplu odolnú plochu.
2. Vyberte zodpovedajúce príslušenstvo pre váš recept.

POPIS PRÍSLUŠENSTVA (OBRÁZOK 1)

Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte, prosím, otočný kôš a všetky ostatné použité časti príslušenstva ručne teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Utrite následne vonkajšiu a vnútornú stranu zariadenia teplou vlhkou utierkou s jemným čistiacim prostriedkom. Na záver nahrejte Power AirFryer Multi-Function na pár minút, aby ste odstránili prípadné zvyšky.

Niekedy môže varná zóna zariadenia pri prvom použití dymiť. Prosím, nezabudnite, že toto je úplne normálne a nepredstavuje žiadnu poruchu. Dymenie sa po pár minútach vytratí.

- E. Mriežky**
Môžu byť používané nie len na sušenie, ale aj na prípravu chrumkavého pečiva alebo na zohrievanie pokrmov ako napr. pizza.
- F. Otočný kôš**
Ideálny na hranolčeky, pečené orechy alebo iné chrumkavé dobroty! Na umiestnenie koša do zariadenia a jeho vyberanie použite pomocnú rukoväť.
- G. Odkvapkávacia nádoba**
Odkvapkávacia nádoba vám umožňuje čistú prácu a jednoduché čistenie.
- H. Špízové ihlice**
Obzvlášť vhodné na vaše recepty s kebabom, mäsom, rybou alebo zeleninou.
- I. Držiak špízových ihlíc**
Ak chcete naraz pripravovať viaceré špízy. Obe časti pasujú na veľkú os grilu a môžu byť zafixované upevňovacími skrutkami.
- J. Os grilu, vidlice a upevňovacie skrutky**
Použite os grilu na celé kurča alebo pečienku. Prepichnete os po dĺžke celým mäsom. Na oba konce mäsa nasuňte vidlice a zafixujte upevňovacími skrutkami na vyznačených miestach na osi. Skrutky môžete umiestniť aj viac do stredu, ale nikdy za naznačené miesta. Upozornenie: Uistite sa, že pečienka alebo kura nie sú prívelké na voľné otáčanie sa v rúre zariadenia. Maximálna váha 1,5 až 2 kg by nemala byť prekročená.
- K. Pomocná rukoväť na os grilu a otočný kôš**
Použite ju, aby ste zo zariadenia vybrali hotovú pečienku alebo kura, ktoré ste pripravili grilovaním alebo ako špíz. Umiestnite rukoväť pod os grilu a nadvihnite najprv na pravej strane, aby ste pokrm opatrne vybrali zo zariadenia.
- L. Stojan na os grilu (obsiahnuté len v sade Deluxe)**
Postavte sem os grilu, keď vyberiete horúci pokrm zo zariadenia. Zasuňte os grilu do stojana a pevne utiahnite upevňovaciu skrutku na stojane.
- Varovanie**
Vidlice, špízové ihlice a kovové časti obsiahnuté v tomto balení sú ostré a zahrotené a pri používaní sú extrémne horúce. Prosím, dbajte starostlivo o to, aby ste sa nezranili. Pri manipulácii s nimi noste ochranné kuchynské rukavice.
- N. Fritovací kôš (obsiahnuté len v sade Deluxe)**
Používajte fritovací kôš na perfektné chrumkavé hranolčeky, cibuľové krúžky a pečené zemiaky. Pri tom môžete na jedenkrát spraviť veľké porcie, aby ste pohostili celú vašu rodinu.

Upozornenie: Pri používaní fritovacieho koša odporúčame v polovici času prípravy pokrm pretriasť, aby sa zabezpečilo rovnomerné prepečenie.

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

Nasadenie mriežky (obr. 2 & 3)

1. Vložte odkvapkávaciú nádobu naspodok zariadenia.
2. Zasuňte mriežku do bočných vodiacich drážok až najzadnejšiemu okraju (obr. 2).
3. Pre chrumkavé a rýchle výsledky umiestnite mriežku v zariadení viac hore (obr. 3).
4. Vymeňte po polovici času prípravy mriežku podľa rotačného princípu, aby ste docielili rovnomerný výsledok.

Umiestnenie špízov (obr. 8-9)

1. Umiestnite obe strany držiaka špízových ihlíc na oba konce osi grilu. Uistite sa, že upevňovacie skrutky smerujú von a dbajte na bočné značky pre pravú (R) a ľavú (L) stranu (obr. 8).
2. Opatrne a nie príliš silno utiahnite skrutky, keďže ich možno po umiestnení špízov budete musieť upraviť.
3. Napichnete špízové ihlice opatrne cez suroviny
4. Zasuňte každý naplnený špíz do príslušného otvoru na ľavej strane držiaka (obr. 9).
5. Sponový koniec špízu držte stlačený, kým ho vkladáte do náprotivného otvoru na pravej strane držiaka.
6. Uvoľnite sponový koniec, aby špíz pevne držal v otvore (obr. 9).
7. Opakujte kroky 4 až 6, kým rovnomerne neumiestnite všetky špízy.
8. Pevne utiahnite skrutky.
9. Pri vkladaní držiaka buďte opatrní, aby ste sa nepopíchali na špízových ihliciach.

Umiestnenie osi grilu alebo otočného koša do zariadenia

1. Najprv vložte ľavú stranu osi grilu alebo otočného koša do na to určenej priehlbiny. Uistite sa, že os grilu resp. otočného koša dobre zapadá, aby mohla rotovať (obr. 10).
2. Teraz umiestnite do príslušnej priehlbiny pravú stranu (obr. 11).

Vybratie osi grilu alebo otočného koša zo zariadenia

1. Otvorte zariadenie, aby ste prerušili proces, alebo zariadenie vypnite tlačidlom zap./vyp..
2. Vložte pod os pomocnú rukoväť.
3. V jemnom uhle rukoväť nadvihnite, aby sa otvorili svorky, potom ju posuňte doprava, až sa ľavá strana osi zdvihne z priehlbiny.
4. Opatrne vyberte pokrm z rúry.

DÔLEŽITÉ: Prosím, všimnite si obrázok 5, ktorá je ľavá a ktorá pravá strana osi grilu pred tým, ako ju budete vkladať do zariadenia. Pravá strana má dva vrúbky, ľavá jeden (obr. 5).

TAKTO VYBERIETE FRITOVACÍ KÔŠ ZO ZARIADENIA, KEĎ JE HORÚCI:

1. Použite rukoväť na fritovací kôš alebo ochrannú kuchynskú rukavicu, aby ste fritovací kôš vybrali z horúceho Power AirFryer Multi-Function (obrázok 12).
2. Pevne zachyťte rukoväť na horný okraj fritovacieho koša, aby ste tento opatrne vybrali z horúceho Power AirFryer Multi-Function (obrázok 13).
3. Postavte horúci fritovací kôš vždy na teplotovzdorný povrch pred tým, ako odnímate rukoväť (obrázok 14).
4. Pri vkladaní studeného fritovacieho koša do zariadenia nemusíte používať pomocnú rukoväť na fritovací kôš.
5. Pomocnú rukoväť na fritovací kôš môžete použiť aj vtedy, keď chcete v polovici času prípravy pokrm pretriasť alebo okoreniť.

Použitie digitálneho ovládacieho poľa (obr. 15)

1. **Tlačidlo zap.- vyp. / štart-stop** – Ako náhle je zariadenie pripojené do elektrickej siete, rozsvieti sa tlačidlo zap.- vyp. / štart-stop. Stlačte teraz jedenkrát tlačidlo zap.- vyp. / štart-stop a rozsvieti sa celý displej. Keď tlačidlo stlačíte opäť, začne sa proces prípravy pokrmu so štandardnou teplotou 185 °C a časom prípravy 15 minút. Ak tlačidlo zap.- vyp. / štart-stop stlačíte počas procesu prípravy, vypnete zariadenie. Na displeji sa zjaví „OFF“ a ventilátor ide ešte 20 sekúnd, aby sa zariadenie ochladilo.
2. **Vnútročné osvetlenie** – Keď stlačíte toto tlačidlo, môžete postup prípravy dobre vidieť. Opakovaným stlačením svetlo zhasnete. **UPOZORNENIE:** Keď otvoríte dverka počas pečenia, proces sa preruší. Vnútročné osvetlenie sa pri otvorení dveriek zapne. Pri otváraní dveriek buďte opatrní, tieto sú masívne a ťažké. Keď dverka zavriete, osvetlenie zhasne a proces prípravy pokračuje.
3. **Tlačidlo rotácie** – Stlačte toto tlačidlo, ak chcete niečo pripravovať v rotačnom móde. Táto funkcia môže byť zvolená v každom predvolenom programe. Symbol bliká počas procesu.
4. **Kontrolné tlačidlo teploty** – Týmto tlačidlom môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu vždy o 5 stupňov v rozsahu od 65 °C do 200 °C. Pri sušení je rozsah medzi 30 °C a 80 °C.
5. **Kontrolné tlačidlo času** – Týmto tlačidlom môžete nastaviť čas na minútu presne. Vo všetkých programoch predstavuje možné nastavenie času 1 až 60 minút. Pri sušení sú však možné len 30 minútové intervaly pri trvaní prevádzky od 2 do 24 hodín.
6. **Digitálny LED displej** – digitálny číselný údaj mení zobrazenie počas prípravy medzi teplotou a zvyšným časom prípravy.
7. **14 Predvolené programy** – Keď zvolíte jeden z týchto programov, spustia sa predvolená teplota a čas na prípravu konkrétneho pokrmu. Tieto programy môžete pozmeniť kontrolnými tlačidlami teploty a času. Tabuľka 1 vám poskytuje prehľad o všetkých predvolených programoch.
15. **Kontrolky prevádzky** – Tieto kontrolky svietia počas celého procesu prípravy pokrmu a blikajú ešte 20 sekúnd po vypnutí zariadenia.

TABUĽKA 1: PREDVOLENÉ PROGRAMY

Predvolený program	Teplota	Čas
7. Hranolčeky	200° C	15 min.
8. Stejky/kottety	185° C	25 min.
9. Ryba	200° C	15 min.
10. Krevety	160° C	12 min.
11. Kurča	185° C	40 min.
12. Pečenie	175° C	30 min.
13. Otočný Gril	200° C	30 min.*
14. Sušenie	30° C	4 hod. (*2-24 hod.)

*Čas prípravy celého pečeného kurčaťa variuje podľa váhy. Použite teplomer na mäso, aby ste zistili teplotu vnútri kurčaťa a prispôbte zodpovedajúc tomu tabuľku.

Použitie Power AirFryer Multi-Function bez programu

Keď ste sa už so zariadením dobre zžili, môžete, samozrejme, s časmi a teplotami priprav experimentovať.

Pozor

Nikdy nevkladajte do zariadenia nádobu naplnenú olejom alebo inou tekutinou! Vzniklo by riziko popálenia alebo poranenia.

Tabuľka 2: Prehľad vnútornej teploty mäsa

Táto tabuľka slúži na overenie vnútornej teploty pripravovaného mäsa.

Potravina	Typ	Teplota
Hovädzina & telacina	Mleté mäso	70° C
	Stejky, pečienka (medium)	70° C
	Stejky, pečienka (prepečené)	63° C
Kuracina & morčacina	Prsia	75° C
	Mleté mäso alebo plnené	75° C
Ryby & morské plody	Celé, dolné stehno, celé stehno, krídlo	75° C
	Akýkoľvek typ	63° C
Jahňacina	Mleté mäso	70° C
	Stejky, pečienka (medium)	70° C
Bravčovina	Stejky, pečienka (prepečené)	63° C
	Kotlety, mleté mäso, rebierka, pečienka	70° C
	Varená šunka	60° C

VŠEOBECNÝ NÁVOD NA POUŽITIE

Mnohoúčelové zariadenie

S Power AirFryer Multi-Function môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Tabuľky, grafy a recepty v tomto návode vás podporia pri dosiahnutí optimálnych výsledkov. Používajte návod, aby ste zvolili správne nastavenia času a teploty a množstva potravín.

Varovné upozornenia

- Nikdy nekladte nič na zariadenie.
- Nikdy neprikrývajte nasávacie a vetracie ventily!
- Nikdy nenapĺňajte nádoby zariadenia olejom alebo inou tekutinou.
- Nikdy nekladte otočný kôš na dvierka rúry! Kôš by mohol dvierka poškodiť alebo prevrátiť zariadenie. Toto by mohlo viesť k nebezpečenstvu úrazu.
- Vždy použite ochranné kuchynské rukavice na vyberanie horúcej mriežky z rúry.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Varenie s Power AirFryer Multi-Function

1. Položte prílohy na jednu z mriežok, na grilovacie príslušenstvo alebo do otočného koša.
2. Vložte mriežku, grilovaciu os alebo otočný kôš do rúry a zavrite dvierka. Zasuňte sieťový kábel do elektrickej zásuvky.
3. Uistite sa, že kôš/os grilu a prílohy sú v zariadení správne uchytené a stlačte jedenkrát tlačidlo zap.-vyp. / štart-stop (tlačidlo 1, obr. 15).
4. Vyberte jeden z predvolených programov (tlačidlá 7-14, obr. 15) alebo najprv manuálne nastavte teplotu a potom dobu prípravy (tlačidlá 4+5, obr. 15). Bližšie informácie získate z detailnejšieho popisu ovládacieho poľa.
5. Ako náhle je zvolený program, začne zariadenie automaticky prípravu pokrmu. Ak sú teplota a čas zvolené manuálne, musíte stlačiť tlačidlo zap.-vyp. / štart-stop na zapnutie procesu prípravy pokrmu.

UPOZORNENIE: Dvierka rúry môžete kedykoľvek otvoriť, aby ste overili, ako pokračuje proces prípravy.

UPOZORNENIE: Na zvolenie správneho nastavenia sa riadte údajmi uvedenými v tabuľkách a receptoch v tomto návode.

Tipy

- Pokrmy z malých častí potrebujú bežne kratší čas prípravy ako veľké kusy.
- Veľké množstvá pokrmov potrebujú len nepatrne dlhší čas ako malé množstvá.
- Obrátenie alebo premiešanie menších potravín zabezpečí, že sa všetky časti rovnomerne upečú.
- Postriekajte malým množstvom oleja čerstvé zemiaky, aby ste dosiahli chrumkavý výsledok. Tesne pred začatím pečenia pridajte k zemiakom malé množstvo oleja príp. premiešajte zemiaky s trochou oleja.
- Chrumkavé pečivo bežne pripravované v rúre môžete pripraviť aj v Power AirFryer Multi-Function.
- Používajte hotové cesto, aby ste plnené pečivo pripravili rýchlo a jednoducho. Polotovar potrebuje na pečenie kratší čas ako domáce cesto.
- Používajte formu na pečenie alebo ohňovzdornú nádobu, ak pečiete koláč alebo Quiche v Power AirFryer Multi-Function. Tiež ak pripravujete krehké alebo plnené pokrmy.
- Power AirFryer Multi-Function môžete používať aj na ohrievanie pokrmov. Nastavte jednoducho teplotu na 150°C na 10 minút.

Dôležité

Na vyberanie hotových alebo horúcich pokrmov používajte vždy pomocnú rukoväť alebo ochranné kuchynské rukavice. Pomocná rukoväť môže byť použitá aj v kombinácii s osou grilu.

Varovanie

- Počas prípravy je príslušenstvo a otočný kôš veľmi horúce. Ak vyberáte diely z rúry, aby ste overili stav prípravy pokrmu, vždy si pripravte teplovzdornú podložku na položení horúceho príslušenstva. Nikdy nepokladajte otočný kôš na pracovnú kuchynskú dosku alebo stôl.
- Aby ste predišli zraneniam, vždy noste ochranné kuchynské rukavice a buďte opatrní, keď manipulujete s horúcimi časťami príslušenstva.

TABUĽKA 3: ČASY PRÍPRAVY (*Ak nie je zariadenie ešte nahriate, pridajte k uvedenej dobe prípravy ešte 3 minúty.)

Pokrm	Min - max	Doba prípravy*	Teplota	Odporúčania
Tenké hlboko mrazené hranolčeky	ca. 150 - 350g	15 - 16 min.	200° C	
Hrubé hlboko mrazené hranolčeky	ca. 150 - 350g	15 - 20 min.	200° C	
Domáce hranolčeky	ca. 150 - 400g	10 - 16 min.	200° C	Pridajte 1/2 PL oleja
Domáce pečené zemiaky	ca. 150 - 400g	18 - 22 min.	180° C	Pridajte 1/2 PL oleja
Domáce zemiakové kocky	ca. 150 - 350g	12 - 18 min.	180° C	Pridajte 1/2 PL oleja
Zemiakové placky	ca. 120g	15 - 18 min.	180° C	
Zemiakový nákyp	ca. 250g	15 - 18 min.	200° C	
Stejk	ca. 120 - 500g	8 - 12 min.	180° C	
Bravčové kotlety	ca. 120 - 500g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	ca. 120 - 500g	7 - 14 min.	180° C	
Párky v župane	ca. 120 - 500g	13 - 15 min.	200° C	
Kuracie stehná	ca. 120 - 500g	18 - 22 min.	180° C	
Kuracie prsia	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	180° C	
Jarné rolky	ca. 120 - 350g	15 - 20 min.	200° C	Použite hotový polotovár
Hlboko mrazené kuracie nugetky	ca. 120 - 500g	10 - 15 min.	200° C	Použite hotový polotovár
Hlboko mrazené rybie prsty	ca. 120 - 500g	6 - 10 min.	200° C	Použite hotový polotovár
Mozarellové tyčinky	ca. 120 - 500g	8 - 10 min.	180° C	Použite hotový polotovár
Plnená zelenina	ca. 120 - 500g	10 min.	160° C	
Torta	ca. 150g	20 - 25 min.	160° C	Použite formu na pečenie
Quiche	ca. 200g	20 - 22 min.	180° C	Použite formu na pečenie/ ohňovzdornú nádobu
Muffiny	ca. 150g	15 - 18 min.	200° C	Použite formu na pečenie
Sladké pečivo	ca. 200g	20 min.	160° C	Použite formu na pečenie/ ohňovzdornú nádobu
Mrazené cibuľové krúžky	ca. 500g	15 min.	200° C	

Nastavenia

Tabuľka 3 vám pomôže zvoliť správnu teplotu a dobu prípravy na dosiahnutie optimálnych výsledkov. Keď vášmu Power AirFryer Multi-Function dôverujete, môžete, samozrejme, voľiť rôzne doby prípravy a teploty podľa chuti.

Inak vám pri voľbe základných nastavení pre váš pokrm pomôže tabuľka 3.

UPOZORNENIE: Myslite stále na to, že tieto zadania sú orientačné hodnoty. Keď prísady môžu byť v závislosti od pôvodu, formy alebo značky rôzne, nemôžeme sa zaručiť za ideálne nastavenia pre vaše prísady.

Tip

Nastavte časovač na polovicu celkového času uvedeného v recepte a hodiny vám pripomenú, že je čas obrátiť váš pokrm. Keď zaznie signál časovača, vypršal nastavený čas.

ČISTENIE A SKLADOVANIE**Čistenie**

Očistite Power AirFryer Multi-Function po každom použití. Otočný kôš a ďalšie časti príslušenstva sú z odolnej nehrdzavejúcej ušľachtilej ocele a vhodné do umývačky riadu. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo drôtenky. Prípálené zvyšky jedla je potrebné zmäkčiť, aby sa umožnilo jednoduché odstránenie teplou mydlovou vodou.

1. Odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť pred tým, ako začnete s čistením.
2. Utrite vonkajšiu stranu zariadenia teplou, vlhkou utierkou s jemným čistiacim prostriedkom.
3. Na očistenie dvierok rúry vyberte tieto zo zariadenia tak, že ich v 45°uhle vyťahujete nahor. Položte pritom vašu ruku hore na vychladnuté zariadenie, aby sa nepreklopilo. Očistite obe strany teplou mydlovou vodou alebo vlhkou utierkou.
4. Očistite vnútornú stranu zariadenia horúcou vodou a jemným čistiacim prostriedkom na mäkkej hubke.
5. Ak je to nutné, odstráňte zvyšky jedla z horného krytu čistiacou kefkou.

Skladovanie

1. Vyberte zariadenie z elektrickej siete a nechajte ho plne vychladnúť.
2. Uistite sa, že jednotlivé časti sú čisté a suché.
3. Uložte zariadenie na čistom a suchom mieste.

ODSTRÁNENIE CHÝB

Problém	Možná príčina	Riešenie
Power AirFryer Multi-Function nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené v elektrickej sieti. Zariadenie ste nezapli tým, že ste navolili dobu prípravy a teplotu.	Zasuňte sieťový kábel do elektrickej zásuvky. Keď je otočný kôš nasadený, nastavte teplotu a čas. Overte, či sú dvierka zavreté.
Jedlo nie je hotové.	Otočný kôš je prepĺnený. Teplota bola nastavená príliš nízko.	Použite menšie množstvá na rovnomerné prepečenie. Zvýšte teplotu a pečte ďalej.
Pokrmu nie sú rovnomerne prepečené.	Niektoré pokrmy musia byť počas pečenia otáčané.	Orientujte sa podľa všeobecných funkcií v tejto príručke.
Zo zariadenia stúpa biely dym.	Bol použitý olej. Na častiach príslušenstva sa nachádzajú zvyšky tuku z predchádzajúcich pokrmov.	Utrite prebytočný olej. Očistite otočný kôš po každom použití.
Hranolčky nie sú rovnomerne fritované.	Používate nevhodnú sortu zemiakov. Zemiaky neboli pred prípravou zodpovedajúco umyté.	Používajte čerstvé, pevné zemiaky. Používajte nakrájané hranolčky a osušte ich, aby ste odstránili prebytočný škrob.
Hranolčky nie sú chrumkavé.	Surové zemiaky obsahujú veľa vody.	Dobre nakrájané zemiaky osušte predtým, ako ich jemne postriekate olejom. Nakrájajte menšie kusky. Pridajte trochu viac oleja.
Dvierka sa uvoľnili zo zariadenia.	Dvierka sa uvoľnili z kotvenia.	Pootvorte dvierka na cca. 8 cm na pántoch tak, že veraj zapadne do otvorov. Potom zatvorte dvierka.

FAQ (ČASTO KLADENÉ OTÁZKY)

1. Môžem v mojom Power AirFryer Multi-Function pripravovať len fritované alebo aj iné pokrmy?

Môžete pripravovať množstvo pokrmov, ako napríklad stejky, kotlety, burgery a pečivo. Návrhy receptov nájdete tu: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Môžem v Power AirFryer Multi-Function pripravovať aj polievky a omáčky?

Power AirFryer Multi-Function NIE JE vhodný na varenie alebo ohrievanie tekutín.

3. Čo mám robiť, keď sa zariadenie počas prípravy pokrmu vypne?

Power AirFryer Multi-Function sa automaticky vypne ako bezpečnostné opatrenie, aby sa zabránilo poškodeniam spôsobených prehriatím. Odpojte zariadenie z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Potom opäť zapojte kábel do zásuvky a zapnite zariadenie tlačidlom zap.-vyp. / start-stop.

4. Potrebuje zariadenie čas na nahriatie?

Keď zapojíte zariadenie do prevádzky, potrebuje čas na nahriatie. Ak začnete používať zariadenie chladné, pridajte 3 minúty k dobe prípravy.

5. Je možné zariadenie kedykoľvek vypnúť?

Áno, stlačte jedenkrát tlačidlo zap.-vyp. / start-stop alebo otvorte dvierka.

6. Môžem počas procesu prípravy pokrmu skontrolovať?

Otočný kôš môžete kedykoľvek vybrať (pomocou pomocnej rukoväte), aj počas procesu prípravy. Počas neho môžete tiež v prípade potreby otáčať prísady na mriežkach, aby boli rovnomerne prepečené. Čas a teplota začnú znovu na nastavení, v ktorom ste proces prerušili.

7. Je Power AirFryer Multi-Function vhodný do umývačky riadu?

Len príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu. Zariadenie samotné, s ohrevným telesom a elektronikou, nesmie byť nikdy ponárané do žiadnej tekutiny akéhokoľvek typu. Očistite ho nanajvyš horúcou vlhkou utierkou alebo mäkkou hubkou s malým množstvom jemného čistiaceho prostriedku.

8. Čo mám robiť, ak zariadenie naďalej nefunguje napriek tomu, že som vyskúšal(a) všetky návrhy odstránenia možných problémov?

Nikdy sa nepokúšajte sami opravovať zariadenie. Kontaktujte náš zákaznícky servis (kontaktné údaje na poslednej strane). Inak môže prepadnúť a stať sa neplatným váš nárok na záruku.


9. Môžu sa dvierka odstrániť?


Áno, dvierka sa dajú odstrániť. Otvorte ich na cca. 8 cm (45° uhol), a opatrne ich nadvihnite na pántoch. Spojovacie časti sa vysunú. Tak môžete zariadenie a okienko jednoduchšie očistiť. Na opätovné nasadenie dvierok ich nasadte v rovnakom uhle späť, aby zapadli. Potom ich zavrite.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model číslo:	CM001
Napájanie:	AC 220-240V 50/60Hz
Výkon:	1800W
Funkcia:	rotácia
Teplota:	30 °C – 200 °C
Displej:	LED Touch Screen

Záruka: Na tento výrobok sa vzťahuje neobmedzená dvojročná záruka na všetky vady výroby a materiálu. Táto záruka nijako neovplyvňuje vaše zákonné právo.

 Nevyhadzujte výrobok po ukončení jeho životnosti do komunálneho odpadu. Zaneste ho na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Toto je udané symbolom na výrobku, v návode na použitie a na obale. Informujte sa o zberných miestach, ktoré sú prevádzkované Vaším obchodníkom alebo miestnymi úradmi. Ďalšie zhodnotenie a recyklácia starých zariadení je dôležitým prínosom k ochrane nášho životného prostredia.

 Bezpečné pre potraviny

 Tento výrobok zodpovedá európskym normám.

Vyrobené v Číne

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Respectați întotdeauna instrucțiunile de siguranță de bază când utilizați aparate electrice. Acestea includ:

1. **VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT ȘI PĂSTRAȚI ACEST MANUAL DE UTILIZARE PENTRU CONSULTAREA ULTERIOARĂ.**
2. **DACĂ APARATUL ESTE TRANSMIS TERȚILOR, TREBUIE PREDAT ȘI ACEST MANUAL DE UTILIZARE.**
3. Nu scufundați niciodată carcasa aparatului care conține componente electrice și elementul de încălzire în apă; nu o clătiți sub apă curentă.
4. Pentru a evita riscul de electrocutare, carcasa aparatului cu componentele electrice nu trebuie să intre niciodată în contact cu lichide.
5. Asigurați-vă că aparatul este conectat corect în priză.
6. Pentru a împiedica alimentele să se lipească de partea superioară a aparatului, nu umpleți niciodată în exces accesoriile resp. aparatul!
7. Nu acoperiți niciodată ventilația prin care este aspirat sau evacuat aerul când aparatul este în funcțiune! În caz contrar, mâncarea nu va fi preparată în mod uniform resp. aparatul se poate defecta și supraîncălzi.
8. Nu turnați niciodată ulei în coșul rotativ! Vă puteți arde și răni!
9. În timpul preparării, interiorul aparatului se înfierbântă foarte tare. Pentru a evita accidentările, nu introduceți niciodată mâna în interiorul aparatului până când nu s-a răcit complet.
10. Aceste aparate pot fi utilizate de copiii începând cu vârsta de 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și / sau de cunoștințe când sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele rezultate din aceasta. Copiilor nu li se permite să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea care trebuie realizate de utilizator nu au voie să fie efectuate de copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță de aparat și de cablul de electric.
11. Când preparați mâncărurile, asigurați-vă că aparatul nu intră în contact cu peretele sau cu alte obiecte. Păstrați o distanță de cel puțin 40 cm față de peretele posterior, pereții laterali și de partea de deasupra aparatului!
12. Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul electric sau aparatul însuși sunt defecte sau deteriorate.
13. Nu așezați aparatul pe o suprafață de gătit.
14. Dacă cablul electric este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător sau de către un specialist pentru a evita riscurile.
15. Atât aparatul cât și cablul nu au voie să fie la îndemâna copiilor în timpul utilizării și în timpul procesului de răcire.
16. Cablul nu are voie să intre în contact cu suprafețele fierbinți. Nu conectați niciodată cablul cu mâinile ude și nici nu acționați panoul de comandă cu mâinile ude.
17. Nu utilizați niciodată acest aparat în combinație cu un temporizator sau cu un sistem de telecomandă.
18. Nu folosiți niciodată aparatul cu un cablu prelungitor.
19. Nu folosiți aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi fețele de masă sau perdelele.
20. Nu utilizați niciodată Power AirFryer Multi-Function pentru alte scopuri decât cele specificate în acest manual.
21. Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
22. Aparatul evacuează aer prin supapa de evacuare a aerului în timpul utilizării. Păstrați întotdeauna o distanță sigură până la fața și mâinile dvs. O atenție deosebită trebuie acordată atunci când scoateți coșul rotativ, deoarece pot ieși aburi fierbinți.
23. Exteriorul aparatului se poate încălzi în timpul utilizării. Coșul rotativ se înfierbântă. Utilizați mănuși de cuptor sau mânerul auxiliar când manipulați ingrediente fierbinți.
24. Dacă iese fum negru din aparat, scoateți imediat ștecherul din priză și așteptați până când nu mai iese fum înainte de a scoate mâncarea din cuptor.
25. Când a expirat timpul, aparatul nu mai încălzește. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de încă 20 de secunde pentru a răci aparatul.
26. Utilizați aparatul întotdeauna pe o suprafață orizontală, stabilă și care nu este ușor inflamabilă.
27. Aparatul este destinat uzului domestic. El nu este adecvat pentru uz comercial.
28. Dacă Power AirFryer Multi-Function nu este utilizat în mod corespunzător sau este folosit în domeniul profesional sau semi-profesional resp. dacă nu este utilizat în conformitate cu manualul de utilizare, este anulată garanția și obligația de despăgubire.

29. Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
30. După utilizare, lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de curățare sau de depozitare.
31. Mâncărurile preparate ar trebui să fie maro-aurii și nu întunecate sau arse. Îndepărtați reziduurile arse.

PROTECȚIE ÎMPOTRIVA SUPRĂÎNCĂLZIRII

Dacă sistemul de control al temperaturii intern nu funcționează, va fi activată protecția împotriva supraîncălzirii și aparatul se oprește din funcționare. În acest caz, scoateți ștecherul din priză. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de repunerea în funcțiune sau de depozitare.

SISTEMUL AUTOMAT DE DECONECTARE

Aparatul este dotat cu un sistem automat de deconectare încorporat care deconectează automat aparatul de îndată ce afișajul timpului cu LED ajunge la 0. Puteți deconecta manual aparatul prin butonul de pornire-oprire. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de 20 de secunde după deconectare pentru a răci aparatul.

ÎNAINTE DE PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE:

1. Citiți toate documentele, autocolanțele de avertizare și etichetele.
2. Scoateți întregul material de ambalare, autocolanțele și etichetele (cu excepția plăcuței de identificare de pe partea inferioară a aparatului).
3. Spălați toate piesele și accesoriile folosite în procesul de gătit cu apă caldă și săpun.

INDICAȚIE: Doar piesele detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă curată și umedă.

INDICAȚIE: Nu spălați sau scufundați niciodată aparatul în apă.

INDICAȚIE: Când utilizați aparatul, nu umpleți niciodată unul din vase cu ulei de gătit sau cu orice alt lichid. Aparatul gătește exclusiv cu aer cald.

Pregătiri înainte de utilizare

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, uniformă, orizontală și rezistentă la căldură.
2. Alegeți accesoriul corespunzător pentru rețeta dumneavoastră.

DESCRIEREA ACCESORIILOR (FIGURA 1)

Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare ulterioară, spălați manual coșul rotativ și toate celelalte accesorii cu apă caldă și detergent moale. Apoi ștergeți exteriorul și interiorul aparatului cu o cârpă umedă caldă, cu detergent moale. La urmă încălziți Power AirFryer Multi-Function timp de câteva minute pentru a elimina toate reziduurile.

Suprafața de gătit poate scoate fum în timpul primei utilizări. Rețineți că acest lucru este complet normal și nu constituie un defect. Fumul dispare după câteva minute.

E. Grătar
Poate fi folosit nu numai pentru uscare, ci și pentru pregătirea gustărilor crocante sau pentru încălzirea mâncărurilor, cum ar fi Pizza.

F. Coș rotativ
Ideal pentru cartofi prăjiți, nuci prăjite sau alte gustări! Utilizați mânerul auxiliar pentru a introduce și scoate coșul din aparat.

G. Tavă de scurgere
Tava de scurgere vă permite să lucrați în condiții de curățenie și să curățați cu ușurință.

H. Țepușe de frigărui
Sunt potrivite în mod deosebit pentru rețetele de Kebab, carne, pește sau legume.

I. Suport pentru țepușele de frigărui

Dacă doriți să pregătiți mai multe frigărui în același timp. Cele două părți ale suportului se potrivesc pe țepușa mare pentru prăjire și pot fi fixate cu șuruburile de fixare.

J. Țepușă pentru prăjire, furci și șuruburi de fixare
Utilizați țepușa pentru prăjire pentru pui întregi sau friptură. Introduceți țepușa în lungime prin mijlocul cărnii. Glisați furcile pe cele două capete ale bucății de carne și fixați-le cu șuruburile prevăzute în punctele marcate pe țepușă. De asemenea, puteți atașa șuruburile de fixare în centru, dar niciodată dincolo de marcajul prevăzut. Indicație: Asigurați-vă că friptura sau carnea de pui nu este prea mare pentru a se roti liberă în cuptor. Nu trebuie depășită greutatea maximă de 1,5 până la 2 kg.

K. Mâner auxiliar pentru țepușa pentru prăjire și coșul rotativ

Utilizați-l pentru a scoate friptura terminată sau carnea de pui care a fost preparată prin metoda de grătar sau țepușă pentru prăjire. Puneți mânerul sub axul grătarului și ridicați mai întâi partea dreaptă pentru a scoate cu grijă mâncarea din aparat.

Stativ pentru țepușa pentru prăjire (inclus numai în setul Deluxe)

Depuneți aici țepușa pentru prăjire mare dacă scoateți mâncăruri fierbinți din aparat. Introduceți țepușa pentru prăjire în stativ și strângeți șurubul de fixare de la stativ.

Avertisment
Furcile, țepușele de frigărui și piesele metalice incluse în acest pachet sunt tăioase și ascuțite și se înfierbântă extrem de tare în timpul utilizării. Vă rugăm să aveți grijă și nu vă răniți. Purtați mănuși de protecție pentru cuptor.

L. Coș de prăjit (inclus numai în setul Deluxe)

Utilizați coșul de prăjit pentru a prepara cartofi prăjiți perfect, crocanți, inele ceapă și tocană de cartofi. Puteți pregăti porții mari deodată pentru a ajunge pentru întreaga familie.

Indicație: Când folosiți coșul de prăjit, vă recomandăm să agitați mâncarea la jumătatea timpului de preparare pentru a asigura o preparare uniformă.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

Introducerea grătarelor (Fig. 2 și 3)

Așezați tava de scurgere pe fundul aparatului.

Glisați grătarele în șinele laterale de ghidare până la marginea din spate (Fig. 2).

Pentru rezultate crocante și rapide, așezați grătarele mai sus în aparat (Fig. 3).

După jumătate din timpul de gătit, schimbați grătarele conform principiului de rotație pentru a obține un rezultat uniform.

Țepușe de frigărui – Montare (Fig. 8-9)

Așezați cele două suporturi pentru țepușele de frigărui pe ambele părți ale rotisorului. Asigurați-vă că șuruburile de fixare sunt îndreptate spre exterior și țineți cont de marcajele laterale pentru dreapta (R) și stânga (L) (Fig. 8).

Strângeți șuruburile cu atenție, dar nu prea strâns, deoarece este posibil să fie necesar să reglați și după atașarea țepușelor de frigărui.

Treceți țepușele de frigărui cu atenție prin alimente.

Introduceți fiecare țepușă de frigărui umplută în orificiile prevăzute din suportul de țepușe de frigărui din stânga (Fig. 9).

- Comprimați capătul cu clemă a fiecărei țepușe în timp ce o împingeți în deschiderea de pe partea opusă din dreapta a suportului pentru țepușă de frigărui.
- Eliberați cleva pentru a bloca țepușă de frigărui așa cum este ilustrat (Fig. 9).
- Repetati pașii de la 4 la 6 până când toate țepușele de frigărui sunt dispuse uniform.
- Strângeți bine șuruburile de fixare.
- Când introduceți suportul, aveți grijă să nu vă împungeți la țepușele de frigărui.

Introducerea țepușei pentru prăjire sau a coșului rotativ în aparat

- Mai întâi introduceți partea stângă a țepușei sau a coșului rotativ în adâncitura prevăzută. Asigurați-vă că țepușă resp. coșul rotativ este blocat bine pentru a se putea roti (Fig. 10).
- Acum plasați partea dreaptă în adâncitură (Fig. 11).

Scoaterea rotisorul sau a coșului rotativ din aparat

- Deschideți aparatul pentru a întrerupe procesul de gătire sau deconectați aparatul prin butonul de pornire-oprire.
- Introduceți acum mânerul auxiliar sub țepușă.
- Ridicați mânerul auxiliar într-un unghi mic pentru a deschide cleva, apoi glisați-l spre dreapta până când partea stângă a țepușei pentru prăjire glisează din adâncitură.
- Scoateți cu grijă mâncarea preparată din cuptor.

IMPORTANT: Vă rugăm să respectați figura 5, care arată care este partea stângă și care este partea dreaptă a țepușei pentru prăjire, înainte de a plasa țepușă pentru prăjire în aparat. Partea dreaptă are două creștături, iar partea stângă are una (Fig. 5).

AȘA SCOATEȚI COȘUL DE PRĂJIT DIN APARAT CÂND ESTE FIERBINTE:

- Folosiți mânerul pentru coșul de prăjit sau o mânășă pentru cuptor pentru a scoate coșul de prăjit din Power AirFryer Multi-Function fierbinte (Figura 12).
- Fixați bine mânerul de marginea superioară a coșului de prăjit pentru a scoate coșul de prăjit cu grijă din Power AirFryer Multi-Function fierbinte (Figura 13).
- Înainte de a scoate mânerul, așezați întotdeauna coșul de prăjit fierbinte pe o suprafață rezistentă la căldură (Figura 14).
- Nu trebuie să folosiți mânerul pentru coșul de prăjit când introduceți coșul de prăjit rece.
- Puteți utiliza mânerul pentru coșul de prăjit și pentru a scoate coșul de prăjit după jumătatea timpului de preparare pentru a scutura resp. a asezona ingredientele.

Utilizarea panoului de comandă digital (Fig. 15)

- Butonul de pornire-oprire/Start-Stop** – Imediat ce aparatul este conectat în priză, butonul de pornire-oprire / Start-Stop se aprinde. Acum apăsați butonul de pornire-oprire / Start-Stop o dată și întregul afișaj se aprinde. Dacă apăsați din nou butonul, procesul de gătire începe la o temperatură standard de 185 °C și un timp de preparare de 15 minute. Dacă apăsați butonul de pornire-oprire / Start-Stop în timpul preparării, aparatul se va opri. Afișajul va indica „OFF”, iar ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 de secunde pentru a răci aparatul.
- Illuminarea interioară** – Prin apăsarea acestui buton, puteți vedea bine progresul preparării. Apăsați din nou butonul pentru a stinge din nou lumina. **INDICAȚIE:** Dacă deschideți ușa în timpul procesului de gătire, procesul de preparare va fi întrerupt. Illuminarea interioară se aprinde când ușa este deschisă. Aveți grijă când deschideți ușa deoarece este solidă și grea. Când închideți ușa din nou, iluminarea interioară se stinge din nou și gătitul continuă.
- Butonul de rotire** – Apăsați acest buton dacă doriți să pregătiți ceva în modul Rotire. Această funcție poate fi selectată cu orice presetare. Simbolul clipește în timpul procesului.
- Butoane de reglare a temperaturii** – Cu aceste butoane puteți crește sau reduce temperatura cu câte 5 grade într-un domeniu de la 65 °C până la 200 °C. La uscarea domeniul este cuprins între 30 °C și 80 °C.
- Butoane de reglare a timpului** – Acestea vă permit să setați cu exactitate timpul de gătire. În toate programele, setarea posibilă a timpului este de la 1 până la 60 de minute. Însă în timpul uscării sunt posibile doar intervale de 30 de minute, cu o durată de funcționare de la 2 până la 24 de ore.
- Afișaj cu LED digital** – Afișajul numeric digital se schimbă în timpul perioadei de gătire între temperatura și timpul rămas al procesului de preparare.
- 14 Programe presetate** – Dacă alegeți unul dintre aceste programe, vor fi utilizate setările predefinite ale timpului și temperaturii pentru prepararea anumitor feluri de mâncare. Puteți modifica aceste programe cu butoanele pentru reglarea timpului și temperaturii. Tabelul 1 vă oferă o prezentare generală a tuturor programelor presetate.
- Lumini de operare** – Aceste lumini se aprind în timpul gătitului și vor continua să clipească timp de 20 de secunde după ce aparatul este deconectat.

TABELUL 1: PROGRAME PRESETATE

Program presetat	Temperatură	Timp
7. Cartofi prăjiți	200° C	15 min.
8. Fripturi/cotlete	185° C	25 min.
9. Pește	200° C	15 min.
10. Creveți	160° C	12 min.
11. Pui	185° C	40 min.
12. Coacere	175° C	30 min.
13. Grătar Rotativ	200° C	30 min.*
14. Uscare	30° C	4 ore (*2-24 ore)

*Timpul de preparare pentru un pui fript întreg variază în funcție de greutate. Utilizați un termometru pentru carne pentru a verifica temperatura interiorului puiului și aplicați tabelul în consecință.

Folosirea Power AirFryer Multi-Function fără programe

Dacă sunteți deja familiarizat cu aparatul, puteți experimenta timpi și temperaturi de preparare diferite.

Atenție

Nu puneți niciodată în acest aparat un vas umplut cu ulei de gătit sau cu alt lichid! Există pericolul de incendiu și de rănire.

Tabelul 2: Prezentare generală a temperaturii din interiorul cărnii

Acest tabel servește la verificarea temperaturii din interiorul cărnii care va fi preparată.

Aliment	Tip	Temperatură
Vită și mânzat	Carne tocată	70° C
	Mușchi, friptură (pătrunsă mediu)	70° C
	Mușchi, friptură (preparată complet)	63° C
	Piept	75° C
Pui și curcan	Carne tocată sau umplută	75° C
	Gâscă, pulpe inferioare, pulpe superioare, aripi	75° C
Pește și fructe de mare	Orice tip	63° C
	Carne tocată	70° C
Miel	Mușchi, friptură (pătrunsă mediu)	70° C
	Mușchi, friptură (preparată complet)	63° C
Porc	Cotlete, carne tocată, coaste, friptură	70° C
	Șuncă fiartă	60° C

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE GENERALE

Un aparat polivalent

Cu Power AirFryer Multi-Function puteți prepara diferite mâncăruri. Tabelele, imaginile și rețetele din acest manual de utilizare vă vor ajuta să obțineți cele mai bune rezultate. Utilizați manualul de utilizare pentru a selecta setările corecte de timp și temperatură și cantitățile de alimente.

Avertismente

- Nu așezați niciodată nimic pe aparat.
- Nu acoperiți niciodată supapele de aspirație și de evacuare a aerului!
- Nu umpleți niciodată vasele cu ulei sau alt lichid.
- Nu așezați niciodată coșul rotativ fierbinte pe ușa cuptorului! Coșul fierbinte poate deteriora ușa sau poate cauza răsturnarea cuptorului. Acest lucru implică pericolul de accidentare.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate grătarele fierbinți din cuptor.

INDICAȚII GENERALE

Gătirea cu Power AirFryer Multi-Function

1. Puneți ingredientele pe unul dintre grătare, pe accesoriile pentru grătar sau în coșul rotativ.
2. Așezați grătarul, țepușa pentru prăjire sau coșul rotativ în aparat și închideți ușa. Conectați ștecherul într-o priză.
3. Asigurați-vă că coșul / țepușa pentru prăjire și ingredientele sunt fixate corespunzător în aparat și apăsați o dată butonul de pornire-oprire / Start-Stop (butonul 1, Fig.15).
4. Selectați unul dintre programele presetate (butoanele 7-14, Fig.15) sau setați manual mai întâi temperatura și apoi timpul de gătire (butoanele 4+5, Fig. 15). Pentru mai multe informații, consultați descrierea detaliată a panoului de comandă.
5. Imediat ce a fost selectat un program, aparatul va începe automat prepararea. Dacă temperatura și timpul de gătire au fost setate manual, trebuie să apăsați butonul de pornire-oprire / Start-Stop pentru a începe gătitul.

INDICAȚIE: Puteți deschide ușa cuptorului în orice moment pentru a vedea cât a progresat procesul de preparare.

INDICAȚIE: Pentru a selecta setarea corectă, consultați tabelele și rețetele prezentate aici.

Sugestii

- Mâncărurile formate din bucăți mici necesită de obicei un timp de gătire mai scurt decât cele formate din bucăți mai mari.
- Cantitățile mari de mâncăruri necesită o perioadă doar puțin mai lungă decât cantitățile mai mici.
- Întoarcerea sau amestecarea mâncărurilor mai mici asigură ca toate părțile să fie prăjite în mod uniform.
- Pulverizați o cantitate mică de ulei de gătit pe cartofii proaspeți pentru rezultate crocante. Adăugați cu puțin timp înainte de începerea prăjirii o cantitate mică de ulei la cartofi resp. întoarceți cartofii în puțin ulei.
- Gustările preparate în mod normal în cuptor pot fi preparate și în Power AirFryer Multi-Function.
- Utilizați aluat semipreparat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul semipreparat necesită un timp de coacere mai scurt decât aluatul de casă.
- Utilizați o formă de copt sau un vas ignifug când preparați prăjituri sau un Quiche în PowerFryer Multi-Function. De asemenea, dacă preparați mâncăruri ușor de rupt sau umplute.
- Puteți utiliza Power AirFryer Multi-Function și pentru încălzire. Trebuie doar să setați temperatura timp de 10 minute la 150 °C.

Important

Scoateți mâncărurile preparate sau fierbinți Utilizați întotdeauna mânerul auxiliar sau mănușile pentru cuptor pentru a scoate mâncărurile fierbinți din cuptor. Mânerul auxiliar poate fi utilizat și în combinație cu țepușa pentru prăjire.

Avertisment

- În timpul preparării, coșul rotativ și alte accesorii se înfierbântă foarte tare. Dacă scoateți piese din cuptor pentru a verifica progresul procesului de preparare, puneți la dispoziție o suprafață de tip trivet sau altă suprafață rezistentă la căldură pentru a putea depune accesoriul fierbinte. Nu puneți niciodată coșul rotativ fierbinte pe un blat de bucătărie sau pe o masă.
- Pentru a evita accidentările, purtați mănuși pentru cuptor și aveți grijă când manevrați piesele accesorii fierbinți.

TABELUL 3: PREZENTARE GENERALĂ A TIMPILOR DE PREPARARE (*Dacă aparatul nu s-a încălzit încă, adăugați 3 minute la timpul de preparare indicat.)

Mâncare	Min - Max	Timp de prăjire*	Temperatură	Recomandări
Cartofi pai subțiri congelați	cca. 150 - 350g	15 - 16 min.	200° C	
Cartofi pai groși congelați	cca. 150 - 350g	15 - 20 min.	200° C	
Cartofi pai de casă	cca. 150 - 400g	10 - 16 min.	200° C	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Pene de cartofi de casă	cca. 150 - 400g	18 - 22 min.	180° C	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cuburi de cartofi de casă	cca. 150 - 350g	12 - 18 min.	180° C	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Ciănite de cartofi	cca. 120g	15 - 18 min.	180° C	
Gratin de cartofi	cca. 250g	15 - 18 min.	200° C	
Friptură	cca. 120 - 500g	8 - 12 min.	180° C	
Cotlet de porc	cca. 120 - 500g	10 - 14 min.	180° C	
Hamburger	cca. 120 - 500g	7 - 14 min.	180° C	
Cârnați în aluat	cca. 120 - 500g	13 - 15 min.	200° C	
Pulpe de pui	cca. 120 - 500g	18 - 22 min.	180° C	
Piept de pui	cca. 120 - 500g	10 - 15 min.	180° C	
Rulouri de primăvară	cca. 120 - 350g	15 - 20 min.	200° C	Utilizați mâncăruri semipreparate
Nuggets de pui congelați	cca. 120 - 500g	10 - 15 min.	200° C	Utilizați mâncăruri semipreparate
Bastoane de pește congelați	cca. 120 - 500g	6 - 10 min.	200° C	Utilizați mâncăruri semipreparate
Bastonașe de mozzarella	cca. 120 - 500g	8 - 10 min.	180° C	Utilizați mâncăruri semipreparate
Legume umplute	cca. 120 - 500g	10 min.	180° C	
Tort	cca. 150g	20 - 25 min.	160° C	Utilizați o formă de copt
Quiche	cca. 200g	20 - 22 min.	180° C	Utilizați o formă de copt/ un vas refractar
Brioșe	cca. 150g	15 - 18 min.	200° C	Utilizați o formă de copt
Gustări dulci	cca. 200g	20 min.	160° C	Utilizați o formă de copt/ un vas refractar
Inele de ceapă înghețate	cca. 500g	15 min.	200° C	

Setări

Tabelul 3 vă va ajuta să alegeți temperatura și timpul de preparare potrivite pentru rezultate optime. Dacă sunteți deja familiarizat cu PowerFryer Multi-Function, puteți alege timp și temperatură de preparare diferite în funcție de gust.

În continuare tabelul 3 vă ajută la alegerea setării de bază pentru ingredientele dvs.

INDICAȚIE: Rețineți că aceste indicații sunt valori orientative. Deoarece ingredientele se diferențiază în funcție de origine, dimensiune, formă sau marcă, nu putem garanta setările ideale ale ingredientelor.

Sugestie

Setați temporizatorul la jumătate din timpul total de preparare din rețetă și ceasul vă va reaminti că este timpul să întoarceți alimentele. Când auziți temporizatorul, a expirat timpul de preparare presetat.

CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Curățare

Curățați Power AirFryer Multi-Function după fiecare utilizare. Coșul rotativ și cefelalte accesorii sunt fabricate din oțel inoxidabil rezistent, care nu rugineste și care poate fi spălat în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată mijloace de curățare abrazive sau cârpe abrazive. Resturile de alimente arse trebuie înmuiate pentru a permite curățarea ușoară cu apă caldă cu detergent.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a începe curățarea.
2. Folosind o cârpă caldă și umedă, ștergeți exteriorul aparatului cu un detergent moale.
3. Pentru a curăța ușa cuptorului, scoateți-o din aparat trăgând-o cu grijă în sus într-un unghi de 45°. Puneți mâna pe partea superioară pe aparatul răcit, astfel încât să nu se răstoarne. Curățați ambele părți cu apă caldă cu detergent sau cu o cârpă umedă.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și detergent slab pe un burete moale.
5. Dacă este necesar, îndepărtați resturile de alimente de pe masca superioară cu o perie de curățare.

Depozitare

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească bine.
2. Asigurați-vă că toate piesele individuale sunt curate și uscate.
3. Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Power AirFryer Multi-Function nu funcționează.	Aparatul nu este conectat în priză. Nu ați pornit aparatul prin selectarea timpului și temperaturii de preparare.	Conectați cablul electric într-o priză. Dacă coșul rotativ este deja introdus, setați temperatura și timpul. Verificați dacă ușa cuptorului este închisă.
Mâncarea nu este gătită.	Coșul rotativ este umplut în exces. Temperatura este setată prea mică.	Utilizați cantități mai mici pentru a permite o prăjire mai uniformă. Creșteți temperatura și continuați să gătiți.
Mâncărurile nu sunt prăjite uniform.	Unele mâncăruri trebuie să fie întoarse în timpul procesului de gătit.	Orientați-vă după funcțiile generale din acest manual de utilizare.
Iese fum alb din aparat.	S-a folosit ulei. Pe accesoriile există reziduuri de untură din procesele de gătit anterioare.	Ștergeți excesul de ulei. Curățați coșul rotativ după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți nu sunt prăjiți în mod uniform.	Folosiți un soi de cartofi nepotrivit. Cartofii nu au fost spălați în mod corespunzător la pregătire.	Utilizați cartofi proaspeți și fermi. Utilizați bastonașe de cartofi tăiate și scurgeți-le pentru a elimina excesul de amidon.
Cartofii prăjiți nu devin crocanți.	Cartofii cruzi conțin prea multă apă.	Uscați bine cartofii tăiați înainte de a-i stropi cu ulei. Tăiați bucăți mai mici. Adăugați puțin mai mult ulei.
Ușa s-a desprins de la aparat.	Ușa s-a desprins din ancoraj.	Introduceți ușa deschisă cu aproximativ 8 cm în cârlig astfel încât balamaua să se blocheze în articulații. Apoi închideți ușa.

FAQ (ÎNTREBĂRI FRECVENTE)

1. Pot prepara numai feluri de mâncare prăjite sau și alte feluri de mâncare în PowerFryer Multi-Function?

Puteți prepara o varietate de feluri de mâncare, cum ar fi de ex. fripturi, cotelete, burgeri și mâncăruri coapte. Recomandările de rețete pot fi găsite la: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Pot prepara și încălzi și supe și sosuri în Power AirFryer Multi-Function?

Power AirFryer Multi-Function NU este adecvat pentru fierberea sau încălzirea lichidelor.

3. Ce pot face dacă aparatul se oprește în timpul procesului de gătit?

Ca măsură de precauție, PowerFryer Multi-Function se oprește automat pentru a preveni deteriorarea din cauza supraîncălzirii. Deconectați aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Reconectați ștecherul în priză și porniți aparatul cu butonul de pornire-oprire / Start-Stop.

4. Aparatul are nevoie de timp pentru încălzire?

Când aparatul este pus în funcțiune, este nevoie de timp pentru încălzire. Dacă utilizați aparatul rece, adăugați 3 minute la timpul de gătit.

5. Este posibilă deconectarea aparatului în orice moment?

Da, apăsați butonul de pornire-oprire / Start-Stop o dată sau deschideți ușa.

6. Pot verifica mâncarea în timpul procesului de preparare?

Puteți scoate coșul rotativ în orice moment (folosind mânerul auxiliar), chiar și în timpul procesului de gătit. În același timp puteți și întoarce ingredientele pe grătare pentru a le prăji în mod uniform. Timpul și temperatura pornesc din nou de la momentul întreruperii.

7. Power AirFryer Multi-Function poate fi spălat în mașina de spălat vase?

Doar accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Aparatul propriu-zis, cu tija de încălzire și sistemul electronic, nu au voie să fie scufundate în lichide de orice fel. Curățați-l cu o cârpă fierbinte, umedă sau cu un burete neabraziv, cu o cantitate mică de detergent delicat.

8. Ce pot face dacă aparatul nu funcționează după ce am încercat toate propunerile de remediere a defecțiunilor?


Nu încercați niciodată să reparați singur aparatul. Contactați serviciul nostru pentru clienți (detaliile privind contactul le găsiți pe ultima pagină). În caz contrar, garanția dvs. poate fi anulată și poate deveni nevalabilă.


9. Ușa poate fi scoasă?


Da, poate fi scoasă. Deschideți ușa, aproximativ 8 cm (în unghi de 45°) și ridicați-o ușor la balamale. Elementele de conectare ies prin glisare. Acest lucru facilitează curățarea aparatului și a geamurilor. Pentru a remonta ușa, introduceți-o în același unghi ca la scoatere astfel încât să se blocheze în poziție. Apoi închideți ușa.

DATE TEHNICE

Număr model:	CM001
Alimentare curent:	AC 220-240V 50/60Hz
Putere:	1800W
Funcție:	Rotire
Temperatura:	30 °C – 200 °C
Afișaj:	LED Touch Screen

 Din acest motiv produsul, la sfârșitul duratei sale de funcționare, nu va fi debarasat împreună cu gunoiul menajer. Predați-l la punctele de colectare în vederea reciclării aparatelor electrice și electronice. Acest lucru este indicat de acest simbol de pe produs, din instrucțiunile de utilizare și de pe ambalaj. Informați-vă cu privire la punctele de colectare pe care le administrează distribuitorul sau dumneavoastră locale. Revalorificarea și reciclarea aparatelor uzate este o contribuție importantă la protecția mediului.

 Adecvat pentru alimente

 Acest produs corespunde directivelor europene.

Tara de proveniență: China

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Należą do nich:

1. **PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE, A NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ ZACHOWAĆ, ABY MÓC JĄ W KAŻDEJ CHWILI PRZECZYTAĆ.**
2. **W PRZYPADKU PRZEKAZANIA URZĄDZENIA OSOBOM TRZECIM NALEŻY DORECZYĆ RÓWNIEŻ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**
3. Nie zanurzać obudowy ani nie płukać jej pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera elementy elektryczne i grzewcze.
4. Unikać kontaktu obudowy urządzenia oraz części elektronicznych z substancjami płynnymi, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem elektrycznym.
5. Należy zapewnić prawidłowe podłączenie urządzenia do gniazda elektrycznego.
6. Nie napełniać zanadto urządzenia lub jego poszczególnych elementów, aby uniknąć przywierania potraw do górnej części urządzenia.
7. Nie zakrywać wlotu ani wylotu powietrza w czasie pracy urządzenia! W przeciwnym razie potrawy nie ugotują się równomiernie lub może dojść do uszkodzenia i przegrzania urządzenia.
8. Nigdy nie wlewać oleju do kosza obrotowego! Może to spowodować obrażenia i poparzenia!
9. Podczas pracy urządzenia jego wnętrze jest bardzo gorące. Nie dotykać elementów znajdujących się we wnętrzu urządzenia przed jego całkowitym wystudzeniem, aby uniknąć obrażeń ciała.
10. Dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, mogą używać niniejszego urządzenia tylko pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpiecznym stosowaniu urządzenia i o możliwych niebezpieczeństwach. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba, że są starsze niż 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia i kabla przyłączeniowego.
11. Podczas przygotowania potraw upewnić się, że urządzenie nie dotyka ściany lub innych przedmiotów. Odległość tylnej i górnej części urządzenia oraz jego boków powinna wynosić przynajmniej 40 cm.
12. Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub samo urządzenie jest zepsute lub uszkodzone.
13. Nie stawiać urządzenia na płycie kuchennej.
14. Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, w celu uniknięcia ryzyka musi zostać wymieniony przez producenta lub fachowca.
15. Podczas użytkowania oraz stygnięcia urządzenie i kabel zasilający muszą się znajdować poza zasięgiem dzieci.
16. Kabel zasilający nie może dotykać gorącej powierzchni. Nie podłączać kabla zasilającego i nie uruchamiać panelu sterowania mokrymi rękoma.
17. Nie używać urządzenia w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
18. Nie używać przedłużacza.
19. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy czy zasłony.
20. Nie używać urządzenia Power AirFryer Multi-Function do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem zawartym w niniejszej instrukcji.
21. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
22. Podczas użytkowania urządzenia z otworu wentylacyjnego wydobywa się powietrze. Twarz i ręce należy trzymać zawsze w bezpiecznej odległości od urządzenia. Podczas wyjmowania kosza obrotowego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z urządzenia może wydobywać się gorąca para.
23. Podczas użytkowania powierzchnia urządzenia może być gorąca. Kosz obrotowy nagrzewa się. Podczas przyrządzania gorących potraw należy używać rękawic kuchennych lub uchwytu pomocniczego zawartego w zestawie.
24. Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy je niezwłocznie odłączyć od zasilania, a potrawę można wyjąć dopiero wtedy, gdy dymienie ustanie.
25. Po upływie określonego czasu urządzenie przestaje grzać. Wentylator działa jeszcze przez 20 sekund w celu schłodzenia urządzenia.
26. Urządzenie umieszczać zawsze na poziomej powierzchni, która jest stabilna i nie jest łatwopalna.
27. Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego. Nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.
28. Gwarancja i roszczenia o odszkodowanie wygasają, jeśli urządzenie Power AirFryer Multi-Function użytkowane jest niezgodnie z przepisami, w zakresie profesjonalnym lub półprofesjonalnym albo niezgodnie z instrukcją obsługi.
29. Po zakończeniu użytkowania urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.
30. Przed wyczyszczeniem lub przeniesieniem urządzenia po użytkowaniu należy je pozostawić do wystudzenia przez ok. 30 minut.
31. Przyrządzone potrawy nie powinny być przypalone lub spalone, lecz lekko zarumienione. Usunąć spalone pozostałości.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Jeśli wewnętrzny system kontroli poziomu temperatury zawiedzie, uruchamia się system zabezpieczający przed przegrzaniem, a urządzenie przestaje działać. W tej sytuacji należy odłączyć urządzenie od zasilania. Przed ponownym użytkowaniem lub przeniesieniem urządzenia należy pozostawić do całkowitego wystudzenia.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Urządzenie jest wyposażone w system automatycznego wyłączania, który uruchamia się, jeśli na wyświetlaczu czasu LED pojawi się 0. Urządzenie można wyłączyć ręcznie za pomocą przycisku „on/off”. Po wyłączeniu urządzenia wentylator działa nadal jeszcze przez 20 sekund w celu schłodzenia urządzenia.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM:

1. Należy przeczytać wszystkie dokumenty, naklejki ostrzegawcze i etykiety.
2. Usunąć wszystkie elementy opakowania, naklejki i etykiety (oprócz tabliczki znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia).
3. Umyć ciepłą wodą z mydłem wszystkie części oraz poszczególne elementy wyposażenia przeznaczone do przyrządzania potraw.

WSKAZÓWKA: Do zmywania w zmywarce nadają się tylko te części, które można wyjąć.

4. Obudowę i wewnątrz urządzenia wycierać czystą, wilgotną ściereczką.

WSKAZÓWKA: Nie myć i nie zanurzać urządzenia w wodzie.

WSKAZÓWKA: Nie napełniać naczyń olejem ani innym płynem podczas pracy urządzenia. To urządzenie wykorzystuje do przyrządzania potraw wyłącznie gorące powietrze.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Urządzenie ustawić na stabilnej, prostej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Wybrać akcesoria odpowiednie dla danego przepisu.

OPIS ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA (RYSUNEK 1)

Przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem umyć ręcznie kosz obrotowy i wszystkie inne używane części ciepłą wodą i łagodnym płynem do naczyń. Następnie wytrzeć obudowę i wewnątrz urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym. Na koniec nagrzewać urządzenie Power AirFryer Multi-Function jeszcze przez kilka minut, aby usunąć wszelkie pozostałości.

Podczas pierwszego użycia może powstać niewielka ilość dymu. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza wady urządzenia. Dymienie ustanie w ciągu kilku minut.

E. Kratki

Mogą być używane nie tylko do suszenia, lecz także do przyrządzania chrupiących przekąsek lub odgrzewania potraw, np. pizzy.

F. Kosz obrotowy

Idealny do frytek, prażonych orzechów oraz innych przekąsek! Uchwyt pomocniczy służy do umieszczania i wyjmowania kosza obrotowego.

G. Pojemnik do odsączania

Pojemnik do odsączania pozwala na zachowanie czystości i proste czyszczenie.

H. Szpikulce do szaszłyków

Nadają się szczególnie do przepisów na potrawy z kebabu, mięsa, ryb i warzyw.

I. Elementy do mocowania szpikulców

Przeznaczone do jednoczesnego użycia wielu szpikulców podczas grillowania. Obydwie części są dopasowane do dużego rożna i można je przymocować za pomocą śrub.

J. Rożen do grilla, widelce i śruby mocujące

Rożen do grilla umożliwia przyrządzanie kurczaka lub pieczeni w całości. Nadziać mięso na szpikulec rożna. Wsunąć widelce na szpikulec z obydwu stron mięsa i unieruchomić za pomocą śrub w oznaczonych miejscach. Śruby można przymocować bliżej środka, ale nie przekraczając oznaczonych miejsc. Wskazówka: Pieczeń lub kurczak nie może być zbyt duży, aby umożliwić swobodne obracanie na rożnie. Maksymalna waga wynosi od 1,5 do 2 kg i nie należy jej przekraczać.

K. Uchwyt pomocniczy do rożna i kosza obrotowego

Służy do wyciągania gotowej pieczeni lub kurczaka przyrządzanego na rożnie lub grillu. Uchwyt należy umieszczać pod osią grilla i podnieść najpierw z prawej strony, aby ostrożnie wyjąć potrawę.

L. Stojak na rożen do grilla (tylko w zestawie Deluxe)

Służy do ostawiania dużego rożna po wyjęciu gorących potraw z urządzenia. Rożen do grilla ustawić na stojaku i dociągnąć śrubę mocującą stojaka.

Ostrzeżenie

Widelce, pręty i części metalowe zawarte w opakowaniu są ostre i spiczaste, a podczas użytkowania bardzo się nagrzewają. Należy zachować szczególną ostrożność, by uniknąć skaleczeń. W trosce o bezpieczeństwo należy używać rękawic kuchennych.

N. Kosz do smażenia (tylko w zestawie Deluxe)

Kosz umożliwia przyrządzanie doskonale chrupiących frytek, krążków cebuli i pieczonych ziemniaków. Można przyrządzać duże porcje na raz, aby urządzić ucztę dla całej rodziny.

Wskazówka: Wstrząsnąć zawartością kosza po upływie połowy czasu smażenia, aby potrawy równomiernie się usmażyły.

UŻYTKOWANIE ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA

Używanie kratek (rys. 2 i 3)

1. Umieścić pojemnik do odsączania na dnie urządzenia.
2. Kratki umieścić na bocznych prowadnicach aż do końca krawędzi (rys. 2).
3. Aby przyrządzić szybko chrupkie potrawy kratki umieścić w górnej części urządzenia (rys. 3).
4. Po upływie połowy czasu opiekania należy zgodnie z zasadą rotacji zamienić kratki miejscami w celu równomiernego usmażenia potrawy.

Szpikulce - montaż (rys. 8-9)

1. Umieścić obydwa elementy do mocowania szpikulców po obydwu stronach rożna obrotowego. Upewnić się, czy śruby mocujące znajdują się po zewnętrznej stronie, zwracając uwagę na boczne oznaczenia „prawo” (R) i „lewo” (L) (rys. 8).
2. Śruby ostrożnie dokręcić, lecz nie dociągając ich zbyt mocno, aby można było je dopasować w razie potrzeby po zamocowaniu szpikulców.
3. Ostrożnie nadziać składniki na szpikulce.
4. Każdy szpikulec wraz ze składnikami wsunąć w odpowiedni otwór w elemencie mocującym po lewej stronie (rys.9).
5. Zaciśnąć końcówkę klipsa każdego szpikulca podczas umieszczania go w odpowiednim prawym otworze elementu mocującego po przeciwnej stronie.
6. Puścić klips, aby unieruchomić szpikulec w miejscu mocowania (rys. 9).
7. Kroki 4-6 powtarzać do momentu umieszczenia wszystkich prętów.
8. Dociągnąć śruby mocujące.
9. Zachować ostrożność podczas składania rusztu, aby się nie skaleczyć.

Umieszczanie rożna lub kosza obrotowego w urządzeniu

1. Umieścić najpierw lewą stronę rożna lub kosza obrotowego we wgłębieniu przeznaczonym do tego celu. Upewnić się, że rożen albo kosz obrotowy został prawidłowo

- umieszczony w sposób umożliwiający obracanie (rys. 10).
- Umieścić także prawą stronę we wgłębieniu (rys. 11).

Wymywanie rożna obrotowego lub kosza obrotowego z urządzenia

- Otworzyć urządzenie, aby przerwać proces obróbki termicznej albo wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku „on/off”.
- Wsunąć uchwyt pomocniczy poniżej rożna.
- Unieść uchwyt pomocniczy pod niedużym kątem w celu otwarcia zacisku, następnie przesuwać go na prawo aż lewa strona rożna wysunie się z wgłębienia.
- Wyciągnąć ostrożnie ze środka grillowane danie.

WAŻNE: Przed umieszczeniem rożna w urządzeniu należy zwrócić uwagę na rysunek 5, aby prawidłowo odróżnić lewą stronę od prawej. Prawa strona posiada dwa karby, lewa strona jeden karb (rys. 5).

SPOSOBY WYJMOWANIA KOSZA, KIEDY URZĄDZENIE JEST GORĄCE:

- Używać uchwyty pomocniczego lub rękawic kuchennych, aby wyjąć kosz z gorącego urządzenia Power AirFryer Multi-Function (rysunek 12).
- Umieścić uchwyt pomocniczy przy górnej krawędzi kosza, aby wyjąć go ostrożnie z gorącego urządzenia Power AirFryer Multi-Function (rysunek 13).
- Przed usunięciem uchwyty pomocniczego należy zawsze stawiać gorący kosz na powierzchni odpornej na wysokie temperatury (rysunek 14).
- Używanie uchwyty pomocniczego nie jest konieczne, jeśli kosz jest zimny.
- Używać uchwyty pomocniczego także w przypadku wyjmowania kosza po upływie połowy czasu przyrządzania potrawy, aby pomieszać składniki lub dodać przyprawę.

Używanie cyfrowego panelu sterowania (rys. 15)

- Przyciski „on/off” oraz „start/stop” świecą się, jeśli urządzenie jest podłączone do prądu. Wystarczy raz wcisnąć przycisk „on/off” lub „start/stop”, aby wyświetlacz włączył się w całości. Ponowne wcisnięcie przycisku rozpoczyna proces obróbki termicznej w temperaturze 185 °C, który trwa 15 minut. Podczas procesu obróbki termicznej należy wcisnąć przycisk „on/off” lub „start/stop”, wtedy urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”, wentylator działa jeszcze przez 20 sekund, aby schłodzić urządzenie.
- Oświetlenie wewnętrzne** - wciskając ten przycisk można śledzić postęp w przygotowaniu potrawy. Aby wyłączyć światło ponownie wcisnąć przycisk. **WSKAZÓWKA:** Otworzenie drzwi podczas obróbki termicznej spowoduje przerwanie procesu przyrządzania potrawy. Oświetlenie wewnętrzne włącza się po otwarciu drzwi. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, ponieważ są one masywne i ciężkie. Po ponownym zamknięciu drzwi oświetlenie wewnętrzne znowu się włącza, a proces obróbki termicznej jest kontynuowany.
- Przycisk obracania** - po wcisnięciu tego przycisku uruchamia się tryb obracania. Funkcję obracania można włączyć w każdym trybie pracy urządzenia. Uruchomienie funkcji obracania sygnalizowane jest zapaleniem się odpowiedniej kontrolki.
- Przycisk kontroli temperatury** umożliwia podwyższanie lub obniżanie temperatury każdorazowo o 5 stopni w przedziale od 65 °C do 200 °C. Dla suszenia przedział ten wynosi od 65 °C do 200 °C. Dla suszenia przedział ten wynosi od 30 °C do 80 °C.
- Przycisk kontroli czasu** umożliwia wyznaczenie czasu przyrządzania potrawy co do minuty. Możliwe ustawienie czasu wynosi 1-60 minut dla wszystkich programów. Dla suszenia możliwe są tylko przedziały 30-minutowe, przy czasie pracy urządzenia od 2 do 24 godzin.
- Cyfrowy wskaźnik LED** - cyfrowy, numeryczny wskaźnik wyświetla aktualną temperaturę obróbki oraz czas pozostały do zakończenia przyrządzania potrawy.
- **14 Programy ustawione fabrycznie** - po wybraniu jednego z programów uruchamiają się ustawienia czasu i temperatury wyznaczone do przyrządzania określonych potraw. Programy te można zmieniać za pomocą przycisków kontroli czasu i temperatury. Tabela 1 zawiera wykaz wszystkich programów.
- Kontrolki świetlne** - kontrolki te świecą się podczas obróbki termicznej, a także jeszcze przez 20 sekund po wyłączeniu urządzenia.

TABELA 1: PROGRAMY

Program	Temperatura	Czas
7. Frytki	200° C	15 min
8. Steki/Kotlety	185° C	25 min
9. Dania rybne	200° C	15 min
10. Krewetki	160° C	12 min
11. Kurczak	185° C	40 min
12. Pieczenie	175° C	30 min
13. Grill Obrotowy	200° C	30 min*
14. Suszenie	30° C	4 godz. (*2-24 godz.)

*Czas pieczenia kurczaka w całości zależy od jego wagi. W celu kontrolowania temperatury wewnątrz mięsa używać termometru do mięsa. Informacje z tabeli stosować odpowiednio.

Użytkowanie urządzenia Power AirFryer Multi-Function bez programów

Przy dobrej znajomości obsługi urządzenia można eksperymentować z czasem i temperaturą.

Uwaga

Nie umieszczać w urządzeniu naczyń wypelnionych olejem lub innym płynem! Istnieje niebezpieczeństwo oparzeń i obrażeń ciała.

Tabela 2: Informacje o temperaturze wewnątrz mięsat

Tabela służy do kontrolowania temperatury wewnątrz przyrządzanego mięsa.

Gatunek mięsa	Rodzaj	Temperatura
Wołowina i cielęcina	Mięso mielone	70° C
	Steki (średnio wysmażone)	70° C
	Steki (dobrze wysmażone)	63° C
Drób	Piersź	75° C
	Mięso mielone lub potrawa faszerowana mięsem mielonym	75° C
Ryby i owoce morza	W całości, podudzia, nóżki, skrzydelka	75° C
	Wszelkiego rodzaju	63° C
Jagnięcina	Mięso mielone	70° C
	Steki, pieczeń (średnio wypieczone)	70° C
Wieprzowina	Steki, pieczeń (dobrze wypieczone)	63° C
	Kotlety, mięso mielone, żeberka, pieczeń	70° C
	Szynka gotowana	60° C

GÓLNA INSTRUKCJA OBSŁGI**Urządzenie wielofunkcyjne**

Urządzenie Power AirFryer Multi-Function umożliwia przyrządzanie najróżniejszych potraw. Tabele, grafiki i przepisy zawarte w instrukcji wspierają osiągnięcie optymalnych rezultatów. Instrukcja pomaga dobrać prawidłowe ustawienia czasu i temperatury oraz odpowiednią ilość składników.

Bezpieczeństwo

Nie kłaść niczego na urządzeniu.

Nie przykrywać wlotu ani wylotu!

Nie napełniać naczyń olejem ani innym płynem.

Nie stawiać gorącego kosza na drzwiach urządzenia! Gorący kosz może uszkodzić drzwi lub przewrócić urządzenie. Może to spowodować zranienie. Używać rękawic kuchennych, aby wyjąć z urządzenia gorącą kratkę.

WAŻNE WSKAZÓWKI**Ustawianie za pomocą urządzenia Power AirFryer Multi-Function**

Umieścić składniki na jednej z kratek, na grillu lub w koszu obrotowym.

Umieścić kratkę, rożen lub kosz obrotowy w urządzeniu i zamknąć drzwi. Podłączyć urządzenie do prądu.

Upewnić się, że kosz/rożen oraz składniki są prawidłowo umieszczone w urządzeniu i wcisnąć jednokrotnie przycisk „on/off” / „start/stop” (przycisk 1, rys. 15). Wybrać jeden z programów (przyciski 7-14, rys. 15) albo ręcznie nastawić najpierw temperaturę, a potem czas (przyciski 4+5, rys.15). Szczegółowe informacje znajdują się na panelu sterowania.

Po wybraniu programu urządzenie automatycznie rozpoczyna pracę. W przypadku ręcznego ustawienia temperatury i czasu należy wcisnąć przycisk „on/off” / „start/stop”, aby uruchomić proces obróbki termicznej.

WSKAZÓWKA: Urządzenie można otworzyć w każdej chwili, aby sprawdzić postęp przygotowania potrawy.

WSKAZÓWKA: W celu wybrania prawidłowego ustawienia należy mieć na uwadze zamieszczone tutaj tabele i przepisy.

Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw
Potrawy składające się z mniejszych kawałków wymagają zazwyczaj krótszego czasu przyrządzania niż większe kawałki.

Większa ilość potraw wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu przyrządzania w porównaniu z małą ilością dań.

Mniejsze potrawy upieką się równomiernie, jeśli będą przekładane i mieszane.

Do ziemniaków poleć małą ilością oleju, aby były chrupiące. Krótco przed rozpoczęciem pieczenia dodać do ziemniaków małą ilość oleju lub obtoczyć je w oleju.

W urządzeniu Power AirFryer Multi-Function można również przygotowywać przekąski, które są zazwyczaj przyrządzane w piekarniku.

Do ciasta gotowego, aby szybko i łatwo przyrządzać faszerowane przekąski. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu pieczenia w porównaniu z ciastem własnego

ciasta. Aby przygotować ciasto lub quiche. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu pieczenia w porównaniu z ciastem własnego. Urządzenie Power AirFryer Multi-Function może być także używane do odgrzewania potraw. Wystarczy na 10 minut nastawić temperaturę na 150 °C.

Bezpieczeństwo
Zawsze używać uchwytu pomocniczego lub rękawic kuchennych podczas wyjmowania gorących, upieczonych potraw. Uchwyt pomocniczy można także używać do

Bezpieczeństwo

Podczas przyrządzania potraw kosz obrotowy oraz pozostałe elementy wyposażenia stają się bardzo gorące. Po wyjęciu z urządzenia jego poszczególnych elementów do celu sprawdzenia postępu przygotowania potrawy należy je postawić na podkładce lub innej żaroodpornej powierzchni. Nie stawiać gorącego kosza na blacie kuchennym lub stole.

Używać rękawic kuchenne do użytkowania gorących elementów urządzenia, aby uniknąć zranienia.

TABELA 3: INFORMACJE O CZASIE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW (Dodac 3 minuty do podanego czasu, jeśli urządzenie nie jest jeszcze rozgrzane.)

Potrawa	Min. - Max.	Czas przyrządzania	Temperatura	Zalecenia
Cienkie frytki mrożone	ok. 150 - 350g	15 - 16 min	200° C	
Grube frytki mrożone	ok. 150 - 350g	15 - 20 min	200° C	
Frytki własnego wyrobu	ok. 150 - 400g	10 - 16 min	200° C	Dodać 1/2 łyżki oleju
Łódeczki ziemniaczane własnego wyrobu	ok. 150 - 400g	18 - 22 min	180° C	Dodać 1/2 łyżki oleju
Kostki ziemniaczane własnego wyrobu	ok. 150 - 350g	12 - 18 min	180° C	Dodać 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	ok. 120g	15 - 18 min	180° C	
Zapiekanka ziemniaczana	ok. 250g	15 - 18 min	200° C	
Steki	ok. 120 - 500g	8 - 12 min	180° C	
Kotlety schabowe	ok. 120 - 500g	10 - 14 min	180° C	
Hamburgery	ok. 120 - 500g	7 - 14 min	180° C	
Kielbaski w cieście	ok. 120 - 500g	13 - 15 min	200° C	
Udka z kurczaka	ok. 120 - 500g	18 - 22 min	180° C	
Pierś z kurczaka	ok. 120 - 500g	10 - 15 min	180° C	
Sajgonki	ok. 120 - 350g	15 - 20 min	200° C	Zalecane dania gotowe.
Mrożone nuggetsy z kurczaka	ok. 120 - 500g	10 - 15 min	200° C	Zalecane dania gotowe.
Mrożone pałuszki rybne	ok. 120 - 500g	6 - 10 min	200° C	Zalecane dania gotowe.
Pałuszki z mozzarelli	ok. 120 - 500g	8 - 10 min	180° C	Zalecane dania gotowe.
Faszerowane warzywa	ok. 120 - 500g	10 min.	160° C	
Torty	ok. 150g	20 - 25 min	160° C	Używać formy do pieczenia.
Quiche	ok. 200g	20 - 22 min	180° C	Używać formy do pieczenia / naczynia żaroodpornego.
Muffinki	ok. 150g	15 - 18 min	200° C	Używać formy do pieczenia.
Słodkie przekąski	ok. 200g	20 min	160° C	Używać formy do pieczenia / naczynia żaroodpornego.
Mrożone krążki cebuli	ok. 500g	15 min	200° C	

Ustawienia

Tabela 3 pomaga wybrać właściwą temperaturę i odpowiedni czas pieczenia w celu osiągnięcia optymalnych rezultatów. Możliwe jest oczywiście wybranie czasu pieczenia i temperatury według własnego uznania w przypadku dobrej znajomości obsługi urządzenia Power AirFryer Multi-Function. Tabela 3 pomaga dodatkowo w wyborze podstawowych ustawień w zależności od składników.

WSKAZÓWKA: Należy pamiętać, że niniejsze wytyczne podane są jedynie w celach orientacyjnych. Z powodu występowania różnic co do pochodzenia, wielkości, formy i marki nie jest możliwe stworzenie idealnej kompozycji składników.

Rada

Timer nastawiony na połowę czasu podanego w przepisie przypomni, kiedy trzeba przewrócić potrawę na drugą stronę. Sygnał dźwiękowy timera informuje o tym, że potrawa jest gotowa.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Czyszczenie

Urządzenie Power AirFryer Multi-Function należy czyścić po każdym użyciu. Kosz obrotowy oraz pozostałe elementy wyposażenia zostały wykonane z trwałej stali nierdzewnej oraz nadają się do zmywania w zmywarce. Nie używać środków ani ścierek do szorowania. Przypalone resztki jedzenia należy namoczyć, aby umożliwić łatwe czyszczenie przy pomocy ciepłej wody z mydłem.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy odłączyć od prądu i pozostawić do całkowitego wystudzenia.
2. Wytrzeć obudowę urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
3. W celu wyczyszczenia drzwi należy je wyjąć z urządzenia ostrożnie podnosząc do góry pod kątem 45°. Przytrzymać ręką wystudzone urządzenie, aby się nie przewróciło. Wyczyścić drzwi z obydwu stron ciepłą wodą z mydłem lub wilgotną ściereczką.
4. Wyczyścić wnętrze urządzenia miękką gąbką nasączoną ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym.
5. W razie potrzeby usunąć resztki jedzenia z górnej osłony za pomocą szczoteczki do czyszczenia.

Przechowywanie

1. Odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do całkowitego wystudzenia.
2. Upewnić się, że wszystkie poszczególne części są czyste i suche.
3. Umieścić urządzenie w czystym i suchym miejscu

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie Power AirFryer Multi-Function nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci. Po ustawieniu czasu i temperatury urządzenie nie zostało włączone.	Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego. Ustawić temperaturę oraz czas, jeśli koszyk jest już wstawiony. Sprawdzić, czy drzwi są zamknięte
Jedzenie nie jest upieczone.	Koszyk obrotowy jest przeladowany. Ustawiono zbyt niską temperaturę.	Używać małych ilości, aby umożliwić równomierne pieczenie. Podwyższyć temperaturę i kontynuować pieczenie.
Potrawy nie są upieczone równomiernie.	Niektóre potrawy muszą zostać przewrócone na drugą stronę podczas pieczenia.	Należy zapoznać się z ogólnymi funkcjami zawartymi w instrukcji.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Używany jest olej. Na częściach urządzenia znajdują się tłuste resztki z poprzedniego gotowania.	Wytrzeć nadmiar oleju. Wyczyścić kosz obrotowy po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie usmażone.	Użyto nieodpowiedniego gatunku ziemniaków. Ziemniaki nie zostały właściwie umyte podczas przygotowywania.	Używać świeżych, twardych ziemniaków. Używać pokrojonych frytek i osuszyć je, by usunąć nadmiar skrobi.
Frytki nie są chrupiące.	Surowe frytki zawierają zbyt dużo wody.	Osuszyć dobrze frytki przed delikatnym spryskaniem ich olejem. Kroić mniejsze kawałki. Dodać trochę więcej oleju.
Drzwi się obluźowały.	Drzwi obluźowały się na mocowaniu.	Umieścić drzwi otwarte na ok. 8 cm w zawiasie w taki sposób, aby zawias zaskoczył. Następnie zamknąć drzwi.

FAQ (CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA)

1. Czy w urządzeniu Power AirFryer Multi-Function można tylko smażyć potrawy czy przyrządzać je również w inny sposób?

Można przygotowywać wiele potraw, jak np. steki, kotlety, burgery i pieczywo. Propozycje przepisów można znaleźć na stronie: <https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Czy w urządzeniu Power AirFryer Multi-Function można również przygotowywać oraz podgrzewać zupy i sosy?

Urządzenie Power AirFryer Multi-Function NIE nadaje się do gotowania oraz podgrzewania potraw płynnych.

3. Co należy zrobić, jeśli urządzenie wyłączy się podczas pieczenia?

Dla zachowania bezpieczeństwa urządzenie Power AirFryer Multi-Function wyłącza się automatycznie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem. Odlączyć urządzenie od prądu i pozostawić do wystudzenia. Urządzenie podłączyć ponownie do prądu i uruchomić za pomocą przycisku „on/off” / „start/stop”.

4. Czy urządzenie wymaga czasu, aby się rozgrzać?

Po uruchomieniu urządzenie wymaga czasu, aby się rozgrzać. Dodać 3 minuty do czasu pieczenia, jeśli w chwili rozpoczynania przygotowywania potrawy urządzenie jest zimne.

5. Czy można wyłączyć urządzenie w każdej chwili?

Tak, należy jednokrotnie włączyć przycisk „on/off” / „start/stop” lub otworzyć drzwi.

6. Czy można sprawdzać potrawy podczas procesu przygotowywania?

Kosz obrotowy można wyjąć w każdej chwili (za pomocą uchwyty pomocniczego), także podczas pracy urządzenia. Podczas pracy urządzenia można również w razie potrzeby przewrócić składniki na drugą stronę, aby upiekły się równomiernie. Praca urządzenia jest kontynuowana przy wartościach czasu i temperatury z momentu przerwania pracy.

7. Czy urządzenie Power AirFryer Multi-Function nadaje się do zmywania w zmywarce?

W zmywarce można zmywać tylko akcesoria. Samego urządzenie wraz z elementami grzewczymi i elektroniką nie można zanurzać w jakichkolwiek płynach. Urządzenie należy czyścić wyłącznie ciepłą, wilgotną ściereczką lub miękką gąbką nasączoną małą ilością delikatnego płynu do mycia naczyń.

8. Co należy zrobić, jeśli urządzenie nadal nie działa, chociaż wypróbowane zostały wszystkie propozycje usuwania usterek?


Nigdy nie należy podejmować próby samodzielnej naprawy urządzenia. Należy skontaktować się z działem obsługi klientów (dane kontaktowe na ostatniej stronie). W przeciwnym razie gwarancja traci ważność.


9. Czy można wyjąć drzwi?


Tak, drzwi można wyjmować. Otworzyć drzwi na szerokość ok. 8 cm (pod kątem 45°) i podnieść je ostrożnie do góry przy zawiasie. Złącza wysuwają się. Wyjęcie drzwi ułatwia czyszczenie urządzenia oraz okienek. Aby ponownie zamontować drzwi, należy umieścić je pod takim samym kątem jak podczas wyjmowania, aż zawiasy zaskoczą. Następnie zamknąć drzwi.

PARAMETRY TECHNICZNE:

Numer modelu:	CM001
Parametry zasilania:	AC 220-240V 50/60Hz
Moc:	1800W
Funkcja:	Rotacja
Temperatura:	30 °C – 200 °C
Wyświetlacz:	Ekran dotykowy LED

 Zużytego produktu nie usuwać ze zwykłymi odpadami domowymi. Przewieźć do miejsca recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Mówi o tym symbol na produkcie, instrukcji obsługi i na opakowaniu. Proszę zasięgnąć informacji o miejscach zbiórki odpadów, prowadzonych przez Państwa sprzedającego lub lokalne władze samorządowe. Przetwarzanie surowców wtórnych i recykling zużytych urządzeń jest ważnym wkładem w ochronę środowiska.

 Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością

 Iniejszy produkt odpowiada wytycznym europejskim.

Wyprodukowano w Chinach

ÖNEMLİ GÜVENLİK NOTU

Elektrikli cihazları kullanırken temel güvenlik kurallarına daima uyun. Bu kurallara şunlar dahildir:

1. **BU CİHAZLARI KULLANMADAN ÖNCE LÜTFEN TÜM KILAVUZLARI OKUYUN VE BU KULLANIM KILAVUZLARINI DAHA SONRA BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN.**
2. **CİHAZIN BAŞKALARINA VERİLMESİ/SATILMASI DURUMUNDA BERABERİNDE KULLANIM KILAVUZU DA VERİLMELİDİR.**
3. Cihazın mahfazası elektrikli bileşenler ve ısıtma elemanları içerdiği için mahfazayı asla suya daldırmayın ve akan su altında temizlemeyin.
4. Elektrik çarpması tehlikesini önlemek için cihazın elektronik parçalara sahip mahfazası, asla sıvılarla temas etmemelidir.
5. Cihazın prize iyice sokulu olduğundan emin olun.
6. Yemeklerin, cihazın iç üst kısmına yapışıp kalmasını önlemek için mahfazayı ya da cihazı çok fazla doldurmayın!
7. Cihaz çalışır durumda iken, havanın emildiği veya tahliye edildiği havalandırmayı asla kapatmayın! Yoksa, yemekler aynı oranda pişmez veya cihaz aşırı ısınma nedeniyle hasar görebilir.
8. Döner sepete asla yağ dökmeyin! Yanma ve yaralanmaya maruz kalabilirsiniz!
9. Pişirme işlemi sırasında cihazın iç tarafı çok ısınır. Yaralanmaları önlemek için, cihaz tamamen soğumadan asla cihazın içini ellemeyin/tutmayın.
10. Bu cihazlar; 8 yaşındaki çocuklar ile fiziksel, sensörük veya zihinsel bakımdan kısıtlı veya tecrübe ve/veya bilgi eksikliğine sahip kişiler tarafından da, gözetlenmeleri veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmiş olmaları ve neden olunabilecek tehlikeleri anlamış olmaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanımı yapacağı bakım çalışmaları, 8 yaşından büyük olmamaları ve gözetlenmemeleri durumunda çocuklar tarafından yapılamaz. 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan ve güç besleme kaynağından uzak tutulmalıdır.
11. Cihazla yemek yaparken, cihazın duvar veya diğer şeylerle temas etmemesine dikkat edin. Cihazın arka, üst ve yan duvarlara en az 40 cm mesafede olmasına dikkat edin!
12. Fiş, elektrik kablosu veya cihazın kendisinin arızalı veya hasarlı olması durumunda, cihazı kullanmayın.
13. Cihazı mutfak ocak setinin üzerine kurmayın.
14. Güç kablosunun hasar görmesi durumunda, tehlikelere neden olmaması için bunun üretici veya uzman ustalar tarafından değiştirilmesi gerekir.
15. Hem cihaz hem de kablo, kullanım ve soğumaya bırakma sürecinde çocukların ulaşamayacağı bir uzaklıkta olmalıdır.
16. Kablo, sıcak yüzeylerle temas etmemelidir. Kabloyu ıslak elle asla prize sokmayın ve bu halde iken kumanda alanına da dokunmayın.
17. Bu cihazı asla otomatik zamanlayıcı ile veya uzaktan kumanda sistemiyle kombine ederek kullanmayın.
18. Cihazı asla uzatma kablosu ile kullanmayın.
19. Cihazı, masa örtüsü veya perdeler gibi kolayca yanabilen malzemelerin yakınında asla kullanmayın.
20. Power AirFryer Multi-Function cihazını, kullanım kılavuzunda belirtilenlerin dışında bir amaçla kullanmayın.
21. Cihazı kendi başına, gözetimsiz halde bırakmayın.
22. Cihaz kullanım esnasında hava tahliye valfinden dışarıya hava bırakır. Yüzünüzü ve ellerinizi daima uygun bir güvenlik mesafesinde tutarak koruyun. Sıcak buhar çıkışı olabileceği için özellikle döner sepeti çıkartırken özellikle dikkatli olunmalıdır.
23. Kullanım nedeniyle cihazın dış tarafı ısınabilir. Döner sepet ısınır. Sıcak şeylerle uğraşırken bir fırın eldiveni veya cihazla verilmiş olan yardımcı tutamağı kullanın.
24. Cihazdan siyah dumanlar çıkması durumunda fişi derhal elektrik prizinden çekin ve fırının içinde bulunan yemeği çıkarmadan önce, duman çıkması sona erene kadar bekleyin.
25. Süre sona erince cihaz ısıtma işlemini sonlandırır. Ancak vantilatör, cihazı soğutmak için 20 saniye daha çalışmaya devam eder.
26. Cihazı daima, düz, sağlam ve kolayca yanmayan yatay bir yüzey üzerinde kullanın.
27. Cihaz özel kullanım için tasarlanmıştır. Cihaz ticari amaçlı kullanıma uygun değildir.
28. Power AirFryer Multi-Function cihazının usulüne uygun şekilde kullanılmaması veya profesyonel veya yarı profesyonel alanlarda kullanılması ya da kullanım kılavuzuna uygun şekilde kullanılmaması durumunda garanti ve tazminat yükümlülüğü ortadan kalkar.
29. Kullanım sonrasında cihazın fişini prizden daima çekin.
30. Kullanım sonrasında cihazı temizleme veya istifleme öncesinde yaklaşık 30 dakika soğumaya bırakın.
31. Hazırlanan yemekler altın kahverenginde olmalı, daha koyu renkli veya yanmış olmamalıdır. Yemek yanığı artıklarını temizleyin.

AŞIRI ISINMAYA KARŞI KORUMA

İç sıcaklık kontrol sisteminin devre dışı kalması durumunda aşırı ısınma koruması devreye girer ve cihaz çalışmasını sonlandırır. Bu durumda lütfen fişi prizden çekin.

Cihazı tekrar çalıştırmadan veya istiflemeden önce iyice soğumaya bırakın.

KAPATMA OTOMATIĞI

Cihaz, LED zaman göstergesinin 0'a ulaşması ile birlikte otomatik olarak cihazı kapatan bir kapatma otomatığı ile donatılmıştır. Cihazı, Açma-Kapatma düğmesini kullanarak manuel şekilde kapatabilirsiniz. Kapatma sonrasında vantilatör, cihazı soğutmak için 20 saniye daha çalışır.

İLK DEFA ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE:

1. Tüm belgeleri, uyarı çıkartmalarını ve etiketleri okuyun.
2. Her türlü ambalaj malzemesi, çıkartma ve etiketleri sökün (cihazın alt tarafında yer alan tip levhası hariç).
3. Pişirme işleminde kullanılmış olan tüm parçaları ve aksesuar kısımlarını sıcak sabunlu su ile yıkayın.

NOT: Yalnızca çıkarılabilen parçalar bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

4. Cihazın iç ve dış tarafını temiz ve nemli bir bezle silin.

NOT: Cihazınızı asla yıkamayın ya da suya daldırmayın.

NOT: Cihazı kullanırken haznelere asla yemeklik yağ veya başka bir şey koymayın. Cihaz yalnızca sıcak hava kullanarak pişirir.

Kullanım öncesi yapılacak hazırlıklar

1. Cihazı sağlam, düz, yatay ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
2. Yemek tarifiniz için uygun aksesuarları kullanın.

AKSESUARLAR HAKKINDA (RESİM 1)

İlk kullanımdan önce ve sonraki her kullanımdan sonra döner sepeti ve kullanılan diğer tüm aksesuarları el ile sıcak su ve hafif bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın. Sonrasında, cihazın iç ve dış tarafını sıcak nemli bir bez ve hafif temizlik maddesi kullanarak silin. En sonunda da Power AirFryer Multi-Function cihazını, her tür kalıntıyı ortadan kaldırmak için birkaç dakika ısıtın.

Bir ihtimal, ilk kullanımda pişirme alanı duman çıkarabilir. Lütfen bunun gayet normal bir durum olduğunu ve bir arıza olmadığını bilin. Duman birkaç dakika sonra uçar gider.

E. Izgara

Izgara sadece kavurmak amacıyla değil, gevrek çerezler hazırlamak ya da örneğin pizza gibi yemekleri ısıtmak için de kullanılabilir.

F. Döner sepet

Patates kızartması, kavrulmuş fıstık veya diğer çerezler için idealdir! Sepeti cihaza yerleştirmek ve cihazdan çıkarmak için yardımcı tutamağı kullanın.

G. Damlama tepsisi

Damlama tepsisi size, temiz çalışma ve kolay temizleme olanağı sağlar.

H. Şiş

Özellikle kebab tarifleriniz, et, balık veya sebzeler için uygundur.

I. Şiş tutucu

Birçok mangal şişini aynı anda hazırlamak isterseniz, tutucunun her iki parçası büyük kızartma şişlere tam oturur ve tespit vidaları ile sabitlenebilir.

J. Kızartma şişi, çatalar ve tespit vidaları

Kızartma şişini bütün tavuk veya kızarmalar için kullanın. Şiş uzunlamasına ortadan ete sokun. Çataları et parçasının her iki ucundan itin ve öngörülen vidalarla şişte işaretli yere sabitleyin. Tespit vidalarını ortaya da takabilirsiniz ama asla önceden işaretli yerin dışına takmamalısınız.

Not: Kızartmanın veya tavuğun fırının içinde serbestçe dönebilmesi için fazla büyük olmamasına dikkat edin. En fazla 1,5 ila 2,5 kg olan ağırlık sınırı aşılmalıdır.

K. Şiş ve döner sepet için yardımcı tutamak

Bunu, ızgara veya şiş yöntemiyle hazırladığınız kızartma veya tavuğu cihazdan çıkarmak için kullanın. Tutamağı ızgara aksının altına yerleştirin ve yemeği cihazdan dikkatlice çıkarmak için önce sağ taraftan kaldırın.

L. Kızartma şişi için kaide (sadece Deluxe-Set modelinde vardır)

Sıcak yemekleri cihazdan almak istediğinizde burada büyük kızartma şişini çıkartın. Kızartma şişini kaideye sokun ve kaidedeki sıkıştırma vidasını iyice sıkın.

Uyarı notu

Bu paketdeki çatalar, şişler ve metal parçalar keskin ve sivridir ve kullanımları sırasında çok ısınırlar. Lütfen yaralanmamak için özenle hareket edin. Korunma amacıyla fırın eldiveni kullanın.

N. Kızartma sepeti (sadece Deluxe-Set modelinde vardır)

Kızartma sepetini mükemmel, gevrek kızarmış patates, soğan halkaları ve patates kızartmaları için kullanın. Bunu yaparken tüm aileye yemek hazırlamak için bir seferde büyük porsiyonlar hazırlayabilirsiniz.

Not: Kızartma sepetini kullanırken eşit derecede pişmeyi sağlamak için, pişme süresinin ortasında yemekleri karıştırmanızı öneririz.

AKSESUARLARIN KULLANILMASI

Izgaranın takılması (Resim 2 & 3)

1. Damlama tepsisini cihazın tabanına yerleştirin.
2. Izgarayı yan kılavuz raylarla en arka kenara kadar itin (Resim 2).
3. Gevrek ve hızlı sonuç almak için izgarayı cihazda daha yükseğe yerleştirin (Resim 3).
4. Eşit derecede bir pişirme sağlamak için rotasyon ilkesi uyanınca, pişirme süresinin yansından sonra izgarayı değiştirin.

Şişlerin montajı (Resim 8-9)

1. Her iki şiş tutucuyu döner sepetin her iki tarafına yerleştirin. Tespit vidalarının dış tarafı göstermesini sağlayın, sağ (R) ve sol (L) taraftaki yan işaretlere dikkat edin (Resim 8).
2. Vidaları dikkatlice ama iyice sıkı olmayacak şekilde sıkın çünkü yemekleri yerleştirirken yeniden ayarlamamız gerekebilir.
3. Şişleri pişirilecek malzemeye şişleyin.
4. Hazırladığınız her bir şişi sol taraftaki şiş tutucularında şişler için öngörülen deliklere sokun (Resim 9).
5. Şiş tutucusunun ilgili sağ deliğinden sokarken her bir şişin klips ucunu bastırın.
6. Şiş, resimde gösterildiği şekilde kancalamak için klipsi bırakın (Resim 9).
7. 4'den 6'ya kadar olan adımları tüm şişler aynı şekilde takılana kadar tekrarlayın.
8. Tespit vidalarını iyice sıkın.
9. Tutucuyu takarken şişin elinize batmaması için dikkatli olun.

Kızartma şişlerinin veya döner sepetin cihaza yerleştirilmesi

1. Şişin veya döner sepetin sol tarafını öngörülen derinliğe yerleştirin. Dönebilmesi için şişin ya da döner sepetin iyice kancalandığından emin olun (Resim 10).
2. Şimdi de ilgili derinliğe sağ tarafını yerleştirin (Resim 11).

Döner şişin veya döner sepetin cihazdan çıkartılması

1. Pişirme işlemini kesintiye uğratmak için cihazı açın, veya cihazı Açma-Kapama düğmesini kullanarak kapatın.
2. Yardımcı tutamağı şişin altına sokun.
3. Kısılcacı açmak için yardımcı tutamağı hafif bir açıyla kaldırın, sonra ızgara şişinin sol tarafının ilgili derinlikten çıkartmak için sağa doğru itin.
4. Kızartılan malzemeyi dikkatlice fırından çıkarın.

ÖNEMLİ: Lütfen şişi cihaza yerleştirmeden önce kızartma şişinin sağ ve sol tarafını gösteren Resim 5'e bakarak gerekeni yapın. Sağ tarafın iki, sol tarafın bir kertiği vardır (Resim 5).

SICAK KIZARTMA SEPETİNİ CİHAZDAN ŞU ŞEKİLDE ÇIKARABİLİRSİNİZ:

1. Sıcak durumdaki Power AirFryer Multi-Function cihazından kızartma sepetini çıkartmak için tutamağı veya fırın eldivenini kullanın (Resim 12).
2. Tutamağı, kızartma sepetinin üst kenarına sıkıca tutturarak sıcak durumdaki Power AirFryer Multi-Function cihazından dikkatlice çıkartın (Resim 13).
3. Tutamağı bırakmadan önce sıcak kızartma sepetini daima ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun (Resim 14).
4. Kızartma sepeti için olan tutamağı, kızartma sepeti soğukken kullanmanız gerekmez.
5. Kızartma sepeti için olan tutamağı, pişirme süresinin yansından sonra kızartma sepetini çıkartarak içindeki malzemeyi sallamak ya da baharat eklemek için de kullanabilirsiniz.

Dijital kumanda alanının kullanımı (Resim 15)

- 1 **Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesi** – Cihaz, elektriğe bağlanır bağlanmaz Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesi yanar. Artık Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesine bir kez basınca tüm göstergenin ışığı yanar. Bu aşamada düğmeye bir daha basarsanız pişirme işlemi 185 °C standart ısıda ve 15 dakikalık pişirme süresinde başlar. Pişirme işlemi sırasında Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesine basarsanız cihaz kapanır. Göstergede „OFF“ görünür ve cihazı soğutmak için vantilatör 20 saniye daha çalışmaya devam eder.
- 2 **İç aydınlatma** – Bu düğmeye basmanız durumunda, yemeğin pişme durumunu iyice görebilirsiniz. Işığı kapatmak için düğmeye bir daha basın. NOT: Pişirme sırasında kapıyı açarsanız yemek pişirme aşamasına ara verilir. İç aydınlatma kapı açıldığında yanar. Kapıyı açarken dikkatli olun, çünkü kapı sıkı ve ağır yapıdadır. Kapıyı tekrar kapatmanız durumunda iç aydınlatma tekrar söner ve pişirme işlemine devam edilir.
- 3 **Rotasyon düğmesi** – Rotasyon modunda bir şeyler hazırlamak isterseniz bu düğmeye basın. Bu işlev her ön ayarlama seçilebilir. İşlem sırasında sembol yanıp-söner.
- 4 **Sıcaklık kontrol düğmeleri** – Bu düğmeleri kullanarak 65°C ila 200°C aralığında her dokunmada 5 derece sıcaklığı artırıp-azaltabilirsiniz. Kurutmada ısı aralığı 30°C ila 80°C arasındadır.
- 5 **Zaman kontrol düğmeleri** – Bu düğmelerle pişirme süresini dakikasına kadar tam olarak belirleyebilirsiniz. Tüm programlarda olası zaman ayarı 1 ila 60 dakika arasındadır. Kurutmada ise 2 ila 24 saatlik bir çalıştırma süresinde yalnızca 30 dakikalık zaman aralıkları ayarlanabilir.
- 6 **Dijital LED göstergesi** – Dijital rakamsal gösterge, pişirme işlemi sırasında sıcaklık ve hazırlama sürecinin kalan süresi arasında değişim gösterir.
- 7 - **14 Ön ayarlı programlar** – Bu programlardan birini seçmeniz durumunda, belirlenen yemeklerin pişirilmesinde önceden tanımlı zaman ve sıcaklık ayarları kullanılır. Bu programları zaman ve sıcaklık kontrol düğmelerini kullanarak değiştirebilirsiniz. Tablo 1 tüm ön ayarlı programlar hakkında size bir fikir verecektir.
- 15 **Farlar** – Bu ışıklar pişirme işlemi sırasında yanar ve cihazın kapatılmasından sonra 20 saniye boyunca yanıp-söner.

TABLO 1: ÖN AYARLI PROGRAMLAR

Ön ayarlı program	Sıcaklık	Süre
7. Patates kızartması	200° C	15 dakika
8. Biftek/Pirzola	185° C	25 dakika
9. Balık	200° C	15 dakika
10. Karides	160° C	12 dakika
11. Tavuk	185° C	40 dakika
12. Pişirme	175° C	30 dakika
13. Döner Mangal	200° C	30 dakika*
14. Kurutma	30° C	4 saat (*2-24 saat)

*Bütün bir tavuğun pişme süresi ağırlığına göre değişir. Tavuğun iç sıcaklığını kontrol etmek için bir et termometresi kullanın ve ilgili tabloya bakın.

Power AirFryer Multi-Function cihazının programsız olarak kullanılması

Cihazı yeterince iyi tanıyorsanız tabii ki farklı pişirme süresi ve sıcaklıkları deneyimleyebilirsiniz.

Dikkat

Bu cihazın içine asla yemeklik yağ veya başka bir sıvıyla doldurulmuş kap koymayın. Yangın ve yaralanma tehlikesi vardır.

Tablo 2: Et iç sıcaklıklarına genel bakış

Bu tablo hazırlanan etin iç sıcaklığını kontrol etmek içindir.

Gıda maddesi	Türü	Sıcaklık
Sığır & dana	Kıyma	70° C
	Biftek, kızartma (orta kıvam)	70° C
	Biftek, kızartma (tam pişmiş)	63° C
	Göğüs	75° C
Tavuk & hindi	Kıyma veya doldurma	75° C
	Bütün, baget, but, kanat	75° C
Balık & deniz ürünleri	Her çeşit	63° C
	Kıyma	70° C
Kuzu	Biftek, kızartma (orta kıvam)	70° C
	Biftek, kızartma (tam pişmiş)	63° C
	Pirzola, kıyma, kaburga, kızartma	70° C
Domuz	Jambon	60° C

GENEL KULLANIM KILAVUZU

Çok yönlü bir cihaz

Power AirFryer Multi-Function ile çok çeşitli yemekler hazırlayabilirsiniz. Bu kılavuzdaki tablolar, grafikler ve tarifler optimal sonuçlar almanız için size yardımcı olacaktır. Kılavuzu, doğru zaman ve sıcaklık ayarları ile yemek miktarlarını belirlemek için kullanın.

Uyarı notları

- Cihazın üstüne asla birşey koymayın.
- Hava emme ve tahliye valflerini asla örtmeyin/kapatmayın!
- Kapılardan herhangi birine yağ veya başka bir sıvı koymayın.
- Sıcak döner sepeti asla fırın kapısının üstüne koymayın! Sıcak sepet kapıya zarar verebilir ya da fırını devirebilir. Bu durumda yaralanma tehlikesi vardır.
- Sıcak ızgarayı fırından çıkarmak için daima fırın eldiveni kullanın.

GENEL BİLGİLER

Power AirFryer Multi-Function ile yemek pişirme

1. Pişirecek malzemeyi ızgaralardan birine, kızartma aksesuarına veya döner sepete koyun.
2. Izgarayı, kızartma şişini veya döner sepeti cihazın içine yerleştirin ve kapısını kapatın. Elektrik fişini bir prize sokun.
3. Sepet/kızartma şişi ve yemeklik malzemenin cihazın içinde doğru şekilde sabitlendiğinden emin olun ve Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesine bir kere basın (Düğme 1, Resim 15).
4. Ön ayarlı programlardan birini seçin (Düğmeler 7-14, Resim 15) veya manuel olarak önce sıcaklığı sonra da pişirme süresini ayarlayın (Düğmeler 4+5, Resim 15). Daha ayrıntılı bilgi için lütfen kumanda alanının ayrıntılı tanımlama bölümüne bakın.
5. Bir program seçildikten sonra cihaz otomatik olarak pişirme işlemine başlar. Eğer sıcaklık ve pişirme süresi manuel olarak ayarlanmış ise, pişirme işlemini başlatmak için Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesine basmanız gerekir.

NOT: Pişirme işleminin ne durumda olduğunu görebilmek için fırın kapağını her zaman açık bakabilirsiniz.

NOT: Doğru ayarları seçebilmek için burada belirtilen tablo ve tariflere bakın.

İpuçları

- Küçük parçalı yemekler; büyük parçalılara göre normalde biraz daha az pişirme süresine ihtiyaç duyarlar.
- Büyük miktarlardaki yemekler; daha küçük miktarlardaki yemeklere göre az miktarda daha fazla pişirme süresine ihtiyaç duyarlar.
- Daha az miktardaki yemeklerin döndürülmesi ve karıştırılması her yerinin aynı oranda pişmesini sağlar.
- Gevrek olmasını sağlamak için taze patateslere az miktarda yemeklik yağ püskürtün. Kızartmaya başlamadan kısa bir süre önce patateslere az miktarda yağ ekleyin ya da patatesleri biraz yağda çevirin.
- Normalde fırında hazırlanması gereken atıştırmalıklar, Power AirFryer Multi-Function'da da hazırlanabilir.
- Hızlı ve kolay şekilde doldurulabilen atıştırmalık hazırlamak için hazır hamur kullanın. Hazır hamur, evde yoğrulan hamura göre daha kısa sürede pişer.
- Power AirFryer Multi-Function'da pasta veya kiş pastası pişirmek istediğinizde bir pasta kalıbı veya ateşe dayanıklı tepsi kullanın. Aynı şekilde kolay dağılılabilen veya doldurulmuş yemekler hazırlarken de bunları kullanın.
- Power AirFryer Multi-Function cihazını yemek ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Bunun için sıcaklığı 10 dakikalık süre için 150°C'ye ayarlayın.

Önemli

Pişmiş ya da sıcak yemekleri fırından çıkarmak için daima yardımcı tutamağı kullanın. Yardımcı tutamak ayrıca kızartma şişi ile kombine edilerek de kullanılabilir.

Uyarı notu

- Pişirme işlemi sırasında döner sepet ve diğer aksesuarlar çok ısınır. Pişirme durumunu kontrol etmek için fırından parçalar almanız gerektiğinde, sıcak aksesuar üstüne koymak için bir tencere altlığını ya da sığağa dayanıklı bir yüzeyi hazır edin. Sıcak durumdaki döner sepeti asla bir mutfak eşyası veya bir masanın üzerine koymayın.
- Sıcak aksesuar parçalarını tutmanız gerektiğinde, yaralanmaları önlemek için fırın eldiveni kullanın ve dikkatli olun.

TABLO 3: PIŞIRME SÜRELERİNE GENEL BAKIŞ (*Cihaz henüz ısınmamış ise verilen pişirme sürelerine 3 dakika daha ekleyin.)

Yemek	Min - Maks	Pişirme süresi*	Sıcaklık	Tavsiyeler
Derin dondurucu ince patates kızartması	yakl. 150 - 350g	15 - 16 dak.	200° C	
Derin dondurucu kalın patates kızartması	yakl. 150 - 350g	15 - 20 dak.	200° C	
Ev işi patates kızartması	yakl. 150 - 400g	10 - 16 dak.	200° C	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev işi patates dilimi kızartması	yakl. 150 - 400g	18 - 22 dak.	180° C	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev işi patates küpü kızartması	yakl. 150 - 350g	12 - 18 dak.	180° C	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Patates köftesi	yakl. 120g	15 - 18 dak.	180° C	
Fınnlanmış patates	yakl. 250g	15 - 18 dak.	200° C	
Biftek	yakl. 120 - 500g	8 - 12 dak.	180° C	
Domuz kotlet	yakl. 120 - 500g	10 - 14 dak.	180° C	
Hamburger	yakl. 120 - 500g	7 - 14 dak.	180° C	
Sarmalı sucuk	yakl. 120 - 500g	13 - 15 dak.	200° C	
Tavuk but	yakl. 120 - 500g	18 - 22 dak.	180° C	
Tavuk göğsü	yakl. 120 - 500g	10 - 15 dak.	180° C	
Sebzeli börek	yakl. 120 - 350g	15 - 20 dak.	200° C	Hazır yemek kullanın
Derin dondurucu tavuk nugget	yakl. 120 - 500g	10 - 15 dak.	200° C	Hazır yemek kullanın
Derin dondurucu balık köftesi	yakl. 120 - 500g	6 - 10 dak.	200° C	Hazır yemek kullanın
Mozzarella çubuğu	yakl. 120 - 500g	8 - 10 dak.	180° C	Hazır yemek kullanın
Sebze doldurma	yakl. 120 - 500g	10 dak.	160° C	
Pasta	yakl. 150g	20 - 25 dak.	160° C	Pasta kalıbı kullanın
Kış	yakl. 200g	20 - 22 dak.	180° C	Pasta kalıbı/ ateşe dayanıklı kap kullanın
Muffin	yakl. 150g	15 - 18 dak.	200° C	Pasta kalıbı kullanın
Tatlı atıştırma	yakl. 200g	20 dak.	160° C	Pasta kalıbı/ ateşe dayanıklı kap kullanın
Dondurulmuş halka soğan	yakl. 500g	15 dak.	200° C	

Ayarlar

Tablo 3, optimal sonuç elde etmek için doğru sıcaklığı ve pişirme süresini seçmenizde size yardımcı olacaktır. Power AirFryer Multi-Function cihazını iyice biliyorsanız, çeşitli pişirme süreleri ve sıcaklıkları tabii ki dilediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Ayrıca yemekleriniz için temel ayarları seçmenizde Tablo 3 size yardımcı olacaktır.

NOT: Verilen bu değerlerin standart miktarlar olduğu daima aklınızda bulunsun. Pişirilecek malzemeler menşe, büyüklük, form veya marka olarak farklılık gösterebileceği için yemekleriniz için gerekli ideal ayarları size garanti edemeyiz.

İpucu

Zamanlayıcıyı (timer) tarifteki toplam pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız, yemeğinizin döndürme vaktinin geldiği saat tarafından verilecek uyarı ile size hatırlatılır. Zamanlayıcı (timer) öterseniz ön ayarlı pişirme süresi sona ermiş demektir.

TEMİZLEME & DEPOLAMA

Temizlik

Power AirFryer Multi-Function cihazını her kullanımdan sonra temizleyin. Döner sepet ve diğer aksesuarlar, dayanıklı, paslanmaz çelikten yapılmıştır ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Asla, ovalamalı temizlik maddesi veya temizleme bezi kullanmayın. Sıcak sabunlu suyla kolay bir temizlik yapılabilmesi için yanan yemek artıklarının temizlenmesi gerekir.

1. Temizliğe başlamadan önce elektrik fişini prizden çekin ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
2. Cihazın dış tarafını sıcak, nemli bir bezle yumuşak bir temizlik maddesi kullanarak silin.
3. Fırının kapısını temizlemek için 45°'lik açı ile dikkatlice yukarı çekerek kapıyı fırından sökün. Cihazın devrilmemesi için elinizi üstten soğumuş olan cihaza koyun. Her iki tarafını da sıcak sabunlu su veya nemli bir bezle temizleyin.
4. Cihazın iç tarafını sıcak su ve yumuşak temizlik maddesi kullanarak yumuşak bir süngerle temizleyin.
5. Gerekmesi durumunda üst diyaframdaki yemek artıklarını bir temizlik fırçası kullanarak temizleyin.

Depolama

1. Cihazı prizden çekin ve iyice soğumaya bırakın.
2. Mükferit parçalarının temiz ve kuru olmasından emin olun.
3. Cihazı temiz ve kuru bir yerde saklayın.

HATALARIN GİDERİLMESİ

Sorun	Olası neden	Çözüm
Power AirFryer Multi-Function çalışmıyor.	Cihazın fişi prize sokulu değil. Pişirme süresi ve sıcaklığı girerek cihazı açmadınız.	Elektrik kablosunun fişini bir duvar prizine sokun. Döner sepet takılı durumda ise zaman ve sıcaklık ayarını yapın. Fırın kapısının kapalı durumda olmasını kontrol edin.
Yemek pişmemiş.	Döner sepet fazla doldurulmuş. Sıcaklık ayarı çok düşük dereceye ayarlanmış.	Her yerinin eşit oranda pişmesi için yemekleri düşük miktarlarda hazırlayın. Sıcaklığı artırın ve pişirmeye devam edin.
Yemekler eşit oranda pişmemiş.	Bazı yemek türlerinin pişme aşamasında döndürülmeleri gerekir.	Bu kılavuzdaki genel işlemler hakkında bilgi edinin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağ kullanılmış. Aksesuar parçalarında daha önceki pişirme işlemlerinden yağ artıkları kalmış.	Fazlalık yapan yağı silerek alın. Döner sepeti her kullanımdan sonra temizleyin.
Patates kızartması eşit oranda kızarmıyor.	Uygun olmayan bir patates türü kullanıyorsunuz. Patatesler hazırlanma aşamasında yeterince temizlenmemiş.	Taze ve sıkı patates kullanın. Fazladan nişastasını almak için doğranmış patates kullanın ve bunları tamponlayın.
Patates kızartması gevremiyor.	Pişmemiş patates çok fazla su içeriyor.	Yağ sıkmadan önce kızartmalık patatesleri iyice kurulayın. Daha küçük parçalar halinde kesin. Biraz daha yağ ekleyin.
Kapı, cihazdan ayrıldı.	Kapı takılı olduğu yerden çıktı.	Kapıyı yaklaşık 8 cm açık durumda kenara doğru itin, menteşenin mile kancalanmasını sağlayın. Sonra kapıyı kapatın.

FAQ (SIKÇA SORULAN SORULAR)

1. Power AirFryer Multi-Function cihazında sadece kızartma mı yapabilirim yoksa başka yemekler de hazırlayabilir miyim?

Pirzola, kaburga, burger ve fırın yemekleri gibi birçok yemeği hazırlayabilirsiniz. Tarifleri şu bağlantıda bulabilirsiniz:
<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

2. Power AirFryer Multi-Function cihazında çorba ve sosları hazırlayıp ıstabilir miyim?

Power AirFryer Multi-Function sıvı şeylerin pişirilmesine veya ısıtılmasına UYGUN DEĞİLDİR.

3. Yemek pişirirken cihaz kapanırsa ne yapmalıyım?

Power AirFryer Multi-Function bir güvenlik önlemi olarak aşırı ısınmadan kaynaklanabilecek hasarları önlemek için otomatik olarak kapanır. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra fişi prize tekrar takın ve cihazı Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesi ile yeniden başlatın.

4. Cihaz ısınması için zamana ihtiyaç duyar mı?

Cihaz kullanıma alınınca ısınmak için zamana ihtiyaç duyar. Cihazı soğuk başlatacaksanız pişirme süresine 3 dakika daha ekleyin.

5. Cihazı her zaman kapatmak mümkün müdür?

Evet, bunun için Aç-Kapat-/Start-Stop-Düğmesine bir kez basın veya kapısını açın.

6. Pişirme aşamasında yemekleri kontrol edebilir miyim?

Döner sepeti her zaman çıkarabilirsiniz (yardımcı tutamağı kullanarak), bunu pişme aşamasında da yapabilirsiniz. Bunun yanısıra gerekmesi durumunda ızgaradaki yemekleri eşit oranda pişmeleri için çevirebilirsiniz. Zaman ve sıcaklık ayarları ara verdiğiniz yerden çalışmaya tekrar devam eder.

7. Power AirFryer Multi-Function, bulaşık makinesinde temizlemeye uygun mudur?

Sadece aksesuarlar bulaşık makinesine uygundur. Cihazın kendisi asla hangi türden olursa olsun sıvılara daldırılmamalıdır. Cihazı en fazla, sıcak nemli bir bezle veya zarar vermeyen bir süngerle az miktarda yumuşak bulaşık sabunu kullanarak temizleyebilirsiniz.

8. Tüm hata giderme önerilerini denememe rağmen cihaz hala çalışmıyorsa ne yapabilirim?

Cihazı asla kendiniz tamir etmeye kalkmayın. Müşteri servisimize iletişime geçin (İletişim bilgileri son sayfadadır). Aksi takdirde garantiniz sona erer ve geçersiz olur.

9. Kapı sökülebilir mi?

Evet, kapı sökülebilir. Kapıyı açın, yaklaşık 8 cm (45° açı), ve kapı kenarından dikkatlice kaldırın. Bağlantı parçaları kayarak çıkacaktır. Bu şekilde cihazı ve penceresini kolayca temizleyebilirsiniz. Kapıyı tekrar yerine takmak için çıkardığınız açıyla tekrar takarak iyice yerine oturtun. Sonra kapıyı kapatın.

TEKNİK VERİLER

Model numarası:	CM001
Elektrik beslemesi:	AC 220-240V 50/60Hz
Güç:	1800W
İşlev:	Rotasyon
Sıcaklık:	30 °C – 200 °C
Gösterge:	LED Dokunmatik ekran

Ürünü kullanım ömrünün sonunda normal ev çöprü ile birlikte tasfiye etmeyin. Ürünü daima elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik toplama noktasına götürün. Bu ürün üzerindeki, kullanım kılavuzundaki ve ambalaj üzerindeki bu sembol ile belirtilir. Satıcınız ya da yerel makamlar tarafından işletilen toplama noktaları hakkında bilgi alın. Eski cihazların tekrar değerlendirilmesi ve geri dönüştürülmesi çevre için önemli bir katkıdır.



Gıda ile temasa uygundur



Bu ürün Avrupa Yönetmeliklerine uygundur.

Çin malıdır



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop AG
Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop Holding GmbH
Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
HU: +36 96/961-000 | CZ: +420 228 880 051 | SK: +421 2 33 456 362
RO: +40 0312 294 701 | ROW +423 388 1800
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

CARTE DE BUCATĂ

DISTRACȚIE
DELICIOASĂ LA GRĂȚAR





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Cuprins

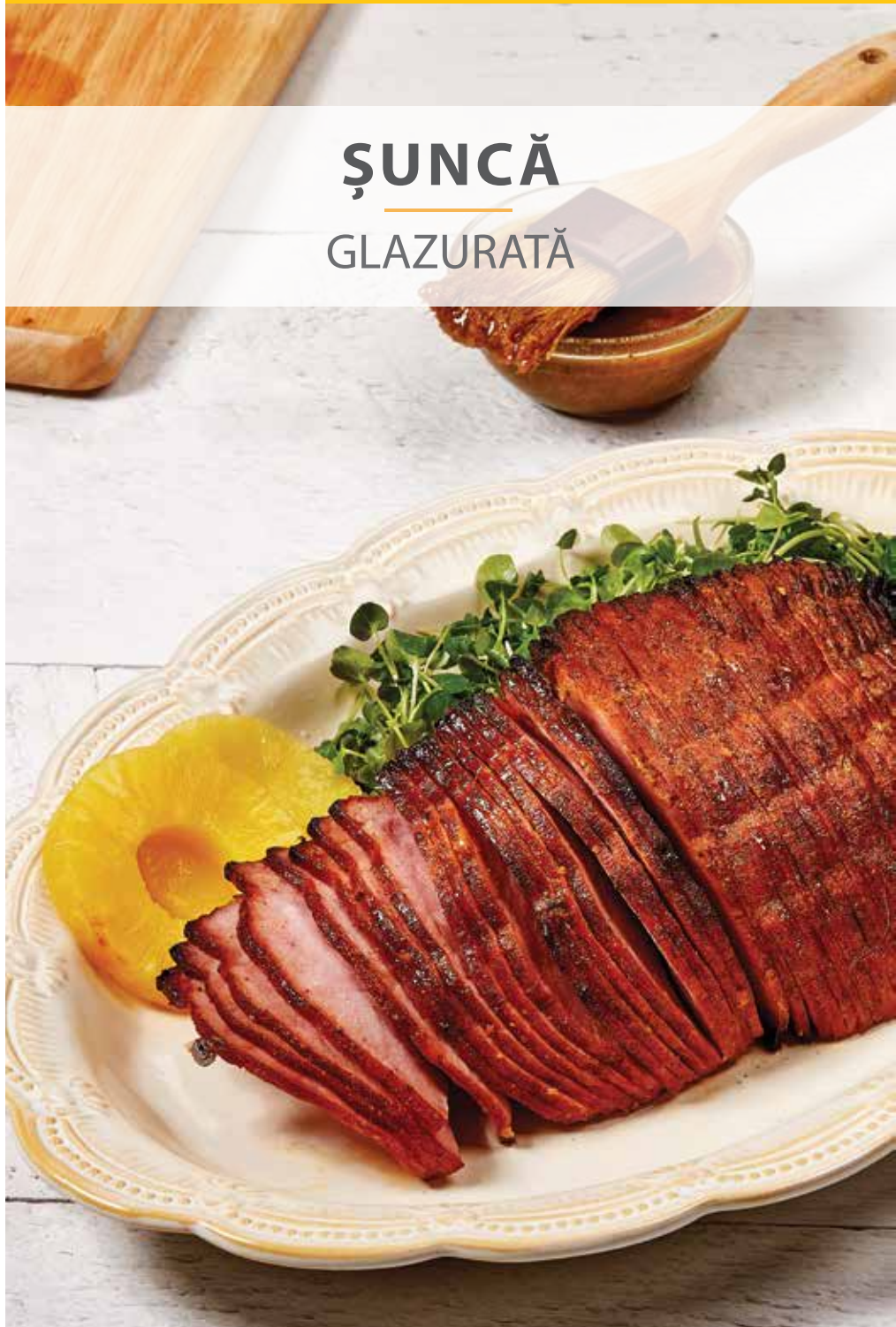
ȘUNCĂ GLAZURATĂ	5
PIEPT DE CURCAN UMPLUT ÎNVELIT ÎN BACON	7
PIEPT DE CURCAN ÎNVELIT ÎN MIRODENII	9
PULPĂ DE MIEL CU ROZMARIN ȘI LĂMÂIE	10
BARBECUE BRAZILIAN	11
MUȘCHI DE PORC SOUTHWEST	13
CĂRNAȚI LA GRĂȚAR	15
COASTE BBQ LA GRĂȚAR	17
PUI ÎN STIL CORNWALL	19
SOUVLAKI DE PUI	20
PUI LA ROTISOR	21
FRIPTURĂ DE PORC LA ROTISOR CU BOURBON	23
COTLET DE MIEL CU ROZMARIN ȘI USTUROI	25
COASTE DE PORC PRĂJITE	27
FRIPTURĂ SUCULENTĂ DE VITĂ	29
RULADĂ DE VITĂ ÎN STIL ITALIAN	31
FRIGĂRUI DE MIEL	32
FRIGĂRUI DE CREVEȚI	33
ȘAȘLÂC DE VITĂ	34
NUCI PRĂJITE	35

INDICAȚIE:

1 ceașcă corespunde unei cești cu o capacitate de aprox. 240 ml!

SFAT: Introduceți întotdeauna tava de scurgere în aparat pentru a face mai ușoară curățarea.

ȘUNCĂ GLAZURATĂ



ȘUNCĂ GLAZURATĂ

pentru 6 persoane



Ingrediente:	1,5 kg	de șuncă, înjumătățită, dezosată
	¼ ceașcă	de suc de ananas
	½ ceașcă	de zahăr brun
	½ ceașcă	de muștar
	½ linguriță	de cuișoare măcinate

- Preparare:**
1. Se amestecă într-un castron suc de ananas, zahăr brun, muștar și cuișoare până se formează un sos.
 2. Se introduce bățul pentru frigărie în mijlocul celor două jumătăți de șuncă și se asigură cu furculițele.
 3. Se toarnă sosul peste șuncă și se lasă să stea în frigider timp de 2 ore.
 4. Așezați șunca în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Apăsați butonul de frigere la rotisor pentru a începe cu prepararea.
 6. Înainte de tăiere, lăsați să stea 10 minute.

PIEPT DE CURCAN UMPLUT

ÎNVELIT ÎN BACON



PIEPT DE CURCAN UMPLUT ÎNVELIT ÎN BACON

6 porții



Ingrediente:

1	piept de curcan, dezosat
1 linguriță	de sare
1 linguriță	de piper negru măcinat
aprox. 350 g	umplutură de pâine, precoaptă
10 felii	de slănină

Preparare:

1. Taiăți pieptul de curcan în mijloc și răspândiți-l în evantai.
2. Formați o pătură de bacon pe hârtia de copt.
3. Așezați pieptul de curcan răspândit în evantai pe pătura de bacon. Sărați și piperați.
4. Utilizați o lingură pentru a distribui umplutura în mijlocul pieptului de curcan. Formați apoi totul într-o rolă.
5. Legați friptura împreună la capete și în mijloc.
6. Introduceți bățul pentru frigăruie în mijlocul pieptului de curcan. Strângeți furculițele cu ajutorul șuruburilor de blocare și așezați frigăruia în Power AirFryer Multi-Function.
7. Apăsăți butonul Grill și setați cronometrul la 45 de minute.
8. Curcanul este gata atunci când temperatura miezului ajunge la 70° C.
9. Se servește cu sparanghel prăjit.

PIEPT DE CURCAN

ÎNVELIT ÎN MIRODENII



PIEPT DE CURCAN

ÎNVELIT ÎN MIRODENII

pentru 6 persoane



Ingrediente:	2	bucăți de piept de curcan
	2fire mici	de rozmarin
	4fire mici	de cimbru
	1fir	de salvie
	4 căței	de usturoi
	1 linguriță	de sare de mare
	1 linguriță	de piper negru măcinat
	3 linguri	de ulei de măsline

- Preparare:**
1. Se toacă toate plantele aromatice și usturoiul și se amestecă cu ulei de măsline.
 2. Frecați pieptul de curcan cu amestecul de plante aromatice și puneți-l la rece timp de 1 oră.
 3. Tăiați în jumăte pieptul de curcan și împingeți-l pe bățul pentru frigăruie și asigurați-l cu furculițele.
 4. Așezați frigăruia în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Setați cronometrul la 40 de minute pentru a începe gătitul.
 6. Pieptul de curcan este gata atunci când temperatura internă ajunge la 70° C.
 7. Înainte de tăiere, lăsați să stea 10 minute.

PULPĂ DE MIEL

CU ROZMARIN ȘI LĂMÂIE

6 porții



Ingrediente:	2 linguri	de suc de lămâie
	2 linguri	ulei de măsline
	1 linguriță	de sare
	1 linguriță	de piper negru măcinat
	¼ ceașcă	de rozmarin proaspăt, tocat
	2 kg pulpă	de miel dezosată

- Preparare:**
1. Se amestecă suc de lămâie, ulei de măsline, sare, piper și rozmarin într-un castron mic.
 2. Așezați mielul pe bățul pentru frigăruie.
 3. Fixați carnea cu o sârmă.
 4. Așezați furculițele pe bățul pentru frigăruie pentru a fixa mielul.
 5. Marinați mielul cu generozitate.
 6. Pentru a porni procesul de frigere la gratar, apăsați butonul Grill. Frigeți la grătar până când mielul atinge o temperatură a miezului de 63° C.

BARBECUE

BRAZILIAN

pentru 6 persoane



Ingrediente:

200 g	PUI piepturi de pui fără oase, fără piele	200 g	PORC spată de porc
½ ceașcă	sos de gratar (sos BBQ)	1 linguriță	Suc de la 1 lămâie
		1 linguriță	de sare
		¼ ceașcă	de piper negru măcinat
			de rozmarin proaspăt,
			tocat
200 g	VITĂ mușchi de vită fără os		
1 linguriță	de sare		
1 linguriță	de piper negru măcinat		
1 linguriță	de praf de usturoi		
1 linguriță	de praf de ceapă		
1 linguriță	de boia de ardei afumată		

Preparare:

1. Ungeți sosul pentru grătar pe pui.
2. Înfișeți piepturile de pui pe frigăruiile mici.
3. Amestecați într-un castron mic sare, piper, usturoi, ceapă și paprika afumată.
4. Presărați generos amestecul de mirodenii peste carnea de vită.
5. Străpungeți carnea de vită.
6. Amestecați într-un castron mic suc de lămâie, piper, sare și rozmarin.
7. Frecați generos carnea de porc cu amestecul de plante aromatice.
8. Străpungeți carnea de porc.
9. Așezați frigăruiile mici în suportul pentru frigărui mici și introduceți alternativ diferitele tipuri de carne.
10. Așezați suportul pentru frigărui mici în Power AirFryer Multi-Function .
11. Apăsăți butonul de frigere la rotisor pentru a începe prepararea.

MUŞCHI DE PORC

SOUTHWEST



MUȘCHI DE PORC

SOUTHWEST

pentru 4 persoane



Ingrediente:	2	bucăți de mușchi de porc
	1 lingură	de boia de ardei
	½ lingură	de chimen
	½ lingură	de coriandru
	2 linguri	de sos Sriracha
	½ lingură	de sare de mare
	3 linguri	de zahăr brun
	3 linguri	de suc de lime
	2	căței de usturoi, tocați

- Preparare:**
1. Se amestecă toate ingredientele marinadei într-un castron.
 2. Puneți mușchiul file în marinadă și lăsați la marinat în frigider timp de 2 ore.
 3. Introduceți mușchiul file în frigăruia grătarului. Legați mușchiul de porc cu sfoară alimentară. Asigurați cu furculițele.
 4. Așezați carnea de porc în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Apăsăți butonul de frigere la rotisor pentru a începe cu prepararea.
 6. Frigeți la grătar până când temperatura internă este de 70° C.
 7. Înainte de tăiere, lăsați să stea.

Power
Air Fryer
MAX 5.0L

CĂRNAȚI

LA GRĂTAR



CĂRNAȚI LA GRĂȚAR

6-8 porții



Ingrediente: 15 cârnați italieni picanți
6 mini-ardei

- Preparare:**
1. Străpungeți împreună 5 cârnați pe o frigăruie mică.
 2. Fixați frigăruia mică pe suportul pentru frigărui mici.
 3. Introduceți o a doua frigăruie mică prin cârnați, pentru a fixa carnea. Introduceți pe suportul pentru frigărui mici.
 4. Repetați încă de două ori cu restul cârnații rămași.
 5. În cele din urmă, puneți mini-ardeii pe o frigăruie mică și așezați-o pe suport.
 6. Apăsați butonul Grill și setați timpul de gătire la 20 de minute.
 7. Frigeți până când cârnații ating o temperatură a miezului de 75° C.

A photograph of BBQ ribs and onion rings. In the foreground, several racks of BBQ ribs are stacked on a wooden cutting board, coated in a dark, glossy sauce. To the left, a glass bowl contains more of the same sauce, with a wooden brush resting on the rim. In the background, several golden-brown onion rings are scattered on a white surface. The image is framed by a yellow border at the top and bottom.

COASTE BBQ

LA GRĂȚAR

COASTE BBQ

LA GRĂȚAR

4 porții



Ingrediente:

1,5 kg	coaste fără os
1 linguriță	de praf de usturoi
1 linguriță	de praf de ceapă
1 linguriță	de sare de mare
1 linguriță	de coriandru
1 linguriță	de chimen
1 linguriță	de ardei gras
1 linguriță	de piper negru măcinat
¾ ceașcă	de sos BBQ

Preparare:

1. Amestecați condimentele într-un castron.
2. Frecați costele cu condimente.
3. Asamblați suportul pentru frigărui conform instrucțiunilor.
4. Introduceți prin coaste două frigărui mici și fixați-le în suportul pentru frigărui mici.
5. Puneți suportul pentru frigărui mici cu coastele în Power AirFryer Multi-Function.
6. Porniți programul de coacere și măriți timpul de gătire la 60 de minute.
7. După expirarea timpului, ungeți coastele cu sos BBQ.
8. Introduceți încă o dată coastele în Power AirFryer Multi-Function și apăsați butonul de frigere la rotisor.
9. După terminarea programului, despărțiți coastele și serviți.

PUI

ÎN STIL CORNWALL



PUI

ÎN STIL CORNWALL

2 porții



Ingrediente:	1 linguriță	de sare
	1 linguriță	de piper negru măcinat
	1 linguriță	de praf de usturoi
	1 fir	de rozmarin, tocat
	2	pui mici, gata pentru gătit

- Preparare:**
1. Amestecați într-un castron mic sare, piper, praf de usturoi și rozmarin.
 2. Frecați generos puiul cu condimente și plante aromatice.
 3. Introduceți puiul pe bățul pentru frigăruie și fixați cu furculițele.
 4. Puneți aripioare și strângeți-le cu sârmă pentru a menține forma.
 5. Legați pulpele.
 6. Porniți programul de frigere la grătar apăsând butonul Grill și măriți timpul la 35 de minute.
 7. Puii sunt gătiți atunci când temperatura miezului ajunge la 70° C.

SOUVLAKI

DE PUI

pentru 8 persoane



Ingrediente:

¼ ceașcă	de ulei de măsline
2 linguri	de suc de lămaie
1 linguriță	de sare
1 lingură	de piper negru măcinat
1 lingură	de oregano
8	bucăți de piept de pui fără oase și piele

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele într-o pungă de congelare închisă.
2. Lăsați la marinat timp de 20 de minute.
3. Pliați fiecare piept în două jumătăți. Introduceți carnea pe bățul pentru frigăruie.
4. Asigurați-o cu furculițele.
5. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Setăți timpul la 25 de minute pentru a începe cu prepararea. Se prăjește până când puiul a atins o temperatură internă de 75° C.

PUI

LA ROTISOR

Pentru 4 persoane



Ingrediente:	2 kg	de pui, întregi
	1 linguriță	de praf de usturoi
	1 linguriță	de praf de ceapă
	1 linguriță	de sare de mare
	1 linguriță	piper negru măcinat
	1 linguriță	de boia de ardei

- Preparare:**
1. Amestecați împreună toate condimentele într-un castron mic și frecăți puiul cu acestea.
 2. Legați picioarele puiului cu ață, legați zona pieptului și înfășurați un al treilea șnur în jurul pulpelor.
 3. Împingeți bățul pentru frigăruie prin deschiderea puiului și fixați-l cu furculițele.
 4. Așezați puiul în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Setăți cronometrul la 45 de minute pentru a începe gătitul.
 6. Lăsați carnea de pui să stea timp de 10-15 minute înainte de servire.

FRIPTURĂ DE PORC

LA ROTISOR CU BOURBON



FRIPTURĂ DE PORC

LA ROTISOR CU BOURBON

Pentru 6 persoane



Ingrediente:	½ ceașcă	de miere
	½ ceașcă	de zahăr brun
	1	portocală, cojită
	2 Linguri	de suc de portocale
	¼ ceașcă	de Bourbon
	½ linguriță	de sare
	½ linguriță	de piper negru măcinat
2 kg	de friptură din spată de porc	

- Preparare:**
1. Amestecați într-un castron mic miere, zahăr, coajă de portocale, suc de portocale, Bourbon, sare și piper.
 2. Puneți friptura de porc pe bățul pentru frigăruie și fixați-l cu furculițele.
 3. Ungeți generos marinada peste carnea de porc. Puneți deoparte marinada rămasă. Așezați frigăruia în aparat.
 4. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Măriți timpul de preparare la 45 de minute.
 5. Ungeți cu marinada la fiecare 15 minute.
 6. Fiptura este gata la o temperatură internă de 70° C.
 7. Înainte de tăiere, lăsați friptura de porc să stea 15 minute.

COTLET DE MIEL

CU ROZMARIN ȘI USTUROI



COTLET DE MIEL

CU ROZMARIN ȘI USTUROI

pentru 4 persoane



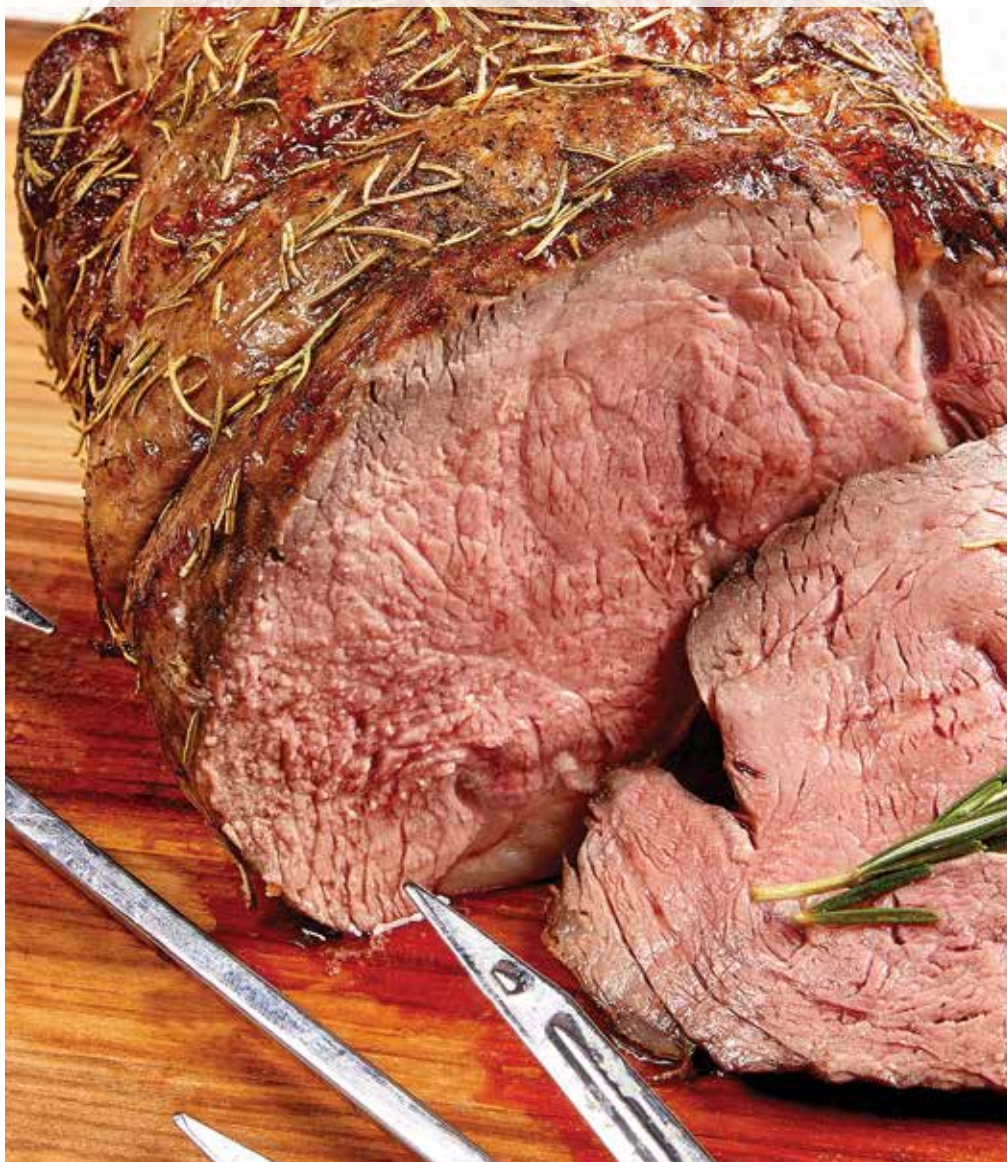
Ingrediente:	2 (în total 1,2 kg)	cotlete de miel
	3 fire mici	de rozmarin
	4 căței	de usturoi, decojiți
	2 linguri	de muștar Dijon
	1 linguriță	de sare de mare
	½ linguriță	de piper negru măcinat

Preparare:

1. Se toacă rozmarinul și usturoiul.
2. Asamblați suportul pentru frigărui mici. Împingeți o frigăruie mică prin carnea aproape de os. Repetați acest lucru cu alte frigărui mici.
3. Așezați fiecare frigăruie mică în suportul pentru frigărui mici. Legați frigăruile mici la ambele capete și în mijloc cu ajutorul aței.
4. Frecați cotletele de miel cu muștar. Distribuți amestecul de plante aromatice pe cotletul de miel. Condimentați cu sare și piper.
5. Așezați mielul în Power AirFryer Multi-Function.
6. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Setăți timpul de preparare la 15 minute pentru a începe cu prepararea.
7. Gătiți înăbușit până când este atinsă temperatura internă dorită:
50° C - în sânge
60° C - medium rare
65° C - medium
75° C - pătrunsă.
8. Înainte de tăiere, lăsați să stea 10 minute.

COASTE DE PORC

PRĂJITE



COASTE DE PORC PRĂJITE

pentru 6 persoane

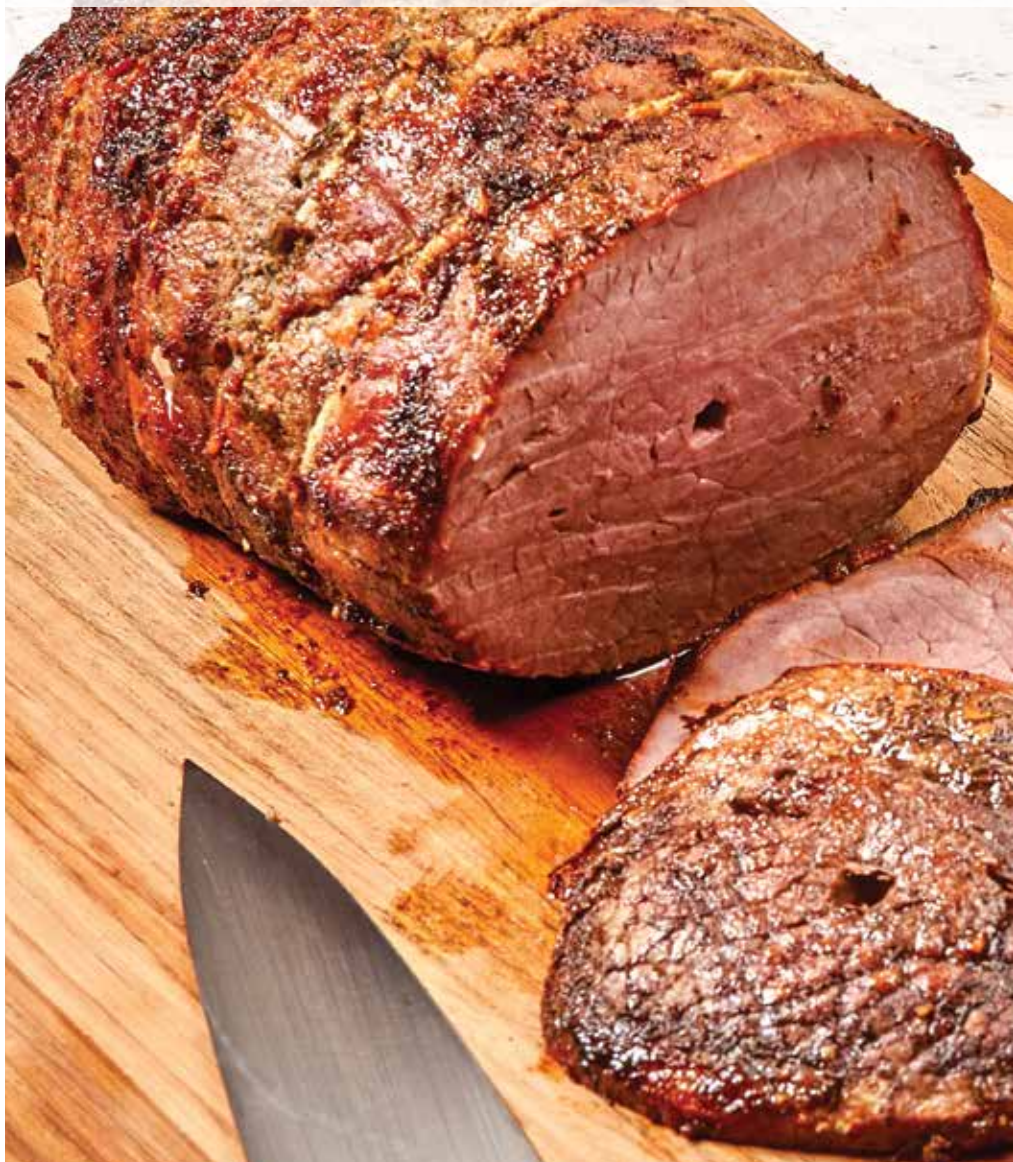


Ingrediente:	1 linguriță	de praf de usturoi
	1 linguriță	de praf de ceapă
	1 linguriță	de boia de ardei afumată
	1 lingură	de rozmarin uscat
	½ linguriță	sare
	½ linguriță	de piper negru măcinat
2 kg	de coaste de porc fără os	

- Preparare:**
1. Amestecați într-un castron condimentele și plantele aromatice.
 2. Frecați coastele de porc cu amestecul de condimente și plante aromatice.
 3. Împingeți coastele pe bățul pentru frigăruie și fixați-l cu furculițele.
 4. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Măriți timpul de preparare la 45 minute pentru a începe cu prepararea. Aparatul pornește automat. Gătiți înăbușit, până când temperatura internă a atins 60° C.

FRIPTURĂ SUCULENTĂ

DE VITĂ



FRIPTURĂ SUCULENTĂ DE VITĂ

4 porții



Ingrediente:	1 kg	de friptură de vită
	3	căței de usturoi
	2	ramuri de cimbru
	½ lingură	de sare
	1 lingură	de praf de ceapă
	1 linguriță	de fenicul ras
	½ linguriță	de piper negru măcinat
	2 linguri	de ulei de măsline

- Preparare:**
1. Tocați fin cimbrul și usturoiul. Amestecați plantele aromatice și condimentele cu ulei de măsline.
 2. Frecați friptura cu amestec de plante aromatice și lăsați la răcit timp de o oră.
 3. Introduceți bățul pentru frigăruie prin mijlocul fripturii și fixați cu furculițele.
 4. Așezați friptura în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Apăsăți butonul Grill și setați timpul de gătire la 45 de minute.
 6. Frigeți la grătar până când este atinsă temperatura interioară dorită:
50° C - în sânge
60° C - medium rare
65° C - medium
75° C - pătrunsă.
 7. Lăsați să stea timp de 10 minute înainte de servire.

RULADĂ DE VITĂ

ÎN STIL ITALIAN



RULADĂ DE VITĂ

ÎN STIL ITALIAN

pentru 6 persoane



Ingrediente:	700 g	vrăbioară de vită (fleică), cu unt
	¼ ceașcă	de pesto de busuioc
	250 g	de brânză Provolone, feliată
	3	ardei grași roșii prăjiți
	1 linguriță	de sare de mare
	1 linguriță	de piper negru măcinat

- Preparare:**
1. Așezați vrăbioara de vită pe un tocător și distribuiți pestoul deasupra.
 2. Așezați acum stratificat deasupra, brânza și ardeii grași prăjiți.
 3. Rulați carnea și legați-o cu un șnur aproximativ de cinci ori împreună.
 4. Condimentați cu sare și piper.
 5. Împingeți bățul pentru frigăruie în mijlocul fripturii și fixați friptura cu furculițele.
 6. Așezați friptura în Power AirFryer Multi-Function.
 7. Apăsați butonul de frigere la rotisor pentru a începe cu prepararea.
 8. Gătiți înăbușit, până când a fost atinsă temperatura interioară dorită:
50° C - în sânge
60° C - medium rare
65° C - medium
75° C - pătrunsă.
 9. Înainte de tăiere, lăsați să stea 10 minute.

FRIGĂRUI DE MIEL

pentru 4 persoane



Ingrediente:	500 g	carne de miel, cubulețe
	2	cepe roșii mici, tăiate în patru
	2	dovlecei tăiați în bucăți mari
	8	mini-ardei dulci
		MARINATA
	¼ ceașcă	de ulei de măsline
		Suc de la 1 lămâie
	4 căței	de usturoi, tocați
	1 linguriță	de sare
	½ linguriță	de piper negru măcinat
	½ ceașcă	de mentă proaspătă, tocată mărunt

- Preparare:**
1. Pe fiecare frigăruie mică împingeți o bucată de miel, un sfert de ceapă roșie, o a doua bucată de miel, o bucată de dovlecel, o ultima bucată de miel și un mini-ardei.
 2. Repetați acest lucru pentru 8 frigărui mici.
 3. Așezați frigăruiile mici pe suportul pentru frigărui mici.
 4. Amestecați într-un castron mic ulei de măsline, suc de lămâie, usturoi, sare, piper și mentă.
 5. Ungeți marinada peste frigăruiile mici.
 6. Introduceți frigăruiile mici în aparat.
 7. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Setați timpul de preparare la 20 de minute pentru a începe cu prepararea.

FRIGĂRUI DE CREVEȚI

pentru 4 persoane



Ingrediente:	cca. 500 g	(16-20) creveți, decortificați și eviscerați
	2	dovleci galbeni, tăiați în bucăți mari
	2	dovlecei, tăiați în bucăți mari
	8	roșii cherry
	½ ceașcă	de sos dulce chili

- Preparare:**
1. Puneți alternativ creveți, bucăți de dovleac și de dovlecei pe fiecare frigăruie mică.
 2. Repetați acest lucru pentru 8 frigărui.
 3. Așezați frigăruiile mici pe suportul pentru frigărui mici.
 4. Ungeți frigăruiile mici cu sosul dulce de chilli.
 5. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Setăți timpul de preparare la 15 minute pentru a începe cu prepararea.

ȘAȘLÂC DE VITĂ

pentru 4 persoane



Ingrediente:	500 g	rasol alb de vită, cubulețe
	2	cepe roșii mici, tăiate în patru
	2	dovlecei, tăiați în felii groase
	8	mini-ardei dulci
	¼ ceașcă	de ulei de măsline
	2 linguri	de sos de soia
	1 lingură	muștar Dijon
	2 linguri	de oțet de vin roșu
	4	căței de usturoi, tocați
	½ linguriță	piper negru măcinat

- Preparare:**
1. Asamblați frigăruiile. Străpungeți o bucată de carne de vită, apoi un sfert de ceapă roșie, o altă bucată de carne de vită, o bucată de dovlecel, o ultimă bucată de carne de vită și un mini-ardei.
 2. Repetați acest lucru folosind toate ingredientele, până când terminați cele 8 frigărui mici.
 3. Așezați frigăruiile mici pe suportul pentru frigărui mici.
 4. Se amestecă într-un castron mic ulei, sos de soia, muștar Dijon, oțet, usturoi și piper.
 5. Ungeți marinada peste frigăruiile mici.
 6. Apăsăți butonul de frigere la rotisor. Măriți timpul de preparare la 20 de minute. Aparatul va porni automat după scurt de timp.

NUCI PRĂJITE

pentru 8 persoane



Ingrediente:	1 ceașcă	de caju crude
	1 ceașcă	de migdale crude
	1 ceașcă	de arahide crude
	½ ceașcă	de zahăr, evtl.mai mult pentru înveliș
	½ ceașcă	de miere
	½ linguriță	de scorțișoară
	½ linguriță	de sare

- Preparare:**
1. Se amestecă bine toate ingredientele într-un castron.
 2. Umpleți nucile în coșul rotativ.
 3. Porniți programul pentru cotlete și setați timpul de preparare la 15 minute.Apăsați butonul de frigere la rotisor pentru a începe cu prepararea.
 4. Presărați nucile pe o tavă acoperită cu zahăr pudră.
 5. Se lasă să se răcească.
 6. Se presară cu zahăr pudră în funcție de gust.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

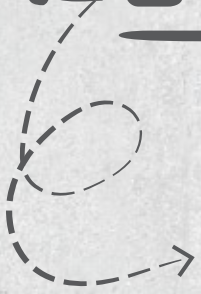
HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**





CAIET CU RETETE



DELICATESE
USCATE





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Cuprins

SLĂNINĂ GLASATĂ	5
CIPSURI DE VARZĂ CREAȚĂ	6
VERDEȚURI USCATE	7
CIPSURI DE LEGUME	9
CRUTOANE ITALIENE	11
BEEF JERKY	13
ROȘII USCATE	15
FASOLE VERDE CROCANTĂ	16
FELII DE KIWI ZEMOASE	17
FELII DE MANGO USCATE	17
MÜSLI DE MIGDALE	19
FELII DE PORTOCALĂ USCATE	21
RULOURI DE CĂPȘUNI	23

INDICAȚIE:

1 ceașcă corespunde unei cești cu o capacitate de aprox. 240 ml!

INDICAȚIE: Timpii de deshidratare pot varia în funcție de tipul alimentului; de ex. mărimea fructelor și gradul de coacere influențează durata de deshidratare necesară. Pentru toate rețetele poate fi necesar un timp mai lung pentru încheierea procesului de deshidratare sau puteți să adăugați un timp suplimentar pentru un rezultat mai crocant.

SUGESTII: La jumătatea timpului de deshidratare schimbați între ele grătarele conform principiului rotației pentru a obține un rezultat uniform.

Așezați întotdeauna în aparat o cuvă de colectare picături pentru a vă înlesni curățarea.

GLASATĂ

SLĂNINĂ



GLASATĂ SLĂNINĂ

pentru 4 persoane



Ingrediente: ½ kg fâșii groase de slănină
¼ ceașcă zahăr brun
¼ linguriță piper Cayenne
2 linguri sirop de arțar

- Preparare:**
1. Așezați fâșii de slănină pe grătar și tăiați-le la dimensiune după cum este necesar.
 2. Pulverizați slănină cu zahăr și piper Cayenne și o frecați în carne.
 3. Ungeți cu sirop de arțar.
 4. Apăsați tasta Shrimp, pentru a începe prepararea.
 5. Atunci când ciclul s-a încheiat întoarceți slănină.
 6. Apăsați tasta Shrimp, pentru a începe din nou prepararea.
 7. Atunci când procesul de coacere este încheiat serviți slănină glasată.

VARZĂ CREAȚĂ

CIPSURI

pentru 4 persoane



Ingrediente:	2 legături	varză creață
	2 linguri	ulei de măsline
	1 linguriță	sare
	½ linguriță	pipер negru măcinat
	½ linguriță	usturoi granulat

- Preparare:**
1. Îndepărtați cotoarele din varza creață și le tăiați în bucăți mari.
 2. Amestecați uleiul de măsline, sarea, pipерul și usturoiul și răsturnați varza creață în marinată.
 3. Așezați varza creață marinată pe grătar.
 4. Apăsăți tasta pentru deshidratare, pentru a începe prepararea. Deshidratați cipsurile de varză creață timp de 15-20 minute la 55 °C.

VERDEȚURI

USCATE

rezult aprox. 1/3 ceașcă



Ingrediente: 2 pachetele (fiecare câte 20 g) verdețuri proaspete (pătrunjel, rozmarin, cimbru, tarhon, oregano și salvie se pretează bine)

Preparare:

1. Distribuți verdețurile proaspete pe grătar.
2. Pentru a porni procesul de deshidratare acționați tasta pentru deshidratare.

Timpi recomandați de deshidratare:

Pătrunjel timp de 1 ½ ore la 50°C

Rozmarin timp de 2 ore la 50°C

Cimbru timp de 3 ore la 50°C

Tarhon timp de 3 ore la 50°C

Oregano timp de 2 ore la 50°C

Salvie timp de 3 ore la 50°C

LEGUME

CIPSURI



LEGUME

CIPSURI

2 porții



Ingrediente:

3	păstârnaci mari, cojiți și tăiați foarte subțire
3	sfeclă de mărime medie, cojite și tăiate foarte subțire
2	cartofi dulci de mărime medie, cojiți și tăiați foarte subțire

Preparare:

1. Așezați pe grătar legumele tăiate. Nu le stivuiți unele peste altele.
2. Acționați tasta pentru deshidratare. Creșteți temperatura la 45°C. Pentru pornirea procesului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 10 ore.
3. Pentru cipsuri și mai crocanți creșteți timpul de coacere.



CRUTOANE

ITALIENE



CRUTOANE

ITALIENE

10 porții



Ingrediente:

1	Felie de pâine italiană cu crustă, tăiată în cuburi de mărime 1 cm
1/3 ceașcă	ulei de măsline extravirgin
1 linguriță	Sare
1/2 linguriță	Piper
1 lingură	Oregano uscat

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele într-un bol.
2. Distribuți pe grătar cubulețele de pâine marinate.
3. Reglați temperatura la 175°C. Regalți ceasul temporizator la 8 minute. Pentru a porni procesul de coacere atingeți butonul Pornit-Oprit-/Start-Stop.



BEEF

JERKY

BEEF JERKY

pentru 4 persoane



Ingrediente: 1 kg file de vită, rotund, tăiat subțire
4 linguri sos de soia dulce
5 linguri ketchup de roșii
½ linguriță piper negru măcinat
½ linguriță sare
½ linguriță pulbere de usturoi
Un strop de sos Sriracha(sos iute)

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele.
2. Lăsați-le să se pătrundă în marinată timp de 1 oră, cel mai bine peste noapte.
3. Luați carnea din marinată și o uscați prin tamponare. În continuare așezați-o pe grătar.
4. Porniți programul de deshidratare la 70 °C și 6 ore de preparare.

USCATE

ROȘII



USCATE

ROȘII

6 porții



Ingrediente: 1,5 kg Roșii înjumătățite

- Preparare:**
1. Așezați pe grătar jumătățile de roșii având coaja în jos spre grătar.
 2. Acționați tasta pentru deshidratare și creșteți temperatura la 65°C.
 3. Pentru pornirea procesului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 10 ore.

CROCANTĂ

FASOLE VERDE

pentru 4 persoane



Ingrediente: ½ kg fasole verde, tăiate și înjumătățite
¼ ceașcă ulei de măsline
1 linguriță Sare
1 linguriță Piper

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele într-un bol mare.
2. Acum așezați fasolea verde pe grătar.
3. Apăsăți tasta de deshidratare și setați o temperatură de 50 °C și o durată 6 ore.

ZEMOASE

FELII DE KIWI

4 porții

Ingrediente: 6 Kiwi-uri, cojite și tăiate în felii groase de 5 mm

Preparare:

1. Distribuți feliile de kiwi pe grătar. Fiți atenți ca feliile să nu se suprapună.
2. Acționați tasta pentru deshidratare. Creșteți temperatura la 50°C. Pentru pornirea ciclului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 6 ore.



USCATE

FELII DE MANGO

4 porții

Ingrediente: 3 mango proaspete, cojite și tăiate

Preparare:

1. Distribuți feliile de mango (sau de papaya) pe grătar. Fiți atenți să nu stivuiți feliile.
2. Acționați tasta pentru deshidratare. Creșteți temperatura la 50°C. Pentru pornirea procesului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 10 ore.

MIGDALE

MÜSLI



MIGDALE

MÜSLI

pentru 4 persoane



Ingrediente:	1 2/3 cești	migdale date pe răzătoare
	1 ceașcă	fulgi de ovăz
	3/4 ceașcă	nucă de cocos dată pe răzătoare
	1/4 ceașcă	semințe de floarea soarelui, cojite
	1 linguriță	Sare
	1 linguriță	Ulei din sămburi de struguri
	1/3 Ceașcă	miere
1 ceașcă	cireși uscate tocate	

- Preparare:**
1. Amestecați migdalele, fulgii de ovăz, nuca de cocos, semințele de floarea soarelui cu sarea.
 2. Adăugați ulei din sămburi de struguri și miere.
 3. Învârțiți pentru a amesteca totul.
 4. Acoperiți grătarul cu hârtie de copt. Distribuți uniform müsli pe hârtia de copt.
 5. Reglați temperatura la 105 °C și ceasul temporizator la 40 minute, pentru a începe pregătire apăsați o dată tasta pornit-oprit.
 6. Apoi adăugați cireșele și amestecați.
 7. Lăsați să se răcească și serviți.

USCATE

FELII DE PORTOCALĂ



USCATE

FELII DE PORTOCALĂ

pentru 10 persoane



Ingrediente: 4 portocale de mărime medie tăiate în felii

- Preparare:**
1. Așezați felii de portocală într-un strat pe mai multe grătare.
 2. Pentru a începe prepararea porniți programul de deshidratare la 50 °C și 10 ore.

CĂPȘUNI

RULOURI



CĂPȘUNI RULOURI

20 porții



Ingrediente:

1kg
4 linguri

Ulei vegetal pentru pulverizare
căpșuni tăiate și codițele îndepărtate
zahăr
și sucul de la o lămâie

Preparare:

1. Acoperiți mai multe grătare cu hârtia de copt și pulverizați hârtia de copt cu ulei vegetal.
2. Puneți ingredientele într-un amestecător (mixer fix) până când se produce o masă netedă.
3. Distribuți piureul în mod uniform pe grătar și ungeți-l subțire pe hârtia de copt.
4. Așezați grătarele în Power AirFryer multifuncțional. Apăsăți mai întâi butonul Start / Stop, apoi butonul de deshidratare și setați temperatura la 75 °C, iar ceasul temporizator la 10 ore.
5. Imediat ce procesul de deshidratarea s-a încheiat luați cu atenție grătarele din aparat.
6. Tăiați cu o foarfecă hârtia de copt în benzi de 5 cm lățime, rulați benzile împreună și legați-le cu ață.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**



CARTE DE BUCATĂ

SPECIALITĂȚI
AMERICANE





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Cuprins

PUI COPT	4
FÂȘII DE PUI	5
DOVLECEI COPTI	5
BISCUIȚI CU BRÂNZĂ CHEDDAR	6
BUFFALO WONTON	8
SUFLEU DE BRÂNZĂ	9
NACHOS GRATINAȚI	10
PIZZA ALBĂ	12
PIZZA SALAMI	14
CHIFTELUȚE TRADIȚIONALE ITALIENE	15
SUPER NACHO TACOS	16
PUI MILANEZ	18
ORANGE CHICKEN	20
CREVEȚI BANG BANG	22
SOMON PRĂJIT ÎN MIERE	24
CHEESEBURGER DUBLU CU SOS CRAZYGOOD	26
PACHEȚELE DE PRIMĂVARĂ CU PUI ÎN STIL THAILANDEZ	27
PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ NY STYLE	28
PIZZA DULCE	29
PÂINE ALBĂ	30
BUDINCĂ DE PÂINE CU MERIȘOARE	32
PRĂJITURĂ UNICORN	34
BRIOȘE CU CACTUS ÎN OALĂ	36
TORT CIOCOLATĂCOLA	38
PRĂJITURĂ CU CIREȘE	40
COVRIGEI	42
BISCUIȚI DE CIOCOLATĂ PRĂJIȚI	44
FOIETAJ CU MERE	46

INDICAȚIE:

1 ceașcă corespunde unei cești cu o capacitate de aprox. 240 ml!

SFAT: Introduceți întotdeauna tava de scurgere în aparat pentru a vă ușura curățarea.

PUI COPT

6 porții



Ingrediente:	5	pulpe întregi de pui
	4	pulpe inferioare de pui
	5	aripi de pui
	3 cești	de lapte bătut
	2 lingurițe	de sare
	1 linguriță	de piper negru măcinat
	1 lingură	de praf de ceapă
	1 linguriță	de praf de usturoi
	1 lingură	de boia de ardei
	6 cești	de fulgi de porumb, fărâmițate

- Preparare:**
1. Puneți carnea de pui în lapte bătut timp de treizeci de minute; cel mai bine peste noapte. Se amestecă condimentele și fulgii de porumb.
 2. Scoateți carnea de pui din laptele bătut. Tăvăliți-o în fulgii porumb și amestecul de condimente, astfel încât să fie bine acoperită.
 3. Distribuți carnea de pui pe grătar și împingeți-l în Power AirFryer Multi-Function.
 4. Porniți programul pentru pui prin apăsarea butonului pentru pui.
 5. După 10 minute, înlocuiți grătarul conform principiului rotației.
 6. Carnea de pui este prăjită complet atunci când temperatura miezului a atins 75° C. Timpul de gătire poate varia în funcție de mărimea și greutatea bucăților de pui.

FÂȘII DE PUI

4 porții

Ingrediente:

1 linguriță	de praf de usturoi	1 ceașcă	de făină
1 linguriță	de praf de ceapă	450 g	fâșii de pui
1 linguriță	de sare	2	ouă, bătute
½ linguriță	de piper negru măcinat	2 cești	de pesmet grosier
1 linguriță	boia de ardei afumată		(de ex. Panko)

Preparare:

1. Amestecați într-un castron usturoi, ceapă, sare, piper, boia de ardei și făină.
2. Tăvăliți puiul în amestecul de făină și condimente.
3. Cufundați puiul în oul bătut și apoi tăvăliți-l prin pesmet.
4. Distribuți fâșiile de pe grătar.
5. Apăsăți butonul pentru cartofi prăjiți și reduceți temperatura la 185° C.

DOVLECEI COPȚI

6 porții

Ingrediente:

4	dovlecei de dimensiuni medii, tăiați bețișoare
4	ouă, bătute
2 cești	de pesmet grosier (de ex. Panko)
	Condimente după gust (de ex. plante aromatice italiene, amestec de 8 plante aromatice etc.)

Preparare:

1. Cufundați dovleceii tăiați în oul bătut.
2. Tăvăliți apoi prin pesmet.
3. Distribuți dovleceii pe grătar.
4. Apăsăți butonul pentru cartofi prăjiți și setați timpul de preparare la 10 minute.

BISCUIȚI CU BRĂNZĂ CHEDDAR



BISCUIȚI CU BRĂNZĂ CHEDDAR

16 bucăți



Ingrediente:	2 cești	de făină
	1 bucată	întregă de unt
	2 lingurițe	de praf de copt
	¾ ceașcă	de lapte bătut
	½ ceașcă	de ceapă verde, tocată
	½ linguriță	de praf de usturoi
	½ linguriță	de condimente de fructe de mare
	¼ linguriță	puđră de ardei Cayenne
	1 ½ ceașcă	de brănză Cheddar, rasă

- Preparare:**
1. Amestecați într-un castron făina și untul până când amestecul devine sfărâmicos.
 2. Adăugați restul ingredientelor.
 3. Modelați 16 bile și distribuiți-le pe grătar.
 4. Apăsăți butonul de coacere și setați timpul de preparare la 15 minute pentru a începe cu prepararea.
 5. Serviți cu carne de pui prăjit.

BUFFALO

WONTON

pentru 4 persoane



Ingrediente:	1	piept de pui mare fără oase și piele
	1 pachet	de blaturi de aluat Wonton
	1 ¼ ceașcă	de brânză Cheddar, rasă
	4 linguri	de sos Buffalo Wing
	2 cești	de pesmet Panko (pesmet grosier)
	1 linguriță	praf uscat de Sriracha
	1	albuș de ou, bătut
		Bețigaș de țelină, pentru servire
		Dressing de brânză albastră, pentru servire

- Preparare:**
1. Fierbeți carnea de pui într-o oală timp de 10 minute. Scoateți-o și mărunțiți-o.
 2. Adăugați sosul Buffalo Wing și brânza Cheddar. Amestecați bine.
 3. Amestecați într-un castron separat pesmetul Panko și Sriracha. Puneți mai întâi deoparte amestecul pregătit.
 4. Adăugați în mijlocul fiecărui blat de aluat Wonton, o lingură de supă cu amestecul de pui.
 5. Umeziți marginile Wonton cu apă. Plițiți-l pentru a forma un triunghi și apăsați pentru a-l sigila.
 6. Ungeți blaturile Wonton cu albuș de ou.
 7. Presărați amestecul de Panko peste blaturile Wonton.
 8. Așezați blaturile Wonton pe grătar și amplasați-le în aparat.
 9. Porniți programul pentru cartofi prajiți pentru a începe cu prepararea.

BUDINCĂ DE BRÂNZĂ

pentru 2 persoane



Ingrediente:	8	bastonașe de mozzarella (produs finit TK)
	4	felii de pâine cu cartofi
	8	felii de brânză americană
		unt moale

- Preparare:**
1. Încălziți bastonașele de mozzarella: Ordonăți-le pe grătar și amplasați-le în aparat. Apăsăți butonul pentru cartofi prăjiți și setați un timp de preparare de 6 minute.
 2. Ungeți cu unt feliile de pâine pe o parte.
 3. Așezați 2 felii cu partea unsă cu unt pe grătar.
 4. Puneți două felii de brânză americană pe fiecare felie de pâine.
 5. Așezați câte 4 bastonașe de mozzarella pe fiecare felie de pâine.
 6. Acoperiți fiecare felie cu alte două felii de brânză americană și pâinea rămasă, cu partea unsă cu unt în sus.
 7. Setăți temperatura la 185° C. Setăți timpul de preparare la 6 minute. Apăsăți butonul Pornit/Oprit, pentru a porni prepararea.
 8. Întoarceți sandvișurile și repetați pasul 7.

NACHOS

GRATINAȚI



NACHOS

GRATINAȚI

pentru 4 persoane



Ingrediente:	24	de chipsuri tortilla mari
	½ ceașcă	de mus de fasole
	½ ceașcă	de chili
	115 g	brânză americană, cubulețe
	¼ ceașcă	de salsa
	½ ceașcă	de brânză Cheddar, rasă
	¼ ceașcă	de măslină neagră, feliate
	½	ceapă mică roșie, tocată
	1	roșie prună mare, tocată
	¼ ceașcă	de coriandru, tocat
		Suc de la ½ de lime
	½ Linguriță	de sare
		Guacamole, pentru servire
		Smântână, pentru servire
	1	ardei Jalapeno, tăiat în felii, pentru servire

- Preparare:**
1. Se topesc cuburile de brânză și ardeul Chili în cuptorul cu microunde.
 2. Acoperiți grătarul cu hârtie de copt.
 3. Așezați 12 chipsuri tortilla pe grătarul acoperit cu hârtie de copt.
 4. Distribuți o lingură de mus de fasole peste chipsuri.
 5. Presărați jumătate din ardeul Chili, salsa, brânza Cheddar rasă, măslină și coriandru peste chipsuri.
 6. Stivuiți restul chipsurilor tortilla.
 7. Presărați restul de ardei Chili, salsa, brânza Cheddar rasă, masline și coriandru peste chipsuri.
 8. Apăsăți butonul pentru cartofi prăjiți. Setăți cronometrul la 12 minute pentru a începe cu prepararea.
 9. Amestecați într-un castron mic ceapa roșie, roșiile prune, sucul de lime și sarea și distribuți amestecul peste chipsurile nachos preparate.
 10. Serviți cu guacamole, smântână și ardei Jalapeno.

PIZZA

ALBĂ



PIZZA

ALBĂ

1 porție



Ingrediente:	1	aluat subțire de pizza (alternativ aluat pentru tartă flambată)
	2	căței de usturoi, tăiați fin
	½ linguriță	fulgi de piper roșu
	9 felii	de mozzarella proaspătă
	¼ ceașcă	de Ricotta
	2 linguri	ulei de măsline, extra-virgin

- Preparare:**
1. Întindeți aluatul și așezați-l pe grătar. Împingeți-l în Power AirFryer Multi-Function.
 2. Apăsați butonul pentru cartofi prăjiți. Setati timpul de preparare la 10 minute. Întoarceți aluatul după 5 minute.
 3. Scoateți aluatul din Power AirFryer Multi-Function.
 4. Ungeți acum aluatul cu Ricotta și presărați mozzarella, usturoi și fulgi de piper roșu. Împingeți acum din nou pizza gata pregătită înapoi în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Porniți programul pentru cartofi prăjiți prin apăsarea butonului cu același nume. Modificați timpul de preparare la 5-6 minute.
 6. Serviți.

PIZZA

SALAMI

1 porție



Ingrediente:

1	aluat subțire de pizza (produs finit)
3 linguri	sos pentru pizza
¾ ceașcă	de mozzarella tare, rasă
12 felii	de salam

Preparare:

1. Întindeți aluatul și așezați-l pe grătar. Împingeți-l în Power AirFryer Multi-Function.
2. Apăsați butonul pentru cartofi prăjiți. Setati timpul de preparare la 10 minute. Întoarceți aluatul după 5 minute.
3. Scoateți aluatul din Power AirFryer Multi-Function.
4. Ungeți acum pizza cu sosul, presărați-o cu cașcaval și adăugați salamul. Împingeți acum din nou pizza gata pregătită înapoi în Power AirFryer Multi-Function.
5. Porniți programul pentru cartofi prăjiți prin apăsarea butonului cu același nume. Modificați timpul de preparare la 5 minute. În funcție de grosimea topping-ului, timpul de preparare poate varia.

CHIFTELUȚE TRADIȚIONALE ITALIENE

25 de bucăți



Ingrediente:	1,5 kg	carne tocată mixtă (carne de porc, vită și vițel)
	3	ouă
	¼ ceașcă	de lapte
	½ ceașcă	de pesmet
	½ ceașcă	de parmezan, ras
	½	ceapă, tocată
	2	căței de usturoi, tocați
	½ linguriță	de piper negru măcinat
	1 linguriță	de sare de mare
	¼ ceașcă	de pătrunjel, tocat

- Preparare:**
1. Amestecați împreună într-un castron toate ingredientele.
 2. Modelați 25 de chiftele.
 3. Așezați chiftelele pe grătar și împingeți-le în Power AirFryer Multi-Function.
 4. Apăsăți butonul pentru programul Steak/cotlete. Setăți cronometrul la 20 de minute.
 5. Serviți cu sos de roșii sau sos pentru friptură.

SUPER

NACHO TACOS



SUPER

NACHO TACOS

8 porții



Ingrediente:	8	cochilii tari de taco (tortillas crocante de porumb, produs finit)
	½ ceașcă	de miere
	1 pachet	de condimente pentru taco
	1 pachetel	de pudră de brânză (sau brânză rasă foarte fin)
	350 g	de carne tocată de vită
	2 linguri	de ulei de măsline
	2 lingurițe	de sare
	1 linguriță	de piper negru măcinat
	¼	salată Eisberg, mărunțită
	2	roșii tip curmale, cubulețe
		Smântână și brânză rasă pentru garnitură

- Preparare:**
1. Ungeți cu miere pe exterior cochiliile de taco cu o perie de bucătărie.
 2. Amestecați condimentele pentru taco și pudra de brânză pe o farfurie plană.
 3. Presărați generos pudra de brânză și condimente pe cochiliile de taco.
 4. Așezați cochiliile de taco pe grătar și așezați-le în Power AirFryer Multi-Function.
 5. Setează temperatura la 185°C și cronometrul la 5 minute. Porniți procesul de prăjire apăsând butonul de pornire-oprire/ Start-Stop.
 6. În timp ce cochiliile de taco se prăjesc, frigeți carnea tocată în ulei de măsline timp de 5 până la 6 minute.
 7. Condimentați cu sare și piper.
 8. Distribuți uniform carnea prăjită în cochiliile taco.
 9. Decorați cu salată verde, roșii, brânză Cheddar și smântână.

PUI

MILANEZ



PUI MILANEZ

pentru 2 persoane

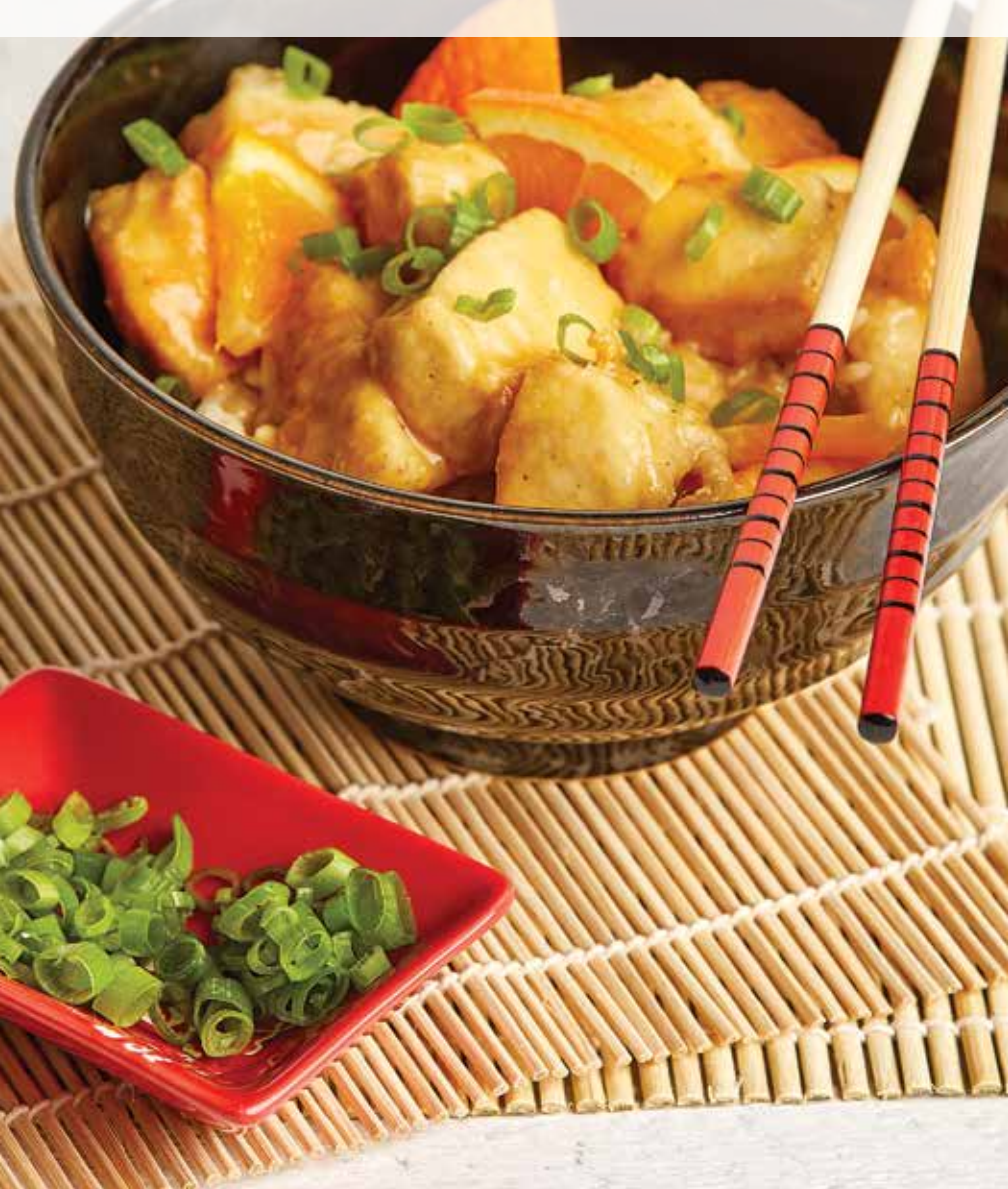


Ingrediente:	2 cești	de pesmet Panko (pesmet grosier)	1 linguriță	SALATĂ
	¼ ceașcă	de parmezan, ras	2 linguri	de oțet de vin alb
	½ linguriță	de praf de usturoi	3 cești	Suc de la ½ lămâie
	2	ouă, bătute	1	de ulei de măsline extra virgin
4	șnițele de pui	Sare și piper		de rucola
				roșie cărnăsoasă, cubulețe
				Sare și piper
				Parmesan ras, pentru decorare

- Preparare:**
1. Amestecați într-un castron pesmetul Panko, parmezanul și usturoiul.
 2. Condimentați generos cu sare și piper șnițelele de pui.
 3. Cufundați șnițelele în ou.
 4. Întoarceți în amestecul Panko.
 5. Așezați șnițelele pe grătar.
 6. Apăsăți butonul pentru programul Steak/cotlete. Setăți timpul de preparare la 15 minute pentru a începe cu prepararea.
 7. În timp ce șnițelele se prăjesc, pregătiți salata.
 8. Amestecați într-un castron oțet, suc de lămâie, ulei de măsline și un vârf de sare și piper.
 9. Adăugați rucola și acoperiți cu dressing.
 10. Puneți pe pui cuburile de roșii și salata de rucola.
 11. Decorați cu parmezan ras.

ORANGE

CHICKEN



ORANGE CHICKEN

pentru 4 persoane



Ingrediente:	500 g	piept de pui cubulețe, dezosat și fără piele	
	1	ou bătut	
	1 ceașcă	de amidon de porumb	
	2 lingurițe	de sare	
	½ linguriță	de piper negru măcinat	
		SOS DE PORTOCALE	
	1 ceașcă	de suc de portocale	1 linguriță oțet de orez
	2 linguri	de unt	1 lingură ceapă verde, tocat mărunt
	2 lingurițe	de sos de soia sărac în sodiu	Un vârf de cuțit de piper roșu
	2 linguri	de zahăr brun	portocală, coajă
	1 lingură	de ghimbir, ras	orez alb, pentru servire
	1 linguriță	de usturoi, ras	

- Preparare:**
1. Umeziți pieptul de pui cu oul.
 2. Amestecați într-un castron mic amidon de porumb, sare și piper.
 3. Întoarceți carnea de pui în amestecul de amidon de porumb și scuturați excesul.
 4. Așezați bucățile de pui pane pe grătar.
 5. Apăsăți butonul pentru programul de cartofi prăjiți pentru a începe cu prepararea.
 6. Amestecați pe plită, într-o tigaie, toate ingredientele sosului și aduceți-le la punctul de fierbere. Reduceți căldura și fierbeți la foc mic. Fierbeți până când este redusă la jumătate.
 7. Puneți bucățile de pui prăjite într-un castron.
 8. Acoperiți cu sosul.
 9. Serviți puiul pe orez alb, cu o porție suplimentară de sos de portocale.

CREVEŢI

BANG BANG



CREVEȚI BANG BANG

6 porții



Ingrediente:

1 ceașcă	de amidon de porumb
¼ linguriță	praf de Sriracha
aprox. 900 g	(21-25 bucăți) de creveți, decortificați și eviscerați
¼ ceașcă	de sos dulce chili
¼ ceașcă	de maioneză
	Salată Eisberg pentru decorare

Preparare:

1. Amestecați praful de Sriracha și amidonul de porumb.
2. Întoarceți creveții în amestecul de făină și Sriracha.
3. Distribuți creveții pe grătar, astfel încât aceștia să nu se suprapună.
4. Pentru a începe procesul de prăjire, apăsați butonul pentru cartofi prăjiți.
5. Întoarceți creveții după 10 minute.
6. În timp ce creveții se prăjesc, amestecați maioneza și sosul dulce de chilli pentru sosul Dip.
7. Serviți creveții pe salată și cu sosul Dip.

SOMON PRĂJIT

ÎN MIERE



SOMON PRĂJIT

ÎN MIERE

pentru 2 persoane



Ingrediente:

2	(120 g fiecare) fileuri de somon
¾ ceașcă	de miere
1/3 ceașcă	de sos dulce de soia
2 Lingurițe	de zahăr brun
¼ ceașcă	de suc de portocale
2 linguri	de suc proaspăt de lămâie
2 linguri	de oțet de vin roșu
2 linguri	de ulei de măsline
2 căței	de usturoi, tocați
1	ceapă verde, tocată mărunt
	Sare și piper, pentru codimentare

Preparare:

1. Încălziți la căldură redusă într-o oală, toate ingredientele, cu excepția somonului, a sarei și a piperului.
2. Aduceți la punctul de fierbere și continuați să fierbeți la foc mic.
3. Fierbeți timp de 15 minute, amestecând des.
4. Frecați fiecare file de somon cu ulei de măsline. Condimentați cu sare și piper.
5. Așezați somonul pe grătar.
6. Apăsăți tasta programului pentru creveți. Setăți temperatura la 165° C pentru a începe cu prepararea.
7. Ungeți somonul cu sosul și lăsați-l încă 10 minute la prăjit.
8. Serviți somonul cu sos și ceapă verde tocată.

CHEESEBURGER DUBLU

CU SOS CRAZY-GOOD

2 porții



Ingrediente:

450 g	carne tocată de vită (marmorată)		SOSUL
1	ceapă mare, tocată	¼ ceașcă	de maioneză
1 lingură	de ulei de rapiță	2 Linguri	de ketchup
1 linguriță	de sare	1 lingură	de castraveți murați,
2	chifle pentru burgeri		tăiați cubulețe
2 linguri	de margarină, moale	½ Linguriță	de miere
6 felii	de castravete murat	½ Linguriță	de oțet de vin alb
4 felii	de roșie		
4 frunze	de salată Eisberg		
½ ceașcă	de muștar iute		
4 felii	de brânză		

Preparare:

1. Modelați carnea de vită în patru turtițe, sărați-le și așezați-le în frigider.
2. Turnați jumătate din ulei într-o tigaie. Prăjiți ceapa până devine maronie.
3. Ungeți turtițele cu jumătate din maioneză și așezați-le pe grătar. Porniți programul pentru cartofi prăjiți și setați timpul de preparare la 10 minute.
4. Cu un minut înainte de expirarea timpului, presarați turtițele cu brânză.
5. Ungeți cu unt chiflele de burger.
6. Așezați chiflele de burger pe grătar și setați temperatura la 200° C. Setați cronometrul la 3 minute. Porniți procesul de prăjire apăsând butonul de pornire-oprire/Start-Stop.
7. După expirarea timpului, adăugați salata, roșiile și sosul la chifla inferioară. Așezați o turtiță pe chiflă și decorați cu puțină ceapă și jumătate din castraveții murați. Puneți acum jumătatea superioară a chiflei pe burger.

PACHEȚELE DE PRIMĂVARĂ CU PUI ÎN STIL THAILANDEZ

pentru 4 persoane

Ingrediente:

- 4 bucăți de piept de pui, dezosate și fără piele, tăiate în fâșii
- MARINATĂ**
2 linguri de sos Hoisin
2 linguri de sos Teriyaki
2 linguri de suc proaspăt de portocale
2 lingurițe de ulei de măsline
1 ½ linguriță de ghimbir, tocat
1 linguriță de usturoi, tocat
- DRESSING CU ARAHIDE**
2 linguri de ulei vegetal
2 cepe verzi, tocate fin
1 cățel de usturoi, tocat
1 ½ linguriță de ghimbir, tocat
½ ceașcă de unt de arahide cremos
2 linguri de sos dulce de soia
2 linguri de oțet de vin alb
3 linguri de zahăr brun deschis
¼ ceașcă de apă
½ linguriță fulgi de ardei roșu zdrobit
- SOS DIP**
½ ceașcă de lapte de nucă de cocos
½ ceașcă de dressing de arahide (a se vedea rețeta de mai sus)
½ linguriță pastă de curry roșu thailandez
¼ linguriță fulgi de ardei roșii zdrobiți
- RULOURI**
8 (Ø 20 cm) tortillas din făină
¼ ceașcă de dressing de unt de arahide moale (rețeta mai sus)
½ ceașcă de brânză rasă
½ ceașcă de felii de morcov
¼ ceașcă de ceapă verde, tăiată felii subțiri
½ ceașcă de muguri de fasole
3 linguri de coriandru, tocat

Preparare:

1. Puneți puiul într-un castron cu toate ingredientele marinadei.
2. Lăsați 10 Minute la marinat.
3. Scoateți puiul din marinadă și așezați-l pe grătar.
4. Apăsăți butonul pentru Steak/cotlete. Setăți cronometrul la 15 minute pentru a începe cu prepararea.
5. Pentru a pregăti dressing-ul, încălziți uleiul într-o cratiță.
6. Adăugați ceapa verde, usturoiul și ghimbirul, lăsați la gătit timp de 1 minut.
7. Se amestecă ingredientele rămase și se ia de pe plită.
8. Pentru sosul Dip, umpleți laptele de cocos, ½ de ceașcă de dressing de arahide, pastă de curry și piperul roșu ras într-un blender resp. într-un robot de bucătărie.
9. Amestecați toate ingredientele până când amestecul este omogen. Acoperiți și păstrați la rece.
10. Ungeți o parte a fiecărei tortilla cu unt moale.
11. Întoarceți tortilla și ungeți cu dressing de arahide.
12. Presărați cu brânză, carne de pui, morcovi, muguri, ceapă verde, și coriandru.
13. Rulați fiecare tortilla bine împreună.
14. Așezați tortillas pe grătar.
15. Setăți temperatura la 185° C. Setăți cronometrul la 8 minute și apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni prepararea.
16. Tăiați fiecare tortilla în diagonală în 3 bucăți.
17. Serviti cu sos Dip.

PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ

NY STYLE

pentru 4 persoane



Ingrediente:

BLATUL
¾ ceașcă de biscuiți cu unt, fărâmițați
¼ linguriță de scortişoară măcinată
1 lingură de unt, topit

TOPPING CU SMÂNTÂNĂ
½ ceașcă de smântână
3 Linguri de zahăr pudră
½ Linguriță de extract de vanilie
Frișcă, pentru servire

UMPLUTURA
680 g brânză proaspătă,
la temperatura camerei
¼ ceașcă de smântână,
la temperatura camerei
3 ouă mari, la temperatura camerei
2/3 ceașcă de zahăr pudră
1 linguriță extract de vanilie
½ linguriță de sare
2 linguri de făină

Preparare:

1. Pentru blat: Combinați toate ingredientele și amestecați până când amestecul devine sfărâmițos.
2. Luați o formă mică de tort detașabilă (Ø 15 cm) și apăsați amestecul uniform pe podeaua acesteia și ușor în sus, pentru a se forma o margine.
3. Setează temperatura la 175° C. Setează timpul de preparare la 5 minute. Apăsați butonul Pornit/Oprit, pentru a porni prepararea.
4. Pentru umplutură, amestecați împreună brânza proaspătă și smântâna până când amestecul este cremos.
5. Adăugați ingredientele rămase și amestecați până când sunt încorporate complet.
6. Puneți umplutura în forma de tort detașabilă.
7. Acoperiți prăjitura cu brânză cu o folie de aluminiu rezistentă la copt. Apăsați butonul pentru programul de coacere. Setează cronometrul la 1 oră și 45 de minute pentru a începe cu prepararea.
8. Lăsați să se răcească în formă timp de 2 ore.
9. Puneți la frigider pentru cel puțin 6 ore. Cel mai bine peste noapte.
10. Pentru a face topping-ul, amestecați toate ingredientele cu ajutorul unui tel până când devin omogene.
11. Scoateți cu grijă prăjitura cu brânză din forma de tort detașabilă.
12. Distribuți topping-ul de smântână deasupra.
13. Serviți cu frișcă.

PIZZA

DULCE

pentru 4 persoane

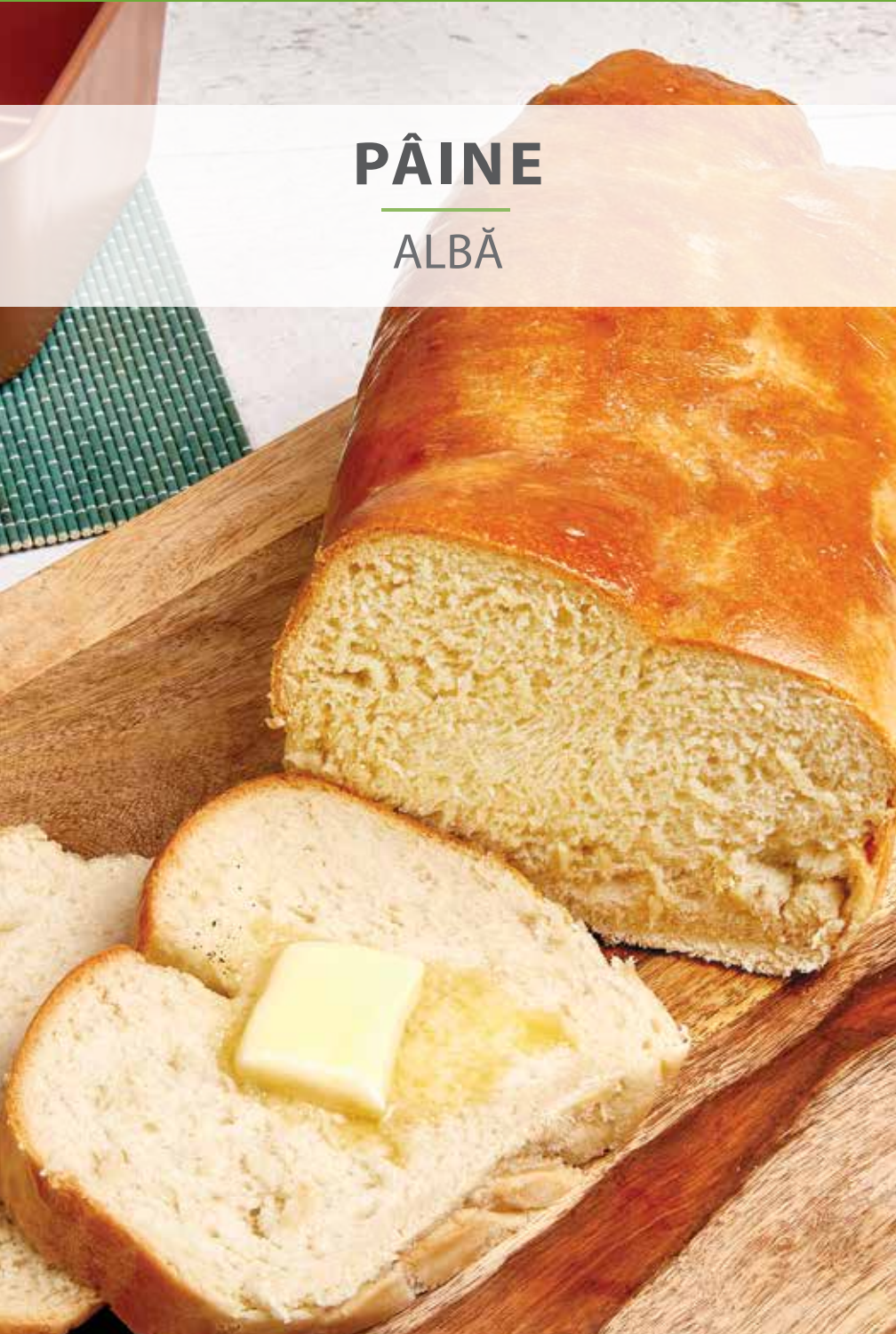


Ingrediente:	½ ceașcă	de smântână
	1 ¼ ceașcă	de bucăți de ciocolată
	1	aluat de pizza răcit cu crustă subțire
	9	biscuiți cu unt, fărâmițați
	1 ceașcă	de mini marshmallows
	340 g	bară de ciocolată, fărâmițată
		Sirop de ciocolată, pentru servire
		Cremă de marshmallow, pentru servire

- Preparare:**
1. Pentru ganache, se fierbe smântâna într-o oală la temperatură medie pe foc mic.
 2. Se adaugă bucățile de ciocolată și se amestecă.
 3. Să lase câteva minute.
 4. Bateți până când amestecul este omogen și toate bucățile de ciocolată s-au dizolvat.
 5. Îndepărtați de pe plită.
 6. Întindeți aluatul de pizza pe un grătar și tăiați la dimensiune. Introduceți în Power AirFryer Multi-Function.
 7. Apăsăți butonul de program pentru cartofi prăjiți. Setăți timpul de preparare la 10 minute și începeți prepararea.
 8. Întoarceți aluatul.
 9. Distribuți ganașul pe aluatul de pizza.
 10. Presărați biscuiții cu unt, marshmallows și bara de ciocolată peste ganaș.
 11. Apăsăți din nou butonul de program pentru cartofi prăjiți și setați ora la 10 minute.
 12. Decorați cu sirop de ciocolată și cremă de marshmallow.

PÂINE

ALBĂ



PÂINE

ALBĂ

rezultă 1 pâine



Ingrediente: 2 aluaturi de pâine congelate, dezghețate
1/2 bară de unt topit

- Preparare:**
1. Puneți aluatul într-o formă de pâine.
 2. Acoperiți cu un prosop de bucătărie umed și introduceți-l în Power AirFryer Multi-Function.
 3. Setează temperatura la 95° C și cronometrul la 20 de minute. Apăsăți butonul Pornit/Oprit, pentru a porni cu prepararea.
 4. Îndepărtați prosopul de bucătărie. Apăsăți butonul pentru programul de coacere și creșteți temperatura la 175° C, pentru a începe cu prepararea.
 5. Scoateți apoi pâinea din formă și lăsați să se răcească. Ungeți cu unt topit și serviți.

BUDINCĂ DE PÂINE

CU MERIȘOARE



BUDINCĂ DE PÂINE CU MERIȘOARE

6 porții



Ingrediente:	5	ouă
	1 ½ ceașcă	de smântână
	1 ½ ceașcă	de lapte
	¾ ceașcă	de zahăr
	2 lingurițe	de scorțișoară
	1 linguriță	de extract de vanilie
	1	pâine împletită cu drojdie, feliată
	¾ ceașcă	de merișoare uscate

- Preparare:**
1. Amestecați într-un castron mare ouă, lapte, smântână, zahăr, scorțișoară și vanilie. Puneți deoparte.
 2. Tăiați cubulețe pâinea împletită cu drojdie și amestecați cu amestecul de ouă și merișoare.
 3. Umpleți amestecul în 6 forme pentru coacere.
 4. Introduceți în Power AirFryer Multi-Function. Porniți programul de coacere și setați cronometrul la 14 minute.

PRĂJITURĂ

UNICORN



PRĂJITURĂ

UNICORN

16 bucăți



Ingrediente:

1 pachet	amestec de prăjitură (masă deschisă)
16	cornete
2 cești	de cremă de tort (aromă de vanilie)
	colorant alimentar roz, violet, albastru și galben
	Sclipici comestibil, pentru decorare

Preparare:

1. Pregătiți aluatul de tort conform instrucțiunilor producătorului.
2. Împărțiți aluatul în patru boluri mai mici.
3. Colorați un aluat roz, unul violet, unul albastru și unul galben.
4. Umpleți stratificat cu lingura aluaturile colorate diferit în cornet. Umpleți cornetele numai aprox. 3/4. Așezați cornetele umplute pe grătar în Power AirFryer Multi-Function.
5. Setați temperatura la 175° C. Setați cronometrul la 15 minute. Apăsăți butonul Pornit/Oprit, pentru a porni prepararea.
6. Lăsați să se răcească complet.
7. Distribuți crema de tort în 4 boluri.
8. Colorați o parte în roz, una în violet, una în albastru și una în galben.
9. Pregătiți un sac pentru decorare cu vârf de stea.
10. Distribuți glazura de culoare roz pe un sfert din sac.
11. Distribuți violetul pe altul, urmat de cel albastru și, în final, de cel galben.
12. Pulverizați crema sub formă de trandafir pe brioșe. Presărați cu sclipici.

BRIOȘE CU CACTUS

ÎN OALĂ



BRIOȘE CU CACTUS

ÎN OALĂ

16 bucăți



Ingrediente:

1 pachet	de premix pentru prăjitură cu ciocolată
1 ceașcă	de glazură de ciocolată
1 ceașcă	de biscuiți cu ciocolată, fărâmițată
3 cești	de cremă de tort (aromă de vanilie)
16	mini gogoși de ciocolată
	diferite culori alimentare verzi

Preparare:

1. Pregătiți aluatul de prăjitură cu ciocolată conform instrucțiunilor producătorului.
2. Așezați 2 ghivece de flori mici (Ø 5 cm) cu forme de hârtie pentru mini gogoși.
3. Umpleți fiecare vas din lut $\frac{3}{4}$ plin cu aluatul pentru prăjitură.
4. Aranjați vasele de lut pe grătar.
5. Apăsăți butonul pentru programul de coacere. Setăți cronometrul la 15 minute, pentru a începe cu prepararea.
6. Lăsați să se răcească complet.
7. Distribuți un strat mic de glazură de ciocolată pe briose.
8. Cufundați-le în firmiturile de biscuiți cu unt.
9. Colorați crema de tort cu diferite nuanțe de verde.
10. Așezați o mini gogoasă pe stratul de biscuiți cu unt, fixați-o cu o scobitoare.
11. Decorați gogoasa cu trandafirași cu ajutorul vârfului sub formă de stea.
12. Alternativ, puteți utiliza și un vârf de frunză pentru a face diferite decoruri.
13. Îndepărtați scobitorile înainte de servire.

TORT CIOCOLATĂ

COLA



TORT CIOCOLATĂ COLA

pentru 6 persoane



Ingrediente:

¼ ceașcă
4 Linguri
1
¼ ceașcă
½ linguriță
2 linguri
1 ceașcă
1 ceașcă
½ linguriță
½ linguriță
180 ml

TORT
de ulei vegetal
de unt topit
ou
de lapte
de extract de vanilie
de pudră de cacao
de făină
de zahăr
de sare
de praf de copt
de cola

1 bucată

1 lingură
1 ceașcă
2 linguri
½ linguriță
1/3 ceașcă

GLAZURĂ
(întregă) de unt nesărat,
Temperatura încăperii
de pudră de cacao
de zahăr pudră
de frișcă
de extract de vanilie
de nuci pecan, tocate grosier,
pentru decorare

Preparare:

1. Adăugați într-un castron ulei, unt, ouă, lapte și extract de vanilie. Amestecați.
2. Amestecați într-un castron separat praful de cacao, făina, zahărul, sarea și praful de copt.
3. Dați jumătate din ingredientele uscate masei de ou.
4. Adăugați cola și amestecați.
5. Adăugați restul ingredientelor uscate și amestecați.
6. Turnați aluatul într-o formă de prăjitură unsă (Ø 20 cm).
7. Apăsăți butonul pentru programul de coacere, pentru a începe cu prepararea.
8. În timp ce prăjitura se coace, preparați glazura: amestecați toate ingredientele până când totul este omogen.
9. Distribuți glazura pe prăjitura răcită.
10. Presărați cu nuci pecan.

PRĂJITURĂ
CU CIREȘE



PRĂJITURĂ

CIREȘE

pentru 6 persoane



Ingrediente:	2	aluaturi de tartă finite
	425 g	umplutură de prăjitură cu cireșe
	1	ou, bătut pentru ungere
		Zahăr din trestie, pentru decorare

- Preparare:**
1. Întindeți un strat din aluatul de tartă într-o formă unsă pentru prăjitură (Ø 20 cm).
 2. Tăiați aluatul la dimensiune și lăsați un centimetru peste margine.
 3. Pliati spre interior aluatul în exces, pentru a forma un strat gros.
 4. Formați cu degetul mare și cel arătător o muchie vălurată.
 5. Lăsați la rece 15 minute.
 6. Umpleți forma cu umplutura de cireșe. Eventual, rămâne puțin din umplutură.
 7. Tăiați fișii restul aluatului de tartă. Formați un grilaj peste umplutură.
 8. Ungeți grilajul de aluat cu ou și presarați zahăr.
 9. Apăsăți butonul pentru coacere. Setăți cronometrul la 45 de minute pentru a începe cu prepararea.

COVRIGEI

COVRIGEI



COVRIGEI

COVRIGEI

4 porții



Ingrediente:

1 aluat de cocă (produs finit)
1 ceașcă de apă
½ ceașcă bicarbonat de sodiu
Sare de mare grosieră

Preparare:

1. Tăiați aluatul în 4 fâșii lungi.
2. Rulați aluatul într-o rolă cu grosimea de aprox. 2 cm.
3. Folosind o spatulă de patiserie sau un cuțit ascuțit, tăiați fiecare bucată în 6 bucăți.
4. Amestecați apă și bicarbonat de sodiu într-un castron mic până se formează o leșie.
5. Umeziți fiecare bucată cu soluția și așezați-o pe grătar.
6. Presărați bucățile cu sarea groasă.
7. Setați temperatura la 185° C. Setați cronometrul la 12 minute. Pentru a începe, apăsați butonul de Pornire-Oprire/Start-Stop.

BISCUIȚI DE CIOCOLATĂ

PRĂJIȚI



BISCUIȚI DE CIOCOLATĂ PRĂJIȚI

pentru 8 persoane



Ingrediente: 2 foi de aluat pentru croissant
16 biscuiți dubli umpluți
Zahăr pudră, pentru decorare

- Preparare:**
1. Tăiați fiecare foaie de aluat pentru croissant în 8 pătrate.
 2. Înfășurați fiecare biscuite cu un pătrat de aluat.
 3. Ordonati pe un grătar biscuiții înveliți.
 4. Apăsati butonul pentru program de cartofi prajiti și introduceți un timp de preparare de 12 minute pentru a începe cu prepararea.
 5. Presărați cu zahăr pudră.

FOIETAJ

CU MERE



FOIETAJ

CU MERE

pentru 4 persoane



Ingrediente: 2 foi de aluat de tartă
1 ceașcă de umplutură pentru plăcintă cu mere
1 ou, bătut, pentru ungere
Zahăr brut, pentru decorare

- Preparare:**
1. Întindeți aluatul de tartă. Tăiați 4 dreptunghiuri din fiecare foaie.
 2. Puneți ¼ ceașcă de umplutură de mere în mijlocul fiecărui dreptunghi.
 3. Acoperiți cu un al doilea dreptunghi de aluat.
 4. Utilizați o furculiță pentru a închide marginile.
 5. Îndepărtați marginile inestetice.
 6. Puneți prăjiturile pe un grătar.
 7. Ungeți cu ou.
 8. Creați de 4 ori prăjitura deasupra cu un cuțit.
 9. Presărați zahăr din trestie deasupra.
 10. Setati temperatura la 180° C și introduceți un timp de preparare de 16 minute. Apăsati butonul Pornit/Oprit, pentru a porni prepararea.
 11. Coaceți foietajul până devine castaniu și serviți.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

