

# *Power* *AirFryer*<sup>TM</sup> *Multi-Function* by Tristar Products



AS SEEN ON  
**TV**  
ORIGINAL



## DE

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 &amp; 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 stelschroeven\*\*
- 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 &amp; AZ EGYSÉGEK MEGNEVEZÉSE (1. ábra)

**ÉRTESETÉS:** 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-nyárshoz\* \*\*
- 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. Odkvapávací 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 (opatrne 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 deschidere, 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. Uchwyt pomocniczy do rożna i kosza obrotowego\*\*
- 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 tepsisi\*\*
- 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 kaide\*\*
- 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 | Resim 2 |

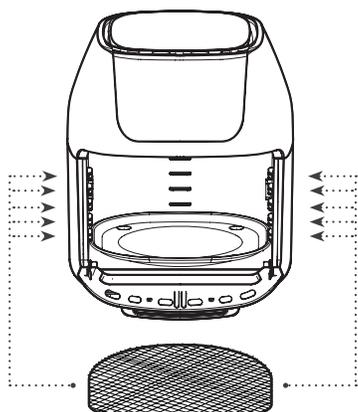


Abbildung 3 | Illustration 3 | Figure 3 | Figura 3 | Afbeelding 3 | 3. ábra | Obrázek 3 | Obrázok 3 | Figura 3 | Rys. 3 | Resim 3 |

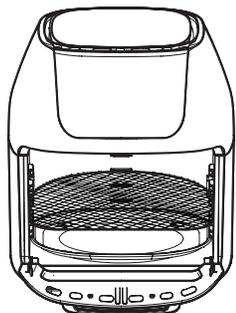
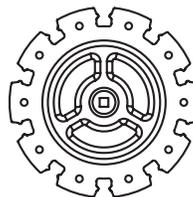
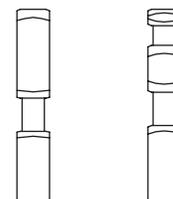


Abbildung 4 | Illustration 4 | Figure 4 | Figura 4 | Afbeelding 4 | 4. ábra | Obrázek 4 | Obrázok 4 | Figura 4 | Rys. 4 | Resim 4 |



Spießchenhalterung Vorderansicht (x2)  
Small Skewer Holder (2)  
Support à brochette Vue de face (x 2)  
Sostegno-spiedino visione frontale (x2)  
Spiesjeshouder voraanzicht (2x)  
Nyárstartó előlnézet (x2)  
Držák špízu - pohled zepředu (x2)  
Držiak 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)

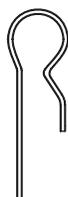
Abbildung 5 | Illustration 5 | Figure 5 | Figura 5 | Afbeelding 5 | 5. ábra | Obrázek 5 | Obrázok 5 | Figura 5 | Rys. 5 | Resim 5 |



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 | Jobb oldal | Prává strana | Prává strana | Partea dreaptă | Prawa strona | Sağ taraf  
Rechte Seite | Right side | Côté droit | Lato destro | Rechterkant  
| Jobb oldal | Prává strana | Prává 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 (x10) | Spedino (x10) | Spiesjes (10x) | Nyársak (x10) | Špíz (x10) | Špízové ihlice (x10) | Țepușe de frigărui (x10) | Szpikulce (x10) | Şiş(x10)

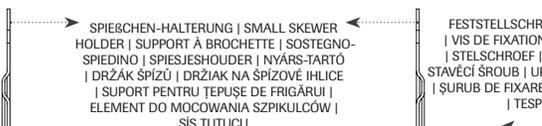
Abbildung 7 | Illustration 7 | Figure 7 | Figura 7 | Afbeelding 7 | 7. ábra | Obrázek 7 | Obrázok 7 | Figura 7 | Rys. 7 | Resim 7 |



Feststellschrauben (x2) | Set screws (2) | Vis de fixation (x 2) | Viti di arresto (x2) | Stelschroeven (x2) | Rögztítő csavarok (x2) | Stavěcí šrouby (x2) | Upevňovacie skrutky (x2) | Şuruburi de fixare (x2) | Šrubury mocujúce (x2) | Tespit vidalcan (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 | RÖGZÍTŐ CSAVAR | STAVĚCÍ ŠROUB | UPEVNŔOVACIA SKRUTKA | ŞURUB DE FIXARE | SRUBA MOCUJACA | TESPIT VIDASI

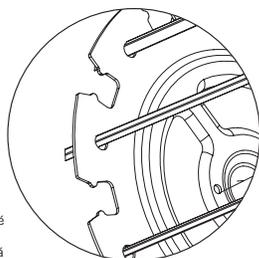


Vorderansicht der zusammengesetzten Spießchen-Halterung  
Front view of the assembled small skewer holder  
Vue de face du support à brochette assemblé  
Veduta frontale di spiedino e sostegno assemblati  
Voraanzicht van de geassembleerde spiesjeshouder  
Az összeszerelt nyárstartó előlnézete  
Pohled zepředu na smontovaný držák špízu  
Predný pohľad zmontovaného držiaka 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 | RÖGZÍTŐ CSAVAR | STAVĚCÍ ŠROUB | UPEVNŔOVACIA SKRUTKA | ŞURUB DE FIXARE | SRUBA MOCUJACA | TESPIT VIDASI

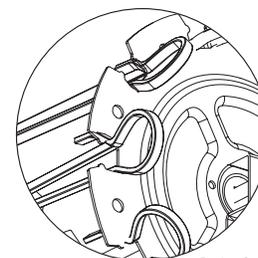
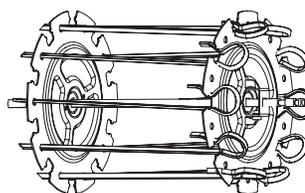
RECHTE SEITE GRILLSPIEß | RIGHT SIDE SKEWER | CÔTÉ DROIT TOURNEBROCHE | LATO DESTRO SPIEDO PER GRIGLIA | RECHTERKANT DRAAISPIJT | GRILL-NYÁRS JOBB OLDALA | PRAVÁ STRANA GRILOVACIHO ŠPIZU | PRAVÁ STRANA OSI GRILU | PARTEA DREAPTĂ ȚEPUȘA PENTRU PRĂJIRE | PRAWA STRONA, ROZEN DO GRILLA | KIZARTMA ŞIŞI, SAĞ TARAF

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



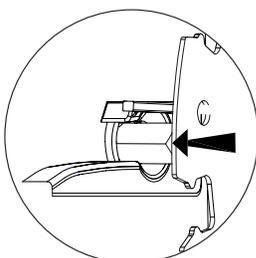
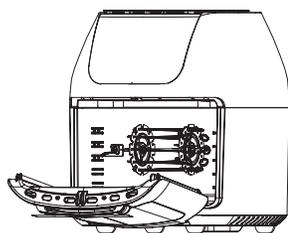
Linke Seite | Left side | Côté gauche | Lato sinistro  
| Linkerkant | Bal oldal | Levá strana | Lavá strana | Partea stângă | Lewa strona | Sol taraf

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



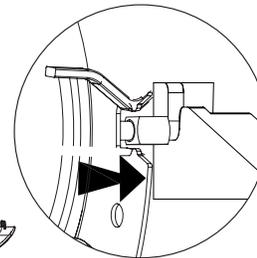
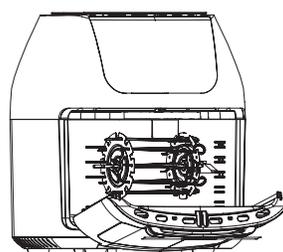
Rechte Seite | Right side | Côté droit | Lato destro | Rechterkant | Jobb oldal | Prává strana | Prává strana | Partea dreaptă | Prawa strona | Sağ taraf

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 | Lavá 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 | Prává strana | Prává 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 |

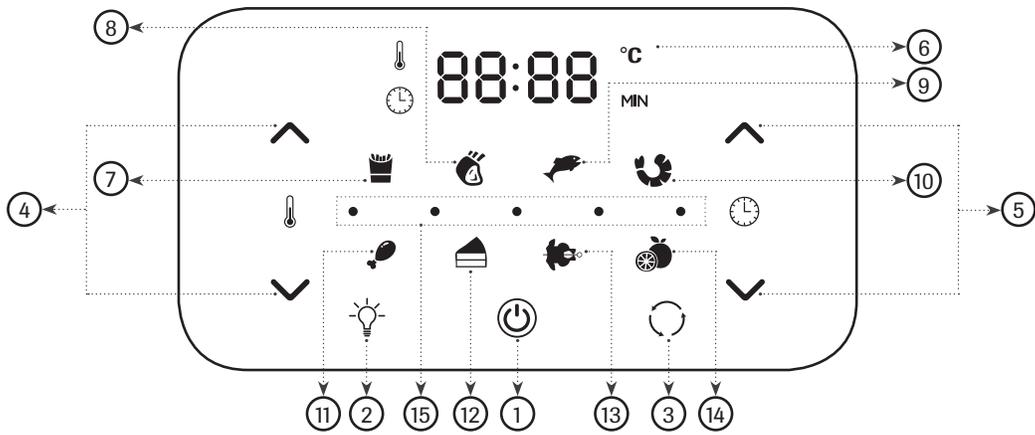


Abbildung 13 | Illustration 13 | Figure 13 | Figura 13 |  
 Afbeelding 13 | 13. ábra | Obrázek 13 | Obrazok 13 |  
 Figura 13 | Rys. 13 | Resim 13 |



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.

**HINWEIS:** Nur die herausnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

**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 Zubehöerteile per Hand mit warmen 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. Spießen 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 & Kalb	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
	Ganz, Unterkeulen, Keulen, Flügel	75° C
Fisch & Meeresfrüchte	Jeglicher Art	63° C
	Hackfleisch	70° C
Lamm	Steaks, Braten (Medium durch)	70° C
	Steaks, Braten (auf den Punkt gegart)	63° C
	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	70° C
Schwein	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

- Geben Sie Ihre Zutaten auf eines der Gitter, auf das Grillzubehör oder in den Drehkorb.
- Geben Sie das Gitter, den Grillspieß oder den Drehkorb in das Gerät und schließen Sie die Türe. Stecken Sie den Netzkabelstecker in eine Steckdose.
- 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).
- 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.
- 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. Eingebraunte 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 Zubehöerteilen 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 Angel 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.mediashop.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



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör  
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

**CH:** MediaShop AG  
Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH  
Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

**TR:** Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş. | 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**