

# ***PowerAirFryer Oven™***



**Instruktionsmanual • Instruksjonsmanual  
Brugervejledning • Käyttöohje**

# APPARATENS DELAR & BESKRIVNING (Illustration 1)

OBSERVERA: Plocka ur alla produkterna från förpackningen. Ta bort all transparent eller blå skyddsplast från delarna. Ta inte bort identifieringsetiketten.

A. Apparat

B. Kontrollpanel & display

C. Ventil för luftintag

D. Ventil för luftutsläpp

E. Galler (antal beror på vilket set)\*\*

F. Roterande korg\*\*

G. Droppbricka

\*\* Tål maskindisk

H. Litet grillspett (10)\*\*

I. Hållare till litet grillspett (2)\*\*

J. Grillspett, gaffel och grillspettskruvar\*\*

K. Handtag till grillspett och roterande korg\*\*

L. Grillspett-bas\* \*\*

M. Ugnslucka (var försiktig när du öppnar, då luckan är mycket tung)

N. Frityrkorg med handtag

\* Endast tillgängligt i deluxe-setet

Illustration 1



Illustration 2

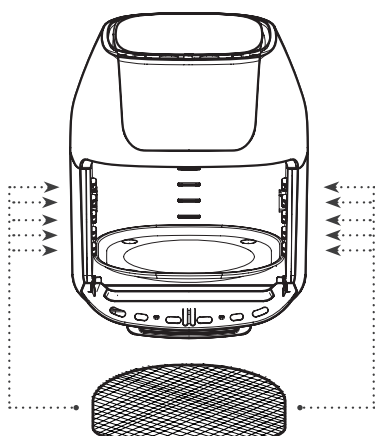


Illustration 3

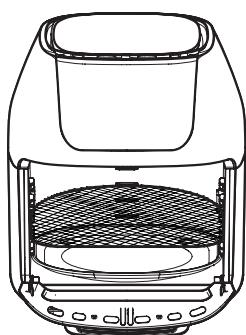
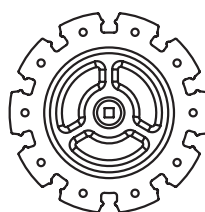
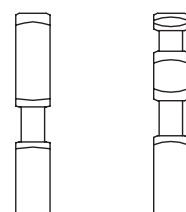


Illustration 4



Hållare till litet grillspett (2)

Illustration 5

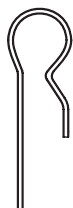


Grillspett

Vänster sida

Höger sida

Illustration 6



Litet grillspett (10)

Illustration 7



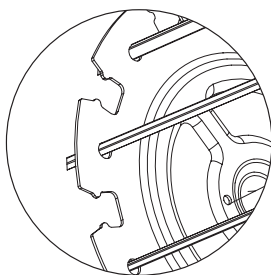
Skruv till grillspett (2)

Illustration 8

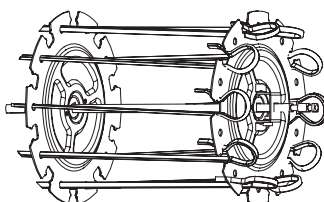


Illustration 9

Vänster sida



Slutmontering



Höger sida

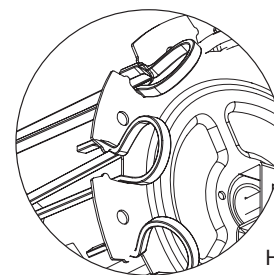
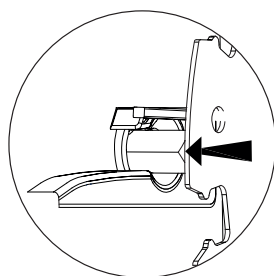
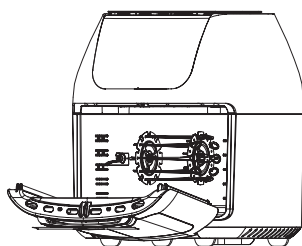
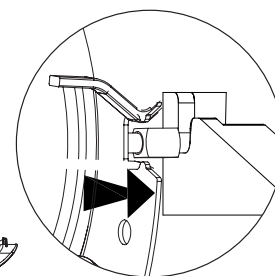
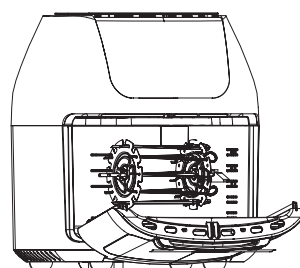


Illustration 10



Vänster sida

Illustration 11



Höger sida



Illustration 12

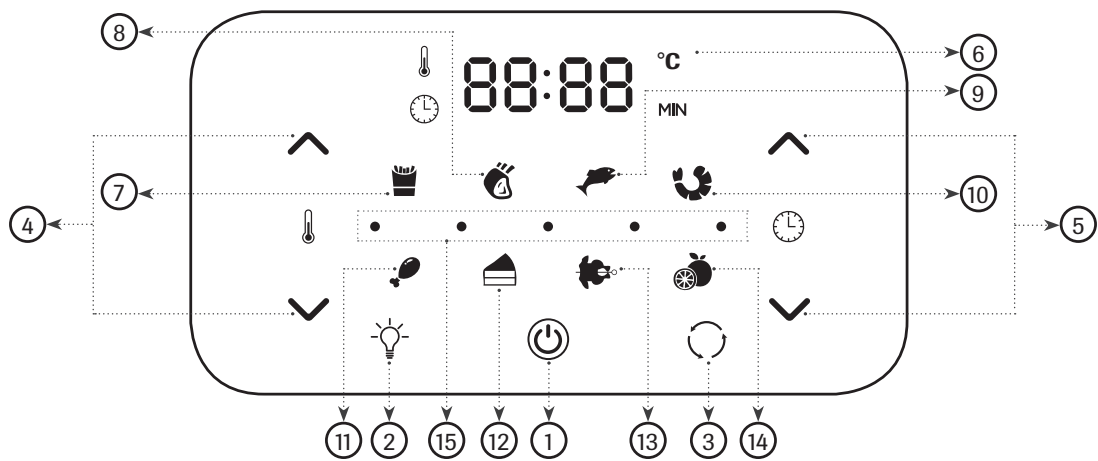


Illustration 13



Illustration 14

Illustration 15



# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

**Följ alltid nedanstående säkerhetsanvisningar vid användning av elektroniska apparater:**

- 1. Vänligen läs samtliga instruktioner före användning av apparaten och förvara dem sedan på ett säkert ställe.**
- 2. Om apparaten lämnas över till en tredjepart, skall även anvisningarna följa med.**
3. Apparaten innehåller elektriska delar och värmeelement och får inte sänkas ned i vatten eller sköljas under rinnande vatten.
4. För att undvika en elektrisk chock får apparatens hölje innehållande de elektriska delarna, aldrig komma i kontakt med några vätskor.
5. Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten till vägguttaget.
6. För att undvika att mat fastnar i den inre, övre delen av apparaten, var varsam med hur mycket du fyller apparaten och dess delar.
7. Ventilen för luftintag och luftutsläpp får aldrig blockeras när apparaten används. Det kan leda till att maten inte blir jämnt tillagad. Det kan även skada apparaten och leda till överhettning.
8. Håll aldrig olja i den roterande korgen! Du kan få brännskador!
9. Under användning blir apparaten mycket varm på insidan. För att undvika skador bör du aldrig röra apparatens inre delar förrän de har svalnat helt.
10. Apparaten kan användas av barn över 8 år, personer med fysiska, sensoriska och psykiska funktionsnedsättningar, samt personer med otillräcklig erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har någon som handleder dem alternativt har fått instruktioner för att hantera apparaten säkert, och förstår riskerna med användningen. Låt ej barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör ej göras av barn, endast om de är över 8 år samt med en vuxens uppsikt. Apparaten och dess sladdar bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
11. Under tillagning, låt ej apparaten komma i kontakt med väggar och andra objekt. Håll ett avstånd på 40 cm från alla väggar samt ytan ovanför apparaten.
12. Använd ej apparaten om kontakten, kabeln eller själva apparaten är defekt eller skadad.
13. Placera ej apparaten på en spishäll eller kokplatta.
14. För att undvika risker måste en defekt elkabel ersättas hos tillverkaren eller en specialist.
15. Apparaten samt elkabeln skall hållas utom räckhåll för barn under användning samt under nedkylning.
16. Elkabeln får inte komma i kontakt med heta ytor. Ha alltid torra händer när du sätter i kontakten samt trycker på kontrollpanelen.
17. Apparaten skall ej användas i kombination med en timer eller fjärrkontroll.
18. Apparaten skall ej användas med en förlängningssladd.
19. Apparaten skall ej användas i närheten av brandfarliga material, såsom bordsdukar och gardiner.
20. Använd inte Power AirFryer Multi-Function för andra syften än vad som står skriver i dessa anvisningar.
21. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt.
22. Under användning släpper apparaten ut luft genom ventilerna. Håll händer och ansikte på ett lämpligt avstånd från dessa. Var extra försiktig vid borttagning av den roterande korgen, då het ånga kan släppas ut.
23. Utsidan av apparaten kan bli varm under användning. Den roterande korgen blir mycket varm. Använd grythandskar eller det avtagbara handtaget när du hanterar varma tillbehör och ingredienser.
24. Om apparaten avger svart rök, dra ur sladden från eluttaget och vänta tills röken försvinner innan du tar ut maten från ugnen.
25. Apparaten kommer sluta värmas när den inställda tiden är slut. Fläkten kommer fortsätta vara igång i 20 sekunder för att låta apparaten svalna.
26. Använd alltid apparaten på en plan yta som är stabil och som inte är brandfarlig.
27. Apparaten är gjord för privat bruk och är inte lämpad för kommersiellt bruk.

28. Om Power AirFryer Multi-Function inte används enligt anvisningarna, inte används på ett professionellt/semiprofessionellt sätt eller om du ej följer manualen, kommer garantin och leverantörens ansvar för skador att upphöra.

29. Ta alltid ur kontakten efter användning.

30. Låt apparaten kylas ned i ungefär 30 minuter efter användning innan du ställer undan den.

31. Den tillagade maten bör vara gyllenbrun och inte mörk eller bränd. Ta bort brända rester.

## SKYDD MOT ÖVERHETTNING

Om det inre temperaturkontrollsystemet fallerar, aktiveras ett skydd mot överhettning och apparaten kommer sluta fungera. Om detta skulle hända, dra ur kontakten från eluttaget. Låt sedan apparaten kylas ner helt innan du använder den igen eller ställer undan den.

## AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Apparaten är utrustad med en inbyggd avstängning som gör att apparaten automatiskt stängs av när tiden på LED-displayen står på 0. Du kan även stänga av apparaten manuellt med ON/OFF-knappen. Fläkten kommer fortsätta vara igång i 20 sekunder efter avstängning, för att apparaten ska kylas ned.

## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Läs alla instruktioner, varningssymboler och etiketter.
2. Ta bort alla förpackningar, stickers och etiketter (förutom identifieringsetiketten som sitter på apparatens undersida)
3. Diska alla delar och tillbehör i varmt vatten innan användning.

**OBSERVERA:** Endast de avtagbara tillbehören tål maskindisk.

4. Torka av apparatens insida och utsida med en ren, fuktad trasa.

**OBSERVERA:** Diska aldrig apparaten eller låt den komma i kontakt med vatten.

**OBSERVERA:** Vid användning av apparaten ska du aldrig fylla behållarna med olja eller annan vätska. Apparaten tillagar maten med varm luft.

## FÖRBEREDELSE INNAN ANVÄNDNING

1. Ställ apparaten på en stadig, plan och värmetålig yta.
2. Välj lämpliga tillbehör för din matlagning.

## BESKRIVNING AV TILLBEHÖR (ILLUSTRATION 1)

Innan första användningen samt efter varje användning ska den roterande korgen och alla använda tillbehör diskas av med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka sedan av apparatens utsida och insida med en varm, fuktad trasa och ett mildt diskmedel. Slutligen, värm upp Power AirFryer Multi-Function under några minuter för att eliminera eventuella rester.

Vid första användningen kan tillagningsytan ryka något. Detta är helt normalt och betyder inte att apparaten är defekt. Röken försvinner inom några minuter.

### E. Grill

Kan användas för mer än bakning, till exempel för att tillaga knapriga snacks eller för att värma upp mat såsom pizza.

### F. Roterande korg

Perfekt för pommes frites, rostade kastanjer eller andra snacks! Använd det avtagbara handtaget för att sätta in och ta ut korgen.

### G. Droppbricka

Droppbrickan underlättar rengöringsprocessen.

### H. Litet grillspett

Speciellt utformat för kebabrätter, men även för kött, fisk och grönsaker.

### I. Hållare för litet grillspett

När du vill tillaga flera grillspett samtidigt. Båda delarna av hållaren får plats på det stora grillspettet och kan fästas med skruvarna.

### J. Grillspett, gafflar och grillspettskruvar

Använd grillspetten för en hel kyckling eller en stek. För in grillspetten på längden genom köttets mitt. Sätt fast gafflarna i de båda ändarna på köttet och fäst dessa med skruvarna på de markerade ställena på grillspetten. Du kan alltid fästa skruvarna närmre mitten på grillspetten, men aldrig utanför markeringarna. Observera: kycklingen eller steken får inte vara så pass stora att de inte kan roteras fritt. De bör ej överstiga en vikt på 1.5 kg till 2 kg.

### K. Handtag till grillspett och roterande korg

Använd handtaget för att ta bort kycklingen eller steken som har tillagats med grillen eller grillspetten. Placera handtaget under grillaxeln och lyft åt höger för att försiktigt ta ut maten från apparaten.

### L. Grillspett-bas (endast inkluderad i deluxe-setet)

Lossa det stora grillspettet när du tar ut varm mat från apparaten. Sätt spettet i basen och spänn åt skruven.

**OBSERVERA** Gafflarna, grillspetten och metalldelarna som hör till apparaten är vassa och blir extremt varma vid användning. Använd med försiktighet så du inte skadar dig. Använd grythandskar.

### N. Frityrkorg (endast inkluderad i deluxe-setet)

Använd frityrkorgen för att göra perfekta pommes frites, lökringar eller ugnstrostad potatis. Du kan även tillaga större portioner för hela familjen.

**Observera:** När du använder frityrkorgen bör du röra om i maten efter halva tillagningstiden för att maten ska bli jämnt tillagad.



## ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

### Användning av grill (Illustration 2 & 3)

1. Placera droppbrickan på apparatens botten.
2. Lägg grillgallerna på sidoskenorna och tryck in dem tills de når den bakersta kanten (Illustration 2).
3. För knapriga och snabba resultat, placera gallerna högre upp (Illustration 3).
4. Ändra gallerna efter halva tillagningstiden för att få en jämn tillagning.

### Montering av det lilla grillspettet (Illustration 8-9)

1. Placera båda hållarna till spetten på den roterande korgens sidor. Kontrollera att skruvarna är på utsidan och notera markeringarna för höger (R) och vänster (L) (Illustration 8).
2. Dra försiktigt åt skruvarna, men inte för hårt. Du kommer eventuellt behöva justera skruvarna efter montering.
3. För försiktigt spetten genom maten som ska tillagas.
4. När maten är på spetten, placera dessa i hålen på den vänstra hållaren för spetten (Illustration 9).
5. Tryck ihop clipsen i ändarna på spetten, medan du fäster dem i den högra sidan av hållaren.
6. Släpp clipsen så att spettet kan låsas fast som illustrerat (Illustration 9).
7. Repetera steg 4 till 6 till dess att alla spetten är jämnt fördelade och monterade.
8. Dra åt skruvarna.
9. När du sätter in hållaren i apparaten, var försiktig så du inte sticker dig själv på spetten.

### Placera grillspetten eller den roterande korgen i apparaten

1. Sätt först in den vänstra delen av spettet eller korgen i gropan. Se till att spettet eller korgen är ordentligt på plats så de kan rotera (Illustration 10).
2. Placera den högra sidan i gropan (Illustration 11).

### Borttagning av grillspetten eller den roterande korgen från apparaten

1. Öppna apparaten för att avbryta tillagningsprocessen, eller stäng av apparaten på ON/OFF-knappen.
2. Placera handtaget under spetten eller korgen.
3. Lyft handtaget försiktigt för att clipsen ska lossas och tryck samtidigt åt höger, tills den vänstra sidan av spetten eller korgen lossnar från apparaten.
4. Ta försiktigt ut maten från ugnen.

**VIKTIGT:** Titta noga på Illustration 5, som visar den vänstra och högra sidan av spetten, innan du placerar spetten i apparaten. Den högra sidan har två fördjupningar, den vänstra har bara en (Illustration 5).

### TA BORT FRITYRKORGEN FRÅN APPARATEN NÄR DEN ÄR VARM:

1. Använd handtaget eller en grythandske för att ta bort frityrkorgen från Power AirFryer Multi-Function (Illustration 12).
2. Fäst handtaget på den övre kanten av frityrkorgen för att försiktigt ta ut den från apparaten.
3. Placera alltid den varma frityrkorgen på en värmetålig yta, innan du tar bort handtaget (Illustration 14).
4. Du behöver inte använda handtaget när du sätter in frityrkorgen medan den är kall.
5. Du kan även använda handtaget för att ta ut frityrkorgen efter halva tillagningstiden för att röra runt i maten, eller för att tillsätta kryddor.

### Användning av den digitala kontrollpanelen (Illustration 15)

1. **ON/OFF-knapp** – tänds så fort apparaten kopplas till eluttaget. Tryck på ON/OFF-knappen en gång för att displayen ska börja lysa. När du trycker på knappen en gång till kommer en förinställd temperatur på 185 °C och tillagningstid på 15 minuter att starta. Om du trycker på ON/OFF-knappen under tillagningsprocessen kommer apparaten att stängas av. Det kommer då stå "Off" på displayen och fläkten kommer fortsätta i 20 sekunder tills apparaten har kylts ner.
2. **Invändig belysning** – Om du trycker på den här knappen tänds en lampa invändigt och du kan tydligt se tillagningsprocessen. Tryck på knappen en gång till för att släcka lampan. Observera: om du öppnar luckan under tillagningsprocessen kommer tillagningen avbrytas tillfälligt. Lampan tänds automatiskt om luckan öppnas. Öppna luckan försiktigt eftersom den kan vara mycket tung. När du stänger luckan kommer lampan att släckas och maten kommer fortsätta tillagas.
3. **Rotationsknapp** – Tryck på den här knappen om du vill tillaga något roterandes. Denna funktionen fungerar med alla förinställda program. Symbolen blinkar under användningen.
4. **Temperaturkontroll-knapp** – Öka och minska temperaturen med 5 grader, från 65 °C till 200 °C. Om du ska torka maten sätter du temperaturen på 30 °C till 80 °C.
5. **Tidkontroll-knapp** – Ställ in exakta minuter på tillagningstiden. I alla program kan tillagningstiden sättas från 1 till 60 minuter. Vid torkning av mat är endast 30 minuters intervaller möjliga, med en bearbetningstid på 2 till 24 timmar.
6. **Digital LED-display** – Siffrorna på den digitala displayen ändras mellan temperatur och återstående tid under tillagningstiden.
- 7-14. **Förinställda program** – När du väljer ett av dessa program används en förinställd tid och temperatur. Dessa program går att ändra med knapparna som kontrollerar tid och temperatur. Tabell 1 visar en översikt på de förinställda programmen.
15. **Lampor** – Dessa lampor är tända under hela tillagningsprocessen och blinkar sedan i 20 sekunder efter att apparaten har stängts av.

## TABELL 1: FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

| Förinställt program | Temperatur | Tid                     |
|---------------------|------------|-------------------------|
| 7. Pommes frites    | 200°C      | 15 minuter              |
| 8. Biff/kotlett     | 185°C      | 25 minuter              |
| 9. Fisk             | 200°C      | 15 minuter              |
| 10. Råkor           | 160°C      | 12 minuter              |
| 11. Kyckling        | 185°C      | 40 minuter              |
| 12. Bakning         | 175°C      | 30 minuter              |
| 13. Roterande grill | 200°C      | 30 minuter              |
| 14. Torkning        | 30°C       | 4 timmar (*2-24 timmar) |

\* Tillagningstiden för en hel kyckling varierar beroende på vikt. Använd en köttermometer för att kontrollera innertemperaturen och använd dig av tabellen ovan.

### Användning av Power AirFryer Multi-Function utan förinställda program

När du är van vid apparaten kan du självklart experimentera med olika tillagningstider och temperaturer.

### OBSERVERA

Förvara aldrig en behållare med olja eller annan vätska i apparaten! Detta medför brandrisk och eventuell skada.

Tabell 2: Översikt för innertemperatur för kött

| Mat                 | Typ                                | Innertemperatur |
|---------------------|------------------------------------|-----------------|
| Oxe och kalv        | Färs                               | 70°C            |
|                     | Biff, stek (medium rare)           | 70°C            |
|                     | Biff, stek (blodig/röd)            | 63°C            |
| Kyckling och kalkon | Bröstfilé                          | 75°C            |
|                     | Färs eller fylld                   | 75°C            |
|                     | Underlår, lårben, vingar           | 75°C            |
| Fisk och skaldjur   | Alla sorter                        | 63°C            |
| Lamm                | Färs                               | 70°C            |
|                     | Biff, stek (medium rare)           | 70°C            |
|                     | Biff, stek (blodig/röd)            | 63°C            |
| Fläsk               | Kotlett, färs, revbensspjäll, stek | 70°C            |
|                     | Kokt skinka                        | 60°C            |

## GENERELLA INSTRUKTIONER

### En mångsidig apparat.

Du kan tillaga de flesta rätter med Power AirFryer Multi-Function. Tabellerna, diagrammen och recepten som du hittar i denna manual hjälper dig att nå optimala resultat. Använd manualen för att välja rätt tid och temperatur, samt mängden mat.

### Säkerhetsinformation:

- Lägg aldrig någonting ovanpå apparaten.
- Låt aldrig ventilerna för luftintag och luftutsläpp blockeras!
- Fyll aldrig någon av behållarna med olja eller annan vätska.
- Placera aldrig den roterande korgen på ugnsluckan! Den varma korgen kan skada luckan eller göra så att apparaten tippar över. Detta kan leda till att du skadar dig.
- Använd alltid grythandskar när du tar ut grillgallret.

## GENERELL INFORMATION

### Tillagning med Power AirFryer Multi-Function

- Lägg ingredienserna på något av grillgallerna, tillbehören eller i den roterande korgen.
- Placera gallret, grillspetten eller den roterande korgen i apparaten och stäng luckan. Sätt i kontakten i uttaget.
- Kontrollera att korgen/spettet och ingredienserna är korrekt fästa inuti apparaten, och tryck på ON/OFF-knappen en gång. (Knapp 1, Illustration 15).
- Välj ett av de förinställda programmen (knapparna 7-14, Illustration 15) eller välj temperatur manuellt följt av tillagningstid (knapparna 4+5, Illustration 15). För mer information, se den mer detaljerade beskrivningen av kontrollpanelen.
- Apparaten börjar tillagningen så fort programmet har valts. Om temperaturen och tillagningstiden har ställts in manuellt, måste du klicka på ON/OFF-knappen för att starta tillagningen.

**OBSERVERA:** Du kan öppna luckan när som helst för att se hur tillagningen går.

**OBSERVERA:** För att välja inställning, se tabeller och recept listade nedan.



## Tips

- Små portioner tar vanligtvis något kortare tid att tillaga än större portioner.
- Större kvantiteter av mat tar marginellt längre tid än mindre kvantiteter.
- Genom att vända på samt röra runt bland ingredienserna säkerställer du att maten blir jämnt tillagad.
- Använd lite olja på färsk potatis för att få en krispig yta. Strax före de ska rostas, vänd potatisarna i lite olja.
- Snacks som vanligtvis tillagas i en bakugn kan även tillagas i Power AirFryer Multi-Function.
- Använd färdiggjord deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks. Färdiggjord deg kräver kortare tillagningstid än en hemgjord deg.
- Använd en bakplåt eller brandsäker skål när du tillagar tårter och quiche i Power AirFryer Multi-Function, samt när du tillagar enklare, spröda och fyllda rätter.
- Power AirFryer Multi-Function går även att använda för att värma upp mat. Sätt temperaturen på 150° C i 10 minuter.

## Viktigt

Använd alltid det avtagbara handtaget eller grythandske när du tar ut tillagad eller varm mat från ugnen. Handtaget kan även användas i kombination med grillspetten.

## OBSERVERA

- Under apparatens uppvärmningstid blir den roterande korgen samt tillbehören mycket varma. Om du önskar att ta bort någon av delarna för att titta till tillagningsprocessen, använd ett grytunderlägg eller annan värmetålig yta att ställa tillbehöret på. Ställ aldrig den varma korgen på en köksbricka eller ett bord.
- För att undvika skador, använd grythandske eller grytlapp och var försiktig när du hanterar varma tillbehör.

**TABELL 3: TILLAGNINGSTIDER - ÖVERSIKT (\* om apparaten inte är uppvärmd, addera 3 minuter till angiven tillagningstid)**

| Maträtt                      | Min. - max    | Tillagningstid* | Temperatur | Rekommendationer                     |
|------------------------------|---------------|-----------------|------------|--------------------------------------|
| Tunna, frysta pommes frites  | Ca. 150-350 g | 15-16 min.      | 200°C      |                                      |
| Tjocka, frysta pommes frites | Ca. 150-350 g | 15-20 min.      | 200°C      |                                      |
| Hemgjorda pommes frites      | Ca. 150-400 g | 15-16 min.      | 200°C      | Tillsätt 1/2 matsked olja            |
| Hemgjorda klyftpotatisar     | Ca. 150-400 g | 18-22 min.      | 180°C      | Tillsätt 1/2 matsked olja            |
| Hemgjorda potatiskuber       | Ca. 150-350 g | 12-18 min.      | 180°C      | Tillsätt 1/2 matsked olja            |
| Potatispannkakor             | Ca. 120 g     | 15-18 min.      | 180°C      |                                      |
| Potatisgratäng               | Ca. 250 g     | 15-18 min.      | 200°C      |                                      |
| Biff                         | Ca. 120-500 g | 8-12 min.       | 180°C      |                                      |
| Kotletter                    | Ca. 120-500 g | 10-14 min.      | 180°C      |                                      |
| Hamburgare                   | Ca. 120-500 g | 7-14 min.       | 180°C      |                                      |
| Korv                         | Ca. 120-500 g | 13-15 min.      | 200°C      |                                      |
| Kycklinglår                  | Ca. 120-500 g | 18-22 min.      | 180°C      |                                      |
| Kycklingbröst                | Ca. 120-500 g | 10-15 min.      | 180°C      |                                      |
| Vårrullar                    | Ca. 120-350 g | 15-20 min.      | 200°C      | Färdiggjorda måltider                |
| Frysta kycklingnuggets       | Ca. 120-500 g | 10-15 min.      | 200°C      | Färdiggjorda måltider                |
| Frysta fiskpinnar            | Ca. 120-500 g | 6-10 min.       | 200°C      | Färdiggjorda måltider                |
| Mozzarellasticks             | Ca. 120-500 g | 8-10 min.       | 180°C      | Färdiggjorda måltider                |
| Fyllda grönsaker             | Ca. 120-500 g | 10 min.         | 160°C      |                                      |
| Tårta                        | Ca. 150 g     | 20-25 min.      | 160°C      | Använd bakplåt                       |
| Quiche                       | Ca. 200 g     | 20-22 min.      | 180°C      | Använd bakplåt/ brandsäker behållare |
| Muffins                      | Ca. 150 g     | 15-18 min.      | 200°C      | Använd bakplåt                       |
| Sötsaker                     | Ca. 200 g     | 20 min.         | 160°C      | Använd bakplåt/ brandsäker behållare |
| Frysta lökringar             | Ca. 500 g     | 15 min.         | 200°C      |                                      |

## Inställningar

Tabell 3 hjälper dig att ställa in en korrekt temperatur och tillagningstid för ett optimalt resultat. När du är van vid att använda Power AirFryer Multi-Function kan du självfallet välja olika tidsinställningar och temperaturer beroende på hur du vill ha det. Tabell 3 hjälper dig även att välja basinställningar för dina ingredienser.

**OBSERVERA:** Tänk på att dessa riktlinjer är rekommenderade nivåer. Alla ingredienser kan variera beroende på storlek, sort och varumärke, och vi kan inte garantera de ideala inställningarna för dina ingredienser.

## Tips

Ställ in timern på halva tillagningstiden för att bli påmind att vända på maten. När klockan ringer har den förinstallerade tillagningstiden passerat.

## RENGÖRING & FÖRVARING

### Rengöring

Rengör Power AirFryer Multi-Function efter varje användning. Den roterande korgen med tillbehör är producerad av hållbart, rostfritt stål och går att diska i diskmaskinen. Använd aldrig sträva material eller golvtrasor. Matrester som bränts fast tas enklast bort genom en blötläggning med varmt vatten och diskmedel.

1. Innan rengöring av apparaten drar du ut sladden från uttaget och låter apparaten kylas ned helt.
2. Torka av utsidan av apparaten med en varm, fuktad trasa och ett mildt diskmedel.
3. För rengöring av luckan: lossa luckan från apparaten genom att försiktigt dra den uppåt i en 45° vinkel. Sätt ena handen på toppen av apparaten så den inte tippas över. Rengör båda sidorna med en varm, fuktad trasa med mildt diskmedel.
4. Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och mildt diskmedel med en mjuk svamp.
5. Ta bort eventuella matrester från den översta delen med en diskborste.

### Förvaring

1. Ta ut kabeln från uttaget och låt apparaten kylas ned helt.
2. Kontrollera att alla delar och tillbehör är rena och torra.
3. Förvara apparaten på ett rent och torrt ställe.

## FELSÖKNINGAR

| Problem                                      | Möjlig orsak                                                                                              | Lösning                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Power AirFryer Multi-Function fungerar inte. | Apparaten är inte kopplad till uttaget. Du har inte startat apparaten genom att välja tid och temperatur. | Koppla apparaten till ett eluttag. Om den redan är inkopplad, välj temperatur och tid. Kontrollera att luckan är stängd. |
| Maten är inte tillagad.                      | Den roterade korgen är överfull. Temperaturen är för låg.                                                 | Tillaga mindre portioner för att få en jämnare tillagning. Höj temperaturen och fortsätt tillaga maten.                  |
| Maten är inte jämnt tillagad.                | Vissa ingredienser måste vändas under tillagningsprocessen.                                               | Läs mer om generella funktioner i denna manualen.                                                                        |
| Apparaten sänder ut vit rök                  | Olja har använts. Rester av fett kan hittas på tillbehören från tidigare tillagningar.                    | Torka av överskottet av olja. Rengör alltid korgen efter varje användning.                                               |
| Pommes fritesen är inte jämnt friterade.     | Du använder inte en lämplig sorts potatis. Potatisen har inte blivit tillräckligt avsköljd.               | Använd färsk, fasta potatisar. Torka av överflödigt stärkelse från potatisen efter du skurit upp dem.                    |
| Pommes fritesen är inte krispiga.            | Potatisen du använder innehåller för mycket vatten.                                                       | Torka av pommes fritesen. Skär dem i mindre bitar. Addera lite olja åt gången.                                           |
| Luckan har lossnat från apparaten.           | Luckan har lossnat från apparatens förankring.                                                            | Placera den öppna luckan ungefär 8 cm in på gångjärnet, så det knäpps fast. Stäng sedan dörren.                          |

### FAQ – Vanligt förekommande frågor

- 1. Kan jag endast friterar i min Power AirFryer Multi-Function, eller kan jag även tillaga andra måltider?**  
Du kan tillaga flera olika sorters rätter, såsom biff, kotlett, hamburgare och bakelser. Receptförslag finns på: [www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/](http://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/)
- 2. Kan jag även tillaga och värma upp soppor och såser i min Power AirFryer Multi-Function?**  
Power AirFryer Multi-Function är INTE lämplig att använda för att koka och värma upp vätskor.
- 3. Vad gör jag om min apparat stänger av sig själv under tiden jag tillagar något?**  
Power AirFryer Multi-Function stänger automatiskt av sig själv som en säkerhetsåtgärd för att undvika skador från överhettning. Koppla från apparaten från eluttaget och låt den kyla ner. Sätt därefter i kontakten igen och starta apparaten med ON/OFF-knappen.
- 4. Behöver apparaten värmas upp innan användning?**  
Apparaten behöver värmas upp inför användning. Om du använder den när den är kall, addera 3 minuter i tillagningstiden.
- 5. Kan jag stänga av apparaten när som helst?**  
Ja. Tryck på ON/OFF-knappen en gång eller öppna luckan.
- 6. Kan jag titta till maten under tillagningsprocessen?**  
Du kan ta ut den roterande korgen när som helst (med hjälp av det avtagbara handtaget), och även under tillagningsprocessen. Du kan även vända alla ingredienser på gallret så de blir jämnt tillagade. Tid och temperatur fortsätter på samma inställning som när du pausade tillagningsprocessen.
- 7. Går det att diska Power AirFryer Multi-Function i diskmaskinen?**  
Tillbehören tål maskindisk. Själva apparaten med värmelementet och de elektroniska delarna får aldrig komma i kontakt med vatten eller andra vätskor. Dessa rengör du enklast med en varm, fuktad trasa eller en mjuk svamp med en liten mängd mildt diskmedel.
- 8. Vad gör jag om apparaten inte fungerar trots att jag provat alla förslag på felsökningar?**  
Försök aldrig reparera apparaten själv. Kontakta vår kundservice (kontaktinformation hittar du på sista sidan). Annars riskerar du att mista garantin på apparaten.
- 9. Kan jag ta bort luckan?**  
Ja. Öppna luckan cirka 8 cm i en 45° vinkel, och lyft gångjärnen. De anslutna delarna kommer då sticka ut. På detta sättet kan du enkelt rengöra apparaten samt fönstret. För att sätta tillbaka luckan, sätt tillbaka den i samma vinkel som när du tog av den så den knäpps fast. Stäng sedan dörren.

## TEKNISK DATA

Modellnummer: CM001

Strömtillförsel: AC 220-240V 50/60Hz

Kapacitet: 1800W

Funktion: Roterande

Temperatur: 30 °C – 200 °C

Display: LED Touch Screen



### AVFALLSHANTERING

Symbolen för avfallshantering finns på produkten, i instruktionsmanualen samt på förpackningen och betyder att produkten ej får slängas i normalt hushållsavfall, utan att den måste återvinnas med annat elektroniskt avfall. Vänligen följ lokala anvisningar för var man återvinner elektroniskt avfall. Genom att återvinna produkten och dess förpackning bidrar du till att skydda vår miljö.



Lämplig för mat



Produkten följer europeiska direktiv.

Producerad i Kina.

# INNHold OG BESKRIVELSE AV DELER (Illustrasjon 1)

VENNLIGST NOTER: Ta alle deler ut av pakningen. Vennligst fjern eventuell transparent eller blå folie fra de ulike delene. Fjern ikke indentifikasjonsetiketten.

A. Apparatet

B. Kontrollpanel og display

C. Luftinntaksventil

D. Lufttuttsventil

E. Grill (avhengig av kvantitet)\*\*

F. Dreibar kurv\*\*

G. Dryppebrett\*\*

H. Lite spyd (10)\*\*

I. Holder til lite spyd (2)\*\*

J. Spyd, gafler og skruer\*\*

K. Håndtak til spyd og dreibar kurv\*\*

L. Base til spyd\*\*\*

M. Ovnsdør (Åpnes forsiktig, da døren er veldig tung og solid)

N. Stekekurv med håndtak\*\*

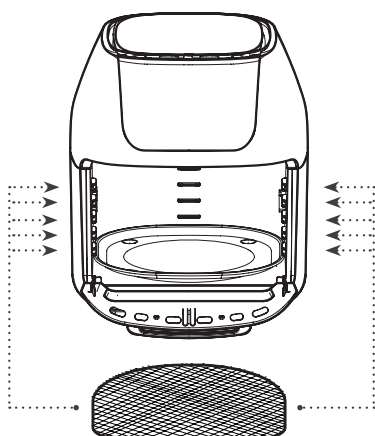
\*Bare for Deluxe-versjonen

\*\*Oppvaskmaskinvennlig

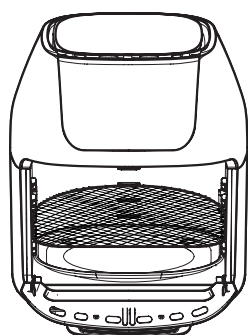
Illustrasjon 1



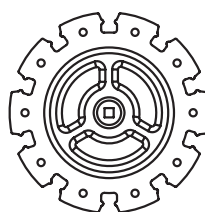
**Illustrasjon 2**



**Illustrasjon 3**

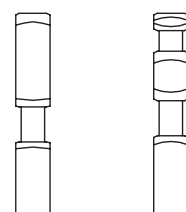


**Illustrasjon 4**



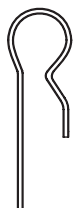
Holder til lite spyd (2)

**Illustrasjon 5**



Spyd  
Venstre side      Høyre side

**Illustrasjon 6**



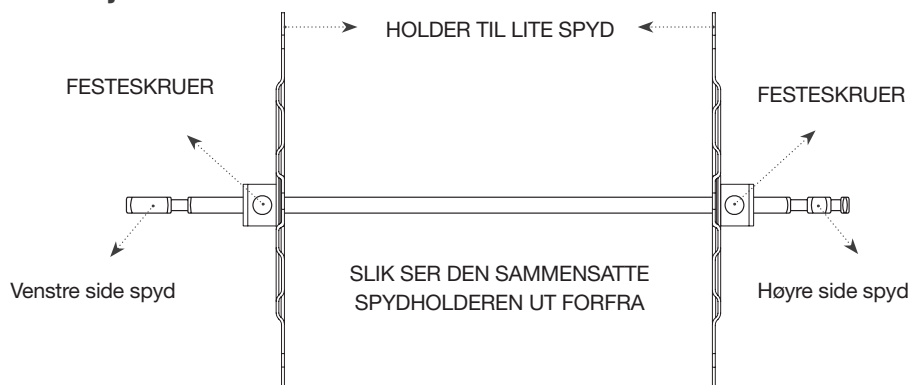
Lite spyd (10)

**Illustrasjon 7**

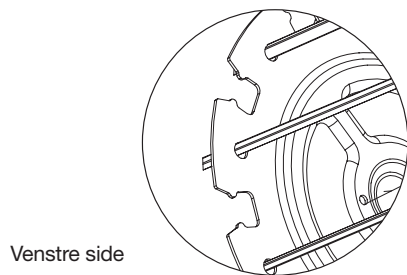


Festeskruer (2)

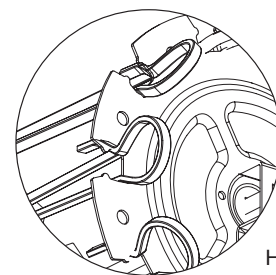
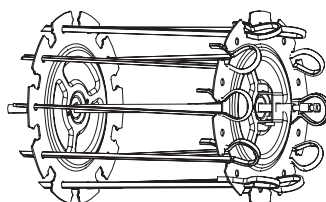
**Illustrasjon 8**



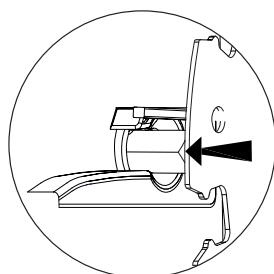
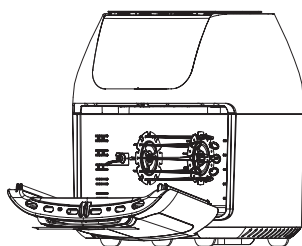
**Illustrasjon 9**



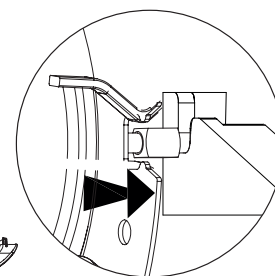
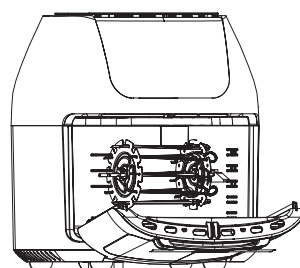
Ferdig sammensatt



**Illustrasjon 10**



**Illustrasjon 11**





Illustrasjon 12

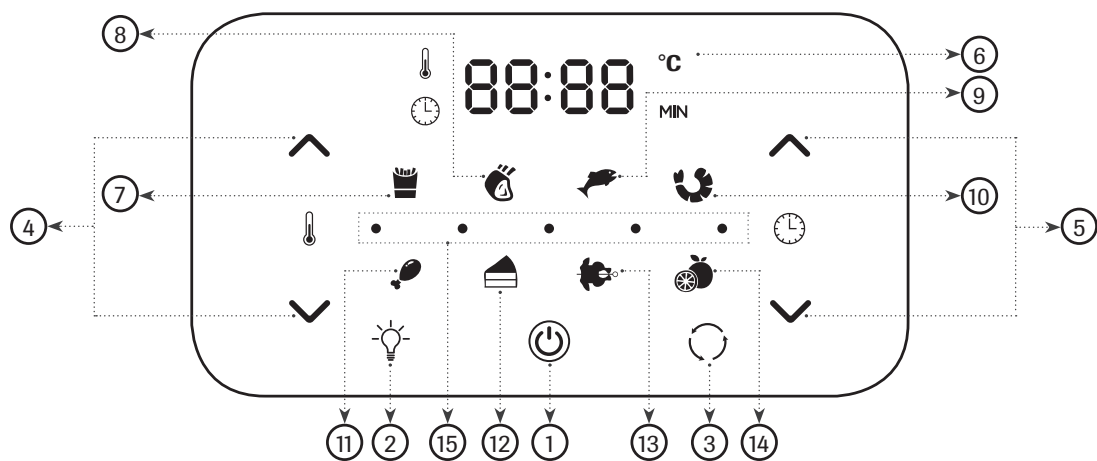


Illustrasjon 13



Illustrasjon 14

Illustrasjon 15



# VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Sikkerhetsinstrukser må alltid følges ved håndtering av elektriske apparater. Disse inkluderer:

1. Vennligst les denne sikkerhetsmanualen før bruk, og behold den til senere behov.
2. Dersom apparatet gis/selges videre til tredjepart, skal instruksjonsmanualen følge produktet.
3. Senk aldri apparatet i vann, da det inneholder elektriske komponenter og varmeelementet. Må heller aldri skylles i vann.
4. For å unngå elektrisk støt, må aldri væsker av noe slag komme i kontakt med de deler av apparatet som inneholder elektroniske komponenter.
5. Pass på at kontakten passer og er korrekt plugget i uttaket.
6. For å forhindre at mat setter seg fast i den indre, øvre delen av apparatet; fyll aldri apparatet eller dets deler for fulle!
7. Luftventilene må aldri tildekkes når apparatet er i gang. Dette kan føre til at maten ikke stekes jevnt og kan i verste fall føre til overoppheting og ødeleggelse av apparatet.
8. Hell aldri olje i den dreibar kurven! Du kan brenne og skade deg!
9. Apparatet vil bli veldig varmt på innsiden under stekeprosessen. For å unngå skade; berør aldri innsiden av apparatet før det har kjølt seg helt ned.
10. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, samt mennesker med redusert fysisk, mental eller sensorisk kapasitet, mennesker med manglende erfaring og kunnskap, DERSOM de passes på og får instruksjoner i sikker bruk av apparatet, og forstår mulige farer ved bruk. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og passes på av en ansvarlig voksen. Barn under 8 år må ikke være i nærheten av apparatet eller strømkabelen.
11. Under bruk, må ikke apparatet skyves mot veggen eller i umiddelbar nærhet til andre Objekter. Sørg for minimum 540 cm fritt rom bak, til siden og over apparatet.
12. Bruk ikke apparatet dersom kontakten, strømledningen, eller apparatet selv er defekt eller skadet.
13. Plasser aldri apparatet på komfyren.
14. Hvis strømkabelen er skadet, må den erstattes av produsenten eller godkjent verksted for å unngå fare.
15. Pass på at barn ikke er i nærheten av apparatet eller strømkabelen når apparatet er i bruk eller i nedkjølingsfasen.
16. Hold strømkabelen unna varme overflater. Plugg aldri kontakten i uttaket, eller bruk kontrollpanelet dersom du har våte hender.
17. Apparatet må aldri brukes i kombinasjon med timer eller fjernkontrollsystem.
18. Apparatet må ikke brukes med skjøteledning.
19. Apparatet må ikke under noen omstendigheter brukes stående på brennbare materialer, eller i nærheten av brennbart materiale som duker eller gardiner.
20. Bruk aldri apparatet til annet bruk enn det som beskrives i denne bruksanvisningen.
21. La aldri apparatet stå ubevoktet under bruk.
22. Apparatet slipper ut varm damp fra luftuttakene under bruk. Pass alltid på å holde trygg avstand fra ditt ansikt og dine hender. Pass spesielt godt på ved fjerning av den dreibar kurven, da varm damp kan slippe ut.
23. Utsiden av apparatet kan bli varmt under bruk. Det samme kan den dreibar kurven. Bruk stekevott eller medfølgende håndtak når du håndterer varme ingredienser.
24. Hvis det kommer svart røyk fra produktet, må det umiddelbart slås av. Trekk stikkkontakten fra uttaket og vent til det ikke kommer mer røyk før du fjerner maten fra ovnen.
25. Så snart tiden er ute, vil apparatet slutte å steke. Ventilatoren vil fortsette å kjøre i 20 sekunder, for å kjøle ned apparatet.
26. Apparatet må bare benyttes på jevne og bene overflater, som står stabilt og ikke er av brennbart material.
27. Apparatet er kun ment for privat bruk og skal ikke brukes kommersielt.



28. Dersom Power AirFryer Multi-Function ikke brukes i henhold til instruksjoner, eller brukes i profesjonell/semiprofesjonell bruk, vil garantien og leverandørens skadeansvar bortfalle.
29. Trekk alltid ut kontakten etter bruk.
30. La apparatet kjøle seg ned i ca. 30 minutter etter bruk, før rengjøring eller bortrydding.
31. Stekt mat skal bli gyldenbrun og ikke mørk eller brent. Fjern brente rester.

## OVEROPPHETNINGSBESKYTTELSE

Dersom kontrollsystemet for den interne temperaturen skulle slutte å virke, vil en overopphetningsbeskyttelse tre i kraft. Apparatet vil da slå seg av. Dersom dette skjer, trekk ut stikkkontakten og la apparatet kjøle seg helt ned før du starter det opp igjen eller eventuelt rydder det bort.

## AUTOMATISK UTKOBLING

Apparatet har en innebygget funksjon som deaktiverer apparatet automatisk så snart tiden i LED-displayet når 0. Du kan også skru apparatet av manuelt med ON/OFF-knappen. Apparatet vil da skru seg av innen 20 sek.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK:

1. Les all dokumentasjon, samt alle advarselsmerker og etiketter.
2. Fjern all emballasje, klister og etiketter (bortsett fra identifikasjonsetiketten på undersiden av apparatet).
3. Vask alle deler og tilbehør som skal brukes under stekeprosessen, med varmt vann.

**VENNLIGST NOTER:** Bare de uttakbare delene er oppvaskmaskinsikre.

4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig, varm klut.

**VENNLIGST NOTER:** Senk aldri apparatet i vann

**VENNLIGST NOTER:** Når du bruker apparater, må ingen av beholderne fylles med olje eller annen væske. Apparatet steker bare med varm luft.

## FORBEREDELSE FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Plasser apparatet på en stabil, jevn, horisontal og varmebestandig overflate.
2. Velg riktig tilbehør til din oppskrift.

## BESKRIVELSE AV TILBEHØR (ILLUSTRASJON1)

**Før første gangs bruk, og etter påfølgende ganger, skal den dreibar kurven og annet tilbehør som er brukt, rengjøres for hånd, med varmt vann og mild såpe. Deretter tørkes apparatet av med en varm og fuktig klut med mild såpe. Til slutt varmes Power AirFryer Multi-Function opp noen minutter for å fjerne evt. rester. Noen ganger kan det røyke litt av stekeflaten første gang den tas i bruk. Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe galt med apparatet. Røyken forsvinner etter få minutter.**

### E. Grill

Kan, i tillegg til baking, brukes til tilberedelse av sprø snack eller til å varme opp mat som for eksempel pizza.

### F. Dreibar kurv

Perfekt for pommes frites, grillede kastanjer eller annen snack! Bruk det medfølgende håndtaket for å sette inn og løfte ut kurven.

### G. Dryppebrett

Dryppebrettet sørger for en ren arbeidsflate og forenkler rengjøringen.

### H. Lite spyd

Passer ekstra bra for kebab, kjøtt, fisk og grønnsaker.

### I. Holder til lite spyd

Til når du vil tilberede flere grillspyd samtidig. Begge deler av holderen passer til det store grillspydet og kan festes med festeskruene.

### J. Spyd, gafler og festeskruer

Bruk spydet for hel kylling, eller steik. Stikk inn spydet på siden gjennom sentrum av kjøttet. Press gaflene inn i begge ender av kjøttstykket og fest dem med skruene til markeringen på spydet. Du kan også feste festeskruene mot midten, men aldri over markeringen. Vennligst noter: Pass på at steiken eller kyllingen ikke er for stor til å kunne dreie fritt i ovnen. Maksimum vekt er 1,5-2 kg og må ikke overstiges.

### K. Medfølgende håndtak til spyd og dreibar kurv.

Bruk dette til å ta ut den ferdige steiken eller kyllingen, stekt med grill- eller spydmetoden, fra apparatet. Plasser håndtaket under grill-aksen og løft først til høyre for å forsiktig fjerne maten fra apparatet.

### L. Base til spydet (Bare inkludert i Deluxe-settet)

Løsne det store spydet når du fjerner varm mat fra apparatet. Sett inn spydet i basen og fest skruen stramt til basen.

**VENNLIGST NOTER:** Gaflene, spydene og metalldeler inkludert i pakken er skarpe og spisse og ekstremt varme etter at de har vært i bruk. Vær forsiktig så du ikke skader deg. Bruk stekevott for beskyttelse.

### N. Stekekurven (bare inkludert i Deluxe-settet).

Bruk stekekurven for å lage perfekt pommes frites, løkringer og stekte poteter. Store porsjoner kan tilberedes til hele familien.

**VENNLIGST NOTER:** Når du bruker stekekurven, anbefaler vi at du vender på maten etter halv steketid, for å sikre jevn steking.

## BRUK AV TILBEHØR

### Bruk av grillen (Illustrasjon 2 og 3)

1. Plasser dryppebrettet i bunnen av apparatet.
2. Skyv grillen inn langs sporene til den når den bakerste kanten (Illustrasjon 2).
3. For sprøtt og raskt resultat, plasser grillen høyere oppe i apparatet (Illustrasjon 3).
4. Flytt på grillen halvveis i stekeprosessen, etter samme prinsipp som rotasjonsprinsippet, slik at du får et jevnt stekeresultat.

### Montering av lite spyd (Illustrasjon 8-9)

1. Plasser begge de små spydholderene på begge sider av det dreibare spyde. Pass på at festeskruene peker utover og legg merke til sidemarkeringene for høyre (R) og venstre (L). (Illustrasjon 8).
2. Stram skruene forsiktig og ikke for stramt, da du kan måtte justere de små spydene etter du har festet dem.
3. Stikk de små spydene forsiktig gjennom maten som skal stekes.
4. Sett inn spyd med mat i hullene på venstre side av den lille spydholderen (Illustrasjon 9).
5. Trykk klips-endene på hvert lille spyd sammen, mens du fester dem til åpningen på høyre side av holderen.
6. Løsne klipsen slik at spydet låses på plass, som illustrert på Illustrasjon 9
7. Gjenta steg 4–6 til alle spydene er montert.
8. Stram skruene forsiktig.
9. Når du setter inn holderen, må du passe så du ikke dunker deg på spydet.

### Plassering av spyd og dreibar kurv i apparatet.

1. Først setter du inn den venstre siden av kurven eller spydet i hullet. Pass på at spydet eller kurven sitter trygt slik at de kan rotere (Illustrasjon 10).
2. Deretter fester du høyre side i hullet (Illustrasjon 11).

### Fjerning av dreibar kurv eller spyd fra apparatet

1. Åpne apparatet for å avbryte stekeprosessen, eller skru det av med ON/OFF-knappen.
2. Sett inn støttehåndtaket under spydet.
3. Løft og vinkle støttehåndtaket forsiktig for å åpne klipsen, og skyv det deretter mot høyre til den venstre siden av spydet løsner fra hullet.
4. Fjern den stekte maten forsiktig fra ovnen.

**VIKTIG:** Legg spesielt merke til Illustrasjon 5 som viser venstre og høyre side av spydet, før du setter spydet inn i apparatet. Høyre side har to hull, venstre har ett (Illustrasjon 5).

### HVORDAN FJERNE STEKEKURVEN FRA APPARATET NÅR DEN ER VARM

1. Bruk håndtaket til stekekurven, eller en stekevott til å fjerne stekekurven fra apparatet (Illustrasjon 12).
2. Fest håndtaket ordentlig til den øvre kanten på stekekurven, for å trekke den forsiktig ut av apparatet.
3. Plasser alltid stekekurven på en varmebestandig overflate, før du fjerner håndtaket (Illustrasjon 4).
4. Du trenger ikke bruke stekekurv-håndtaket når stekekurven er kald.
5. Du kan også bruke stekekurv-håndtaket til å ta ut maten halvveis i stekeprosessen for å vende på ingrediensene eller for å krydre.

### Bruk av digitalt kontrollpanel (Illustrasjon 15)

1. ON/OFF/Start-knapp – Så snart apparatet er koblet til strømuttaket, vil ON/OFF/Start-knappen lyse. Trykk ON/OFF/Start-knappen én gang og hele displayet vil lyse opp. Når du trykker enda en gang, vil apparatet starte opp med standardtemperaturen 185°C og steketid 15 min. Hvis du trykker ON/OFF/Start-knappen under stekeprosessen, vil apparatet skru seg av. Da vil displayet vise «Off» og viften vil fortsette i ca. 20 sekunder for å kjøle ned apparatet.
2. Innvendig belysning – Når du trykker på denne knappen, blir det lettere å se stekeprosessen. Trykk på knappen igjen for å slå lyset av. Vennligst noter: Hvis du åpner døren under stekeprosessen, kan tilberedningen forstyrres. Lyset slår seg på automatisk når døren åpnes. Vær forsiktig når du åpner døren da den er tung. Når du luker døren igjen, vil lyset slå seg av og stekeprosessen fortsetter.
3. Rotasjonsknapp – trykk på denne knappen når du vil tilberede mat i rotasjonsmodus. Denne funksjonen kan velges for alle forhåndsinnstillinger. Symbolet vil da blinke under steking.
4. Temperaturkontroll-knapp – Med disse knappene kan du øke eller redusere temperaturen med 5 grader, mellom 65-200°C. Under tørking brukes 30-80°C.
5. Tidskontroll-knapp Her kan du styre steketiden på minuttet. I alle programmene kan steketiden settes fra 1-60 minutter. Ved tørking av mat, er kun 30 minutters intervaller mulige, med tørketid 2-24 timer.
6. -14 Forhåndsinnstilte programmer – Når du velger et av disse programmene, brukes forhåndsinnstilt tid og temperatur som passer til ulike matretter. Du kan modifisere disse programmene med tid- og temperatur-knappene. Tabell 1 viser alle forhåndsinnstilte programmer.
15. Lys – Lyset lyser under stekeprosessen og blinker i 20 sekunder etter at apparatet er slått av.

## TABELL 1: FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

| Forhåndsinnstilt program | Temperatur | Tid                   |
|--------------------------|------------|-----------------------|
| 7. Pommes frites         | 200°C      | 15 min                |
| 8. Biff/koteletter       | 185°C      | 25 min                |
| 9. Fisk                  | 200°C      | 15 min                |
| 10. Reker                | 160°C      | 12 min                |
| 11. Kylling              | 185°C      | 40 min                |
| 12. Baking               | 175°C      | 30 min                |
| 13. Dreibar grill        | 200°C      | 30 min.*              |
| 14. Tørking              | 30°C       | 4 timer (*2-24 timer) |

\*Steketiden for hel kylling varierer i.f.t. vekt. Bruk steketermometer for å sjekke at kjernetemperaturen på kyllingen passer med anbefalte grader i tabellen.

**Bruk av Power AirFryer Multi-Function uten programmer** Du kan selvsagt eksperimentere på egenhånd med tid og temperatur når du er blitt kjent med apparatet.

### VENNLIGST NOTER

Oppbevar aldri beholdere fylt med stekeolje eller annen væske i dette apparatet! Dette medfører brannfare og skade.

### Tabell 2: Oversikt over kjernetemperaturer for kjøtt

Denne tabellen viser anbefalt kjernetemperatur for ulike typer stekt kjøtt

| Mat              | Type                                    | Kjernetemperatur |
|------------------|-----------------------------------------|------------------|
| Okse & Kalv      | Kjøttdeig                               | 70°C             |
|                  | Biff, steik (medium rare)               | 70°C             |
|                  | Biff, steik (blodig/rød)                | 63°C             |
| Kylling & Kalkun | Bryst                                   | 75°C             |
|                  | Kjøttdeig eller stuffet                 | 75°C             |
|                  | Kyllingvinger og drumsticks             | 75°C             |
| Fisk & sjømat    | Alle typer                              | 63°C             |
| Lam              | Kjøttdeig                               | 70°C             |
|                  | Biff/steik (medium rare)                | 70°C             |
|                  | Biff/steik (blodig/rød)                 | 63°C             |
| Svin             | Koteletter, kjøttdeig, spareribs, steik | 70°C             |
|                  | Kokt skinke                             | 60°C             |

### GENERELLE INSTRUKSJONER FOR BRUK

**Et allsidig apparat:** Du kan tilberede en stor variasjon av retter med Power AirFryer Multi-Function. Tabellene, diagrammene og oppskriftene i denne manualen vil hjelpe deg med å nå optimale resultater. Bruk manualen til å velge rett tid- og temperaturinnstillinger for ulik mengde mat.

#### Sikkerhet:

- Legg aldri noe oppå apparatet.
- Dekk aldri luftventilene.
- Fyll aldri beholderne med olje eller annen væske.
- Plasser aldri en varm dreiekurv på ovnsdøren! Den varme kurven kan skade døren og ovnen kan velte. Dette fører til risiko for skade.
- Bruk alltid stekevott når du fjerner varm grill fra ovnen.

### GENERELL INFORMASJON

#### Steking med Power AirFryer Multi-Function

1. Plasser ingrediensene på en av grillene, på grilltilbehøret eller i den dreibare kurven.
2. Plasser grillen, spydet eller den dreibare kurven i apparatet og lukk døren. Sett inn strømkabelen i et vegguttak.
3. Pass på at kurven/spydet og ingrediensene er ordentlig festet i apparatet og trykk ON/OFF/Start-knappen én gang (Knapp 1, illustrasjon 15).
4. Velg et av de forhåndsinnstilte programmene (knapp 7-14, illustrasjon 15), eller bestem egen temperatur og tid (knapp 4 +5, illustrasjon 15). For mer informasjon, vennligst les detaljert beskrivelse av kontrollpanelet.
5. Apparatet starter tilberedningen automatisk, så snart du har valgt program. Hvis du har bestemt tid og temperatur manuelt, må du trykke på ON/OFF/Start-knappen for å starte stekeprosessen.

**VENNLIGST NOTER:** Du kan åpne ovnsdøren når som helst for å se hvordan det går med maten.

**VENNLIGST NOTER:** For å velge rett innstilling – ta en titt i tabellene og oppskriftene i hefte.

## Tips

- Små porsjoner mat trenger som regel kortere steketid enn større porsjoner
- Store mengder mat trenger bare litt lenger tid enn mindre mengder
- Ved å vende/riste på små porsjoner, sørger du for at alt blir jevnt stekt.
- Drypp små mengder stekeolje over ferske poteter for å få dem sprø. Rett før steking, er det lurt å vende potetene i litt olje.
- Snacks som vanligvis lages i stekeovn, kan også lages i Power AirFryer Multi-Function.
- Bruk ferdig laget deig for å lage fylt snacks enkelt. Ferdig laget deig trenger kortere steketid enn hjemmelaget deig.
- Bruk kakeform eller ildfast form når du lagre kake eller quiche i Power AirFryer Multi-Function. Dette er også lurt når du lager lette, skjøre eller fylte retter.
- Du kan også bruke Power AirFryer Multi-Function til å varme opp ferdig mat. Sett temperaturen på 150°C i 10 minutter.

## Viktig

- Bruk alltid støttehåndtaket eller stekevott når du tar varm mat ut fra ovnen. Håndtaket kan også brukes i kombinasjon med spyd.

## VENNLIGST NOTER

- Under stekeprosessen vil den dreibare kurven og annet tilbehør bli svært varmt. Dersom du ønsker å fjerne noen av delene fra ovnen for å sjekke maten, kan du sette de varme delene på et stekebrett eller annen varmebestandig overflate. Sett aldri den dreibare kuven på kjøkkenbord eller benk.
- For å unngå skade – bruk stekevott og vær forsiktig ved håndtering av varme deler.

**TABELL 3: Steketid – oversikt (\*hvis apparatet ikke er forhåndsoppvarmet, legg til 3 minutter steketid)**

| Rett                        | Min. - maks.  | Steketid*  | Temperatur | Anbefaling                           |
|-----------------------------|---------------|------------|------------|--------------------------------------|
| Tynne frosne fries          | Ca. 150-350 g | 15-16 min. | 200°C      |                                      |
| Tykk frosne fries           | Ca. 150-350 g | 15-20 min. | 200°C      |                                      |
| Hjemmelagede fries          | Ca. 150-400 g | 15-16 min. | 200°C      | Tilsett en ½ ss olje                 |
| Hjemmelagede potetbåter     | Ca. 150-400 g | 18-22 min. | 180°C      | Tilsett en ½ ss olje                 |
| Hjemmelagede potetterninger | Ca. 150-350 g | 12-18 min. | 180°C      | Tilsett en ½ ss olje                 |
| Potet-kaker                 | Ca. 120 g     | 15-18 min. | 180°C      |                                      |
| Gratinerte poteter          | Ca. 250 g     | 15-18 min. | 200°C      |                                      |
| Biff                        | Ca. 120-500 g | 8-12 min.  | 180°C      |                                      |
| Svinekoteletter             | Ca. 120-500 g | 10-14 min. | 180°C      |                                      |
| Hamburger                   | Ca. 120-500 g | 7-14 min.  | 180°C      |                                      |
| Pølser                      | Ca. 120-500 g | 13-15 min. | 200°C      |                                      |
| Kyllingvinger               | Ca. 120-500 g | 18-22 min. | 180°C      |                                      |
| Kyllingbryst                | Ca. 120-500 g | 10-15 min. | 180°C      |                                      |
| Vårruller                   | Ca. 120-350 g | 15-20 min. | 200°C      | Prefabrikkert måltid                 |
| Frosne kyllingnuggets       | Ca. 120-500 g | 10-15 min. | 200°C      | Prefabrikkert måltid                 |
| Frosne fiskepinner          | Ca. 120-500 g | 6-10 min.  | 200°C      | Prefabrikkert måltid                 |
| Mozzarella-sticks           | Ca. 120-500 g | 8-10 min.  | 180°C      | Prefabrikkert måltid                 |
| Fylte grønnsaker            | Ca. 120-500 g | 10 min.    | 160°C      |                                      |
| Kake                        | Ca. 150 g     | 20-25 min. | 160°C      | Bruk stekebrett                      |
| Quiche                      | Ca. 200 g     | 20-22 min. | 180°C      | Bruk stekebrett/brannsikker beholder |
| Muffins                     | Ca. 150 g     | 15-18 min. | 200°C      | Bruk stekebrett                      |
| Søt snacks                  | Ca. 200 g     | 20 min.    | 160°C      | Bruk stekebrett/brannsikker beholder |
| Frosne løkringer            | Ca. 500 g     | 15 min.    | 200°C      |                                      |

## Innstillinger

Tabell 3 hjelper deg å bestemme rett temperatur og steketid for optimalt resultat. Når du blir kjent med Power AirFryer Multi-Function, kan du selvsagt velge tid og temperatur etter eget valg. I tillegg vil du kunne ta hjelp av tabell 3 for å hjelpe deg med innstillingene.

**VENNLIGST NOTER:** Husk at disse innstillingene er generelle og må tilpasses ingrediensers størrelse og form. Vi kan aldri garantere perfekte innstillinger for dine ingredienser.

**Tips:** Sett tiden på halv tid slik at du kan vende maten underveis. Når du hører lyd fra timeren, er forhåndsinnstilt tid gått ut.

## RENGJØRING OG OPPBEVARING

### Rengjøring

Rengjør Power AirFryer Multi-Function etter hver gangs bruk. Den dreibare kurven og annet tilbehør er laget av varig rustfritt stål og kan vaskes i oppvaskmaskin. Bruk aldri skrubbesvamper eller skuremidler. Brente rester må bløtgjøres før de fjernes med varmt såpevann.

1. Trekk ledningen ut av uttaket og la apparatet kjøle seg helt ned før du starter rengjøringen.
2. Tørk av utsiden av apparatet med en varm og fuktig klut med mild såpe.
3. For å rengjøre ovnsdøren, fjerner du den fra apparatet ved å trekke den forsiktig oppover i 45° vinkel. Mens du gjør dette, plasserer du hånden på toppen av det nedkjølte apparatet slik at det ikke velter. Vask begge sider med varmt såpevann eller en fuktig klut.
4. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og mild såpe på en myk svamp.
5. Hvis nødvendig, fjern matrester fra topp-panelet med en børste.

### Oppbevaring:

1. Koble apparatet fra strøm og la det kjøle seg helt ned.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.
3. Oppbevar apparatet på et rent tørt sted.

## FEILSØKING

| Problem                                   | Mulig grunn                                                                                                  | Løsning                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Power AirFryer Multi-Function virker ikke | Apparatet er ikke koblet i. Du har ikke skrudd apparatet på, ved å velge tid og temperatur.                  | Plugg strømledningen inn i vegguttaket. Hvis den dreibare kurven allerede er satt inn, kan du stille inn temperatur og tid. Sjekk om ovnsdøren er lukket. |
| Maten er ikke ferdig stekt                | Den dreibare kurven er overfylt.<br>Temperaturen er satt for lav.                                            | Bruk mindre porsjoner for å sørge for bedre stekeeffekt. Hev temperaturen og fortsett steking.                                                            |
| Maten er ikke jevnt stekt                 | Noe mat må vendes under stekeprosessen                                                                       | Finn ut mer om generelle funksjoner i denne håndboken.                                                                                                    |
| Det kommer hvit røyk fra apparatet        | Det er brukt olje. Rester av fett kan finnes i apparatet eller deler fra forrige steking.                    | Tørk av ekstraolje. Rengjør den dreibare kurven etter hver gangs bruk.                                                                                    |
| Pommes fritesene er ikke jevnt stekt      | Du har brukt en type poteter som ikke passer. Potetene har ikke blitt ordentlig vasket under tilberedelsene. | Buk ferske og faste poteter. Tørk av overskuddsstivelse etter oppkutting.                                                                                 |
| Pommes fritesene er ikke sprø             | Ferske poteter inneholder mye vann.                                                                          | Tørk av potetene før pensling med olje. Kutt mindre biter. Tilsett mer olje.                                                                              |
| Døren har løsnet fra apparatet.           | Døren har løsnet fra hengslene.                                                                              | Sett den åpne døren ca. 8 cm inn på hengselen, slik at hengselen smetter på plass. Lukk døren                                                             |

### FAQ (Ofte stilte spørsmål)

- 1. Kan jeg bare steke i min Power AirFryer Multi-Function, eller kan jeg også tilberede andre måltider?**  
Du kan tilberede en mengde ulike måltider, som biff, koteletter, burgere og bakevarer. Oppskrifter og forslag finnes på [www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/](http://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/)
- 2. Kan jeg også tilberede og varme opp sauser og supper i Power AirFryer Multi-Function?**  
Power AirFryer Multi-Function kan IKKE brukes til å koke eller varme opp væsker.
- 3. Hva kan jeg gjøre hvis apparatet skruer seg av under stekeprosessen?**  
Power AirFryer Multi-Function skruer seg av automatisk som en sikkerhet for å unngå skade ved overopphetning. Koble apparatet fra strøm og la det kjøle seg ned. Koble til kontakten igjen og skru på apparat med ON/OFF/Start-knappen.
- 4. Trenger apparatet tid til å varme seg opp?**  
Når apparatet skrus på, trenger det litt tid til å varme seg opp. Legg til 3 minutter på steketiden.
- 5. Kan apparatet skrus av når som helst?**  
Trykk bare på ON/OFF-knappen én gang, eller åpne døren.
- 6. Kan jeg sjekke maten under steking?**  
Du kan ta ut den dreibare kurven fra apparatet når som helst (med håndtaket), og også under steking. Samtidig kan du også vende maten på grillen slik at den blir jevnt stekt. Tid og temperatur starter opp igjen på den tiden du stanset steking.
- 7. Kan Power AirFryer Multi-Function vaskes i oppvaskmaskin?**  
Bare tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin. Selve apparatet inneholder varmeelementer og elektroniske komponenter og tåler ikke vann. Tørk av apparatet med en fuktig klut eller svamp med mildt oppvaskmiddel.
- 8. Hva om apparatet fremdeles ikke fungerer etter å ha prøvd alle rådene som er gitt i feilsøkingsdelen?**  
Reparer aldri apparatet selv. Kontakt kundeservice (se siste side). Hvis du prøver å reparere apparatet selv, bortfaller garantien.
- 9. Kan døren fjernes?**  
Ja, den kan fjernes. Åpne døren ca. 8 cm (45° vinkel) og hev dørhengselen. Da vil døren enkelt løsne og du vil kunne rengjøre apparatet og vinduet. For å sette inn døren igjen, holder du den i samme vinkel som når du løsnet den, slik at den smetter på plass. Deretter lukkes døren.

## TEKNISK DATA

Modellnummer: CM001  
Strøm: AC 220-240V 50/60Hz  
Kapasitet: 1800W  
Funksjon: Roterende  
Temperatur: 30 °C – 200 °C  
Display: LED Touch Screen



### AVFALLSHÅNDTERING

Dette symbolet, som vist på produkt, emballasje og bruksanvisning, viser at dette produktet skal ikke kastes sammen med husholdningsavfallet. Det skal gjenvinnes sammen med annet elektronisk avfall. Vennligst følg lokale anvisninger for avfallshåndtering og gjenvinning. Ved å gjøre dette bidrar du til å beskytte miljøet. Dette produktet følger Europeiske direktiv.



Egnet til fødevarer



Dette produkt overholder EU-lovgivningen.

Produceret i Kina.

# PRODUKTDELE (Illustration 1)

BEMÆRK: Tag alle de nedenstående produktdele frem og fjern den beskyttende plastfolie (klar eller blå). Fjern IKKE identifikationsetiketterne.

A. Apparatet

B. Kontrolpanel og display

C. Luftindtag ventil

D. Luftudtag ventil

E. Grillrister (antal afhængig af sættet)\*\*

F. Roterende kurv\*\*

G. Drypbakke\*\*

H. Lille grillspyd (10)\*\*

I. Holder til lille grillspyd (2)\*\*

J. Grillspyd, gafler & skruer\*\*

K. Håndtag til grillspyd og roterende kurv\*\*

L. Grillspydbase\* \*\*

M. Ovndør (Vær forsigtig når du åbner døren, da denne er meget tung og solid!)

N. Friturekurv med håndgreb\* \*\*

\* Indgår kun i deluxe-sættet

\*\* Kan maskinopvaskes

Illustration 1





Illustration 2

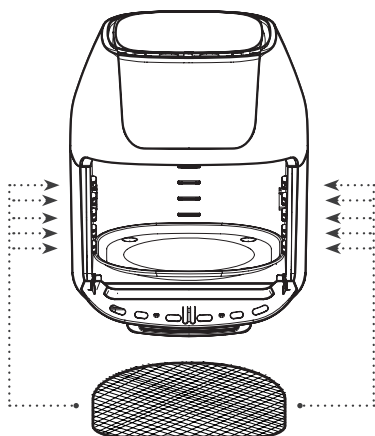


Illustration 3

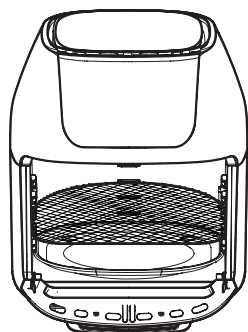
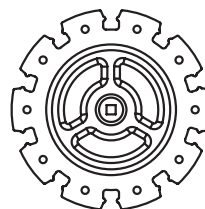
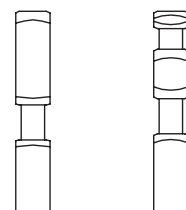


Illustration 4



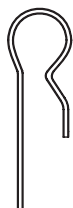
Holder til lille grillspyd (2)

Illustration 5



Grillspyd  
Venstre side      Højre side

Illustration 6



Lille grillspyd (10)

Illustration 7



Skruer (2)

Illustration 8

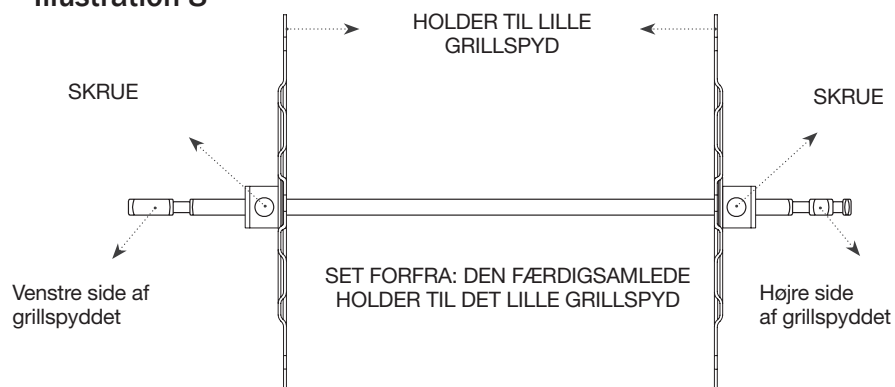
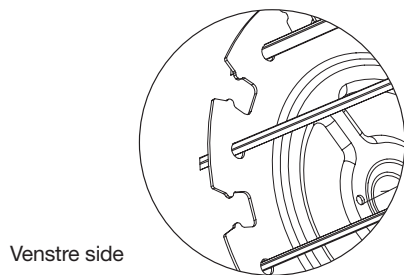
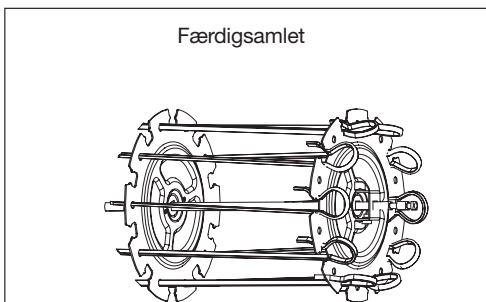


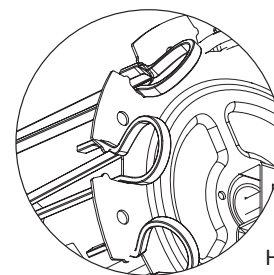
Illustration 9



Venstre side

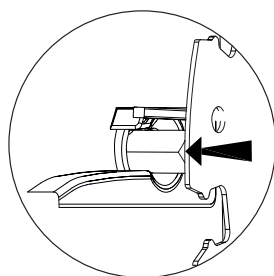
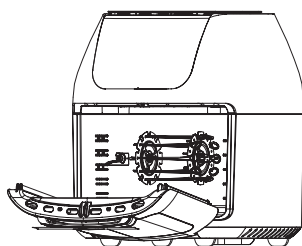


Færdigsamlet



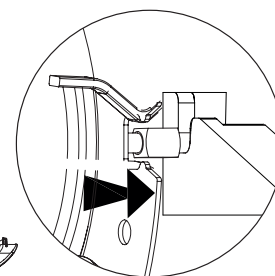
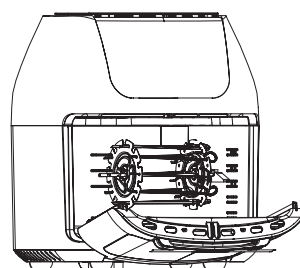
Højre side

Illustration 10



Venstre side

Illustration 11



Højre side



Illustration 12

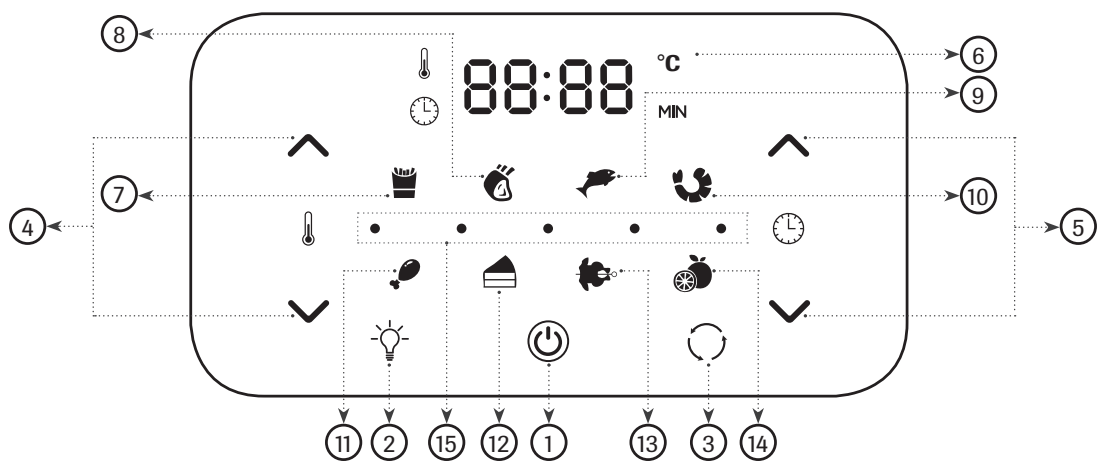


Illustration 13



Illustration 14

Illustration 15



# VIGTIGE SIKKERHEDSINFORMATIONER

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges inklusive følgende:

1. Læs og følg disse instruktioner for at garantere sikker brug af dette apparat. Sørg for at gemme denne brugervejledning for fremtidig reference.
2. Hvis dette apparat overføres til en tredjepart, skal denne brugervejledning også udleveres.
3. Apparatets kabinet indeholder elektriske komponenter samt varmelegemet og må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker, ej heller skylles under vandhanen.
4. For at eliminere risikoen for elektriske stød, hæld aldrig væsker af nogen art i apparatets kabinet. Det er her de elektroniske komponenter findes.
5. Sørg for, at stikket er korrekt tilsluttet stikkontakten.
6. For at undgå, at dine fødevarer klæber sig fast på den indre øverste del af apparatet, skal du sørge for at ikke overfylde enheden eller dens tilbehør.
7. Ventilationshullerne må under ingen omstændigheder overdækkes/blokeres under drift, da dette kan medføre en ujævn tilberedning af ingredienserne eller kan forårsage overophedning af apparatet.
8. Hæld aldrig olie i den roterende kurv! Du kan komme til at brænde dig!
9. Under tilberedningsprocessen opnår apparatet en meget høj indvendig temperatur. For at forhindre personskader må du aldrig røre indersiden af apparatet før det er helt kølet af.
10. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
11. Når apparatet er i brug skal det ikke stå op ad en væg eller være i kontakt med andre foremål. Sørg for, at der er mindst 40 cm mellemrum rundt alle siderne og også oven over apparatet.
12. Brug aldrig apparatet ved funktionsfejl, eller hvis stikket, strømkablet eller selve apparatet er beskadiget.
13. Placér aldrig apparatet oven på et komfur.
14. Hvis strømkablet beskadiges, må det kun udskiftes af producenten eller en specialist for at undgå enhver risiko.
15. Hold apparatet samt strømkablet uden for børns rækkevide.
16. Hold strømkablet væk fra varme overflader. Tilslut aldrig strømkablet eller betjen kontrolpanelet, hvis du har våde hænder.
17. Dette apparat må ikke anvendes sammen med en timer eller et fjernbetjeningssystem.
18. Forlænger kabel må ikke anvendes.
19. Apparatet må aldrig anvendes i nærheden af antændelige materialer, som f.eks. duge eller gardiner.
20. Apparatet må ikke anvendes til andre formål end det tilsigtede.
21. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
22. Under drift frigøres varm luft gennem luftudløbets åbninger. Hold hænder og ansigt væk fra disse åbninger. Vær særlig opmærksom på varm damp og luft der frigøres, når du fjerner den roterende kurv fra apparatet.
23. Apparatets ydre kan blive varm under drift. Den roterende kurv bliver varm. Benyt ovnsikre handsker eller det medfulgte håndgreb ved håndtering af varme ingredienser
24. Hvis apparatet udsender sort røg, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten og vent indtil røgen ophører før du tager fødevarerne ud af ovnen.
25. Når tilberedningstiden er gået, vil apparatet ophøre med at opvarme. Ventilatoren fortsætter at køre i 20 sekunder for at køle apparatet ned.
26. Brug apparatet udelukkende på en vandret, stabil og ikke brandfarlig overflade.
27. Dette apparat er beregnet til privat husholdningsbrug. Det er ikke egnet til kommerciel brug.

28. Garantien bortfalder, hvis Power AirFryer Multi-Function ikke anvendes ifølge brugervejledning eller bruges i en semiprofessionel/ professionel sammenhæng.

29. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

30. Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter efter brug, før du håndterer eller rengør det inden det stilles væk.

31. Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune. Fjern brankede dele.

## BESKYTTELSE MOD OVEROPHEDNING

Skulle den indre temperatur-kontrolsystem svigte, aktiveres beskyttelsen mod overophedning og apparatet stopper. Skulle dette ske, skal du tage apparatets stik ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af inden det tages i brug igen eller opbevares.

## AUTOMATISK SLUKNING

Apparatet er udstyret med en indbygget automatisk slukningfunktion. Når LED tids-displayet viser 0 slukkes apparatet automatisk. Du kan også vælge at slukke manuelt med Tænd/sluk knappen. Ventilatoren fortsætter i 20 sekunder efter at der er slukket for at køle apparatet ned.

## INDEN IBRUGTAGNING

1. Læs alle instruktioner, advarsler på klistermærker og etiketter.
2. Fjern al emballage, klistermærker og etiketter (bortset fra identifikationsetiketten, der sidder på undersiden af apparatet).
3. Vask alle apparatets dele der skal anvendes i tilberedningen af madvarer med varmt vand.

**BEMÆRK:** Kun de aftagelige dele kan maskinopvaskes.

4. Tør apparatets inderside og yderside med en ren, fugtig klud.

**BEMÆRK:** Apparatet må aldrig vaskes eller nedsænkes i vand.

**BEMÆRK:** Dette apparat fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie eller anden væske i.

## FORBEREDELSE INDEN IBRUGTAGNING'

1. Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmekfast underlag.
2. Vælg de (produkt-)dele der skal bruges til din valgte opskrift.

## BESKRIVELSE AF TILBEHØR (ILLUSTRATION 1)

Inden du bruger din Power AirFryer Multi-Function for første gang og siden efter hvert brug, skal du vaske den roterende kurv med en varm, fugtig klud og et mildt opvaskemiddel. Tør også apparatets inderside og yderside af med en varm, fugtig klud. Til sidst skal du opvarme apparatet i nogle minutter for at fjerne/brænde af evt. rester. Under visse omstændigheder vil tilberedningsoverfladen ryge lidt når apparatet bruges for første gang. Læg mærke til, at dette er normalt. Røgen forsvinder efter et par minutter.

### E. Grill

Kan anvendes til bagning, tilberedning af sprøde snacks eller til at opvarme retter, f.eks. pizza.

### F. Roterende kurv

Perfekt til pomfritter, ristede kastanjer eller andre snacks! Brug håndtaget til at placere kurven i apparatet og til at tage det ud.

### G. Drypbakke

Drypbakken gør det nemt at holde arbejdsområdet pænt og rent samt gør rengøringen nemmere.

### H. Lille grillspyd

Særdeles egnet til kebab-opskrifter samt til fisk og grøntsager.

### I. Holder til lille grillspyd

Anvendes når du vil tilberede flere grillspyd samtidigt. De to dele sættes fast på hvert side af det store grillspyd ved hjælp af skruerne.

### J. Grillspyd, gaffler og skruer

Anvend grillspyddet til en hel kylling eller til at stege andre råvarer. Placer kyllingen/kød/råvare midt på spyddet ved at stikke spyddet i på længden og igennem midten af din valgte ingrediens. Tryk gafflerne i hvert ende af ingrediensen og sæt fast med skruerne (placering vises med runde markeringer på grillspyddet). Du kan også sætte skruerne fast længere ind mod midten, men aldrig over markeringerne. Bemærk: Sørg for, at ingrediensen ikke er for stor til at rotere frit i ovnen. Maks. vægt på 1,5-2kg bør ikke overskrides.

### K. Håndtag til grillspyd & den roterende kurv

Brug håndtaget til at tage den færdigtilberedte (grillede eller på grillspyd) ret ud af apparatet. Placer håndtaget under midten af grillen og løft først til højre for at forsigtigt tage retten ud af ovnen.

### L. Grillspydbase (indgår kun i deluxe-sættet)

Tag det store grillspyd af når du ska tage varmt mad ud af ovnen. Indsæt grillspyddet i basen og skru skruerne fast.

**BEMÆRK** Gafflerne, grillspyddene og andre metaldele der er inkluderet i dette sæt, er skarpe samt bliver meget varme under drift. Udvis forsigtighed for at undgå personskader. Brug ovnhandsker for at beskytte dine hænder.

### N. Friturekurv (indgår kun i deluxe-sætte)

Brug friturekurven til at lave perfekte pomfritter, løgringe og stegte kartofler. Større portioner til hele familien, kan tilberedes i kurven.

**BEMÆRK:** For at sikre en jævn tilberedning anbefaler vi, at du ryster friturekurven halvvejs gennem tilberedningstiden.

## ANVENDELSE AF TILBEHØRSDELENE

### Brug af grillen (Illustrationer 2 & 3)

1. Placér drypbakken på bunden af apparatet.
2. Sæt grillristerne i siderillerne og skub dem ind så langt det går. (Illustration 2.)
3. For et mere sprødt resultat kan du placér grillristerne højere op i ovnen. (Illustration 3.)
4. For at opnå et jævnt resultat skal du, enligt rotationsprincippet, flytte rundt på grillristerne halvvejs under tilberedningstiden.

### Montering af det lille grillspyd (Illustrationer 8-9)

1. Placér de to grillspydholdere på hver side af det roterende grillspyd. Sørg for, at skruerne vender udad og læg mærke til sidemarkeringerne til højre (R) og venstre (L). (Illustration 8.)
2. Skru skruerne ordentlig på, men ikke for stramt, da du evt. må finjustere de små grillspyd efter monteringen.
3. Stik forsigtigt de små grillspyd gennem ingredienserne der skal tilberedes. (Illustration 14.)
4. Indsæt de fyldte små grillspyd i hullerne på den venstre holder til lille grillspyd. (Illustration 9.)
5. Tryk krogside/klipsen på de små grillspyd sammen samtidigt med at du indsætter den modsatte side i tilsvarende huller.
6. Løsne klipsen så det lille grillspyd låses på plads. (Illustration 9.)
7. Gentag trin 4 til 6 indtil alle grillspyddene er på plads.
8. Stram skruerne.
9. Pas på at ikke stikke dig med grillspyddet når du indsætter holderen.

### At placere grillspyddet eller den roterende kurv i apparatet.

1. Du skal først indsætte den venstre side af grillspyddet/den roterende kurv i fordybningen som findes på siden. Sørg for, at grillspyddet/kurven sidder ordentlig på plads så at den kan rotere. (Illustration 10.)
2. Derefter indsætter du den højre side på samme måde. (Illustration 11.)

### At tage det roterende grillspyd eller den roterende kurv ud af apparatet

1. Åbn ovndøren (dette afbryder tilberedningen) eller tryk på tænd/sluk-knappen.
2. Indsæt håndtaget under grillspyddet.
3. Løft håndtaget i en let vinkel for at åbne klipsen, skub til højre indtil venstre side af grillspyddet løsner sig fra fordybningen.
4. Tag forsigtigt den færdigtilberedte ret ud af ovnen.

**VIGTIGT:** Læg nøje mærke til illustration 5, der viser den venstre og højre side af grillspyddet, før du indsætter grillspyddet på plads i ovnen. Den højre side har to fordybninger og den venstre side har kun en. (Illustration 5.)

### AT TAGE FRITUREKURVEN UD AF DEN VARME OVN:

1. Brug håndgrebet eller ovnhandsker når du skal tage friturekurven ud af den varme Power AirFryer Multi-Function. (Illustration 12.)
2. Sæt håndgrebet ordentlig fast på den øvre kant af friturekurven inden du tager den ud af den varme ovn. (Illustration 13.)
3. Stil altid den varme friturekurv på et varmebestandigt underlag før du tager håndgrebet af.
4. Du behøver ikke at bruge håndgrebet til friturekurven hvis kurven er kold når du sætter den ind i ovnen.
5. Du kan også bruge håndgrebet til at tage friturekurven ud hvis du skal ryste ingredienserne halvvejs gennem tilberedningstiden.

### Det digitale kontrolpanel (Illustration 15)

1. Tænd/sluk-knap - Så snart apparatet er tilsluttet strøm, vil denne knap lyse. Tryk på tænd/sluk-knappen én gang og hele displaypanelet vil lyse. Trykker du én gang til, vil tilberedningen automatisk starte med en standardtemperatur på 185°C og en standardtid på 15 minutter. Hvis du trykker på tænd/sluk-knappen under driften, slukker apparatet. "Off" står da på displaypanelet og ventilatoren fortsætter med at køre i 20 sekunder for at afkøle apparatet.

2. Indvendigt lys - Når du trykker på denne knap vil du tydeligt kunne se tilberedningen i ovnen. Tryk én gang til for at slukke lyset. Bemærk: Hvis du åbner døren under driften, bliver tilberedningen afbrudt. Det indvendige lys tændes automatisk når døren åbnes. Vær forsigtig når du åbner døren da denne er solid og tung. Når døren lukkes igen, fortsætter driften og lyset slukkes.

3. Rotationsknap - Tryk på denne knap når du vil tilberede din ingrediens på rotisserie. Denne funktion kan vælges på alle forudindstillinger. Symbolet blinker under drift.

4. Temperaturkontrolknapper - Med disse knapper vælger du at øge eller sænke temperaturen med 5 grader indenfor et temperaturinterval på 65°C - 200°C. Ved dehydrering er intervallet mellem 30°C - 80°C.

5. Tidkontrolknapper - Her kan du indstille tiden meget præcist. I alle programmerne kan tiden indstilles fra 1 til 60 minutter. Ved dehydrering er der dog kun 30 minutters intervaller, med en driftstid på 2 til 24 timer.

6. Digitalt LED-display - Under tilberedningen veksler dette numeriske, digitale display mellem temperatur og den resterende tilberedningstid.

7 - 14. Forudindstillede programmer - Når du vælger et af disse programmer er temperaturen og tiden allerede fastsatte til visse retter. Du kan ændre disse programmer ved at bruge tid- og temperaturkontrolknapperne. Tabel 1 giver dig en oversigt over alle forudindstillede programmer.

14. Driftslys - Disse lys lyser under drift og blinker i 20 sekunder efter apparatet slukkes.

## TABEL 1: FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

| Forudindstillede program | Temperatur | Tid                   |
|--------------------------|------------|-----------------------|
| 7. Pomfritter            | 200°C      | 15 min                |
| 8. Bøf/koteletter        | 185°C      | 25 min                |
| 9. Fisk                  | 200°C      | 15 min                |
| 10. Rejer                | 160°C      | 12 min                |
| 11. Kylling              | 185°C      | 40 min                |
| 12. Bagning              | 175°C      | 30 min                |
| 13. Roterende grill      | 200°C      | 30 min.*              |
| 14. Dehydrering          | 30°C       | 4 timer (*2-24 timer) |

\*Tilberedningstiden for en hel kylling varierer afhængig af vægt. Brug en kødtermometer til at tjekke kernetemperaturen. Se tabel 2.

### Anvendelse af din Power AirFryer Multi-Function uden forudindstillede programmer

Du kan selvfølgelig eksperimentere og prøve forskellige temperaturer og tid når du har lært apparatet bedre at kende.

### BEMÆRK

Aldrig opbevar beholdere med olie eller anden væske i apparatet! Der er risiko for brand eller anden skade.

### Tabel 2: Oversigt af kernetemperatur på kød

Tabellen viser kernetemperaturen på tilberedt kødtype.

| Ret              | Kødtype                            | Kernetemperatur |
|------------------|------------------------------------|-----------------|
| Oksekød & Kalv   | Fars                               | 70°C            |
|                  | Bøf, Stege (gennemstegt)           | 70°C            |
|                  | Bøf, Stege (medium)                | 63°C            |
| Kylling & Kalkun | Brystfilet                         | 75°C            |
|                  | Fars                               | 75°C            |
|                  | Lår, Underlår, Vinger              | 75°C            |
| Fisk & Skaldyr   | Alle slags                         | 63°C            |
| Lam              | Fars                               | 70°C            |
|                  | Stege (gennemstegt)                | 70°C            |
|                  | Stege (rosastegt)                  | 63°C            |
| Svinekød         | Koteletter, Fars, Spare ribs, Steg | 70°C            |
|                  | Kogt skinke                        | 60°C            |

## GENERELLE DRIFTSINSTRUKTIONER

### Et alsidigt apparat

Du kan tilberede mange forskellige retter med din Power AirFryer Multi-Function. Tabellerne, diagrammerne og opskrifterne i denne brugervejledning hjælper dig med at opnå optimale resultater. Brug brugervejledningen til at vælge tid, temperatur og kvantitet.

### Sikkerhedsinformation

- Du må aldrig placér noget ovenpå apparatet.
- Luftventillerne (ind- og udtag) må ikke tildækkes.
- Du må aldrig fylde apparatet med olie eller anden væske.
- Du må aldrig stille den varme roterende kurv på ovndøren! Den varme kurv kan skade døren eller forårsage at ovnen vælter.
- Anvend altid ovnhandsker til at tage den varme grill ud af ovnen.

## GENEREL INFORMATION OM TILBEREDNING

### At tilberede retter med Power AirFryer Multi-Function

1. Placér dine ingredienser på en af grillristerne, på et grilltilbehør eller i den roterende kurv.
2. Placér grillristen, spyddet eller den roterende kurv i apparatet og luk døren. Sæt apparatets stik i stikkontakten.
3. Sørg for at kurven/spyddet og ingredienserne er ordentlig placeret i apparatet og så tryk på Tænd/Sluk-knappen én gang. (Knap 1, Illustration 15.)
4. Vælg et af de forudindstillede programmer (knapperne 7-14, Illustration 15) eller vælg først temperaturen manuelt og derefter tilberedningstiden (knapperne 4+5, Illustration 15). For mere information, se detaljeret beskrivelse af kontrolpanelet.
5. Apparatet påbegynder automatisk tilberedningen så snart et program er valgt. Hvis du har manuelt indstillet temperatur og tid, skal du trykke på Tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningen.

**BEMÆRK:** Du kan til enhver tid åbne ovndørene for at tjekke dine ingredienser undervejs.

**BEMÆRK:** Se tabellerne og opskrifterne for valg af korrekte indstillinger.

## Tips

- Mindre ingredienser kræver som regel en kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- Større kvantiteter kræver en lidt længere tilberedningstid end en mindre kvantitet af samme ingrediens.
- Det anbefales at ryste de mindre ingredienser når halvdelen af tilberedningstiden er gået for at opnå et ensartet resultat.
- Stæk lidt olie på kartoflerne eller vend dem i lidt olie lige inden tilberedningen påbegyndes for at sikre at de bliver sprøde.
- Snacks som kan tilberedes i ovn kan også tilberedes i Power AirFryer Multi-Function.
- Anvend færdiglavet dej fra supermarkedet til at lave fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Anvend en bageplade eller en ovnfast skål ved tilberedning af kager eller en quiche/tærte: Dette anbefales når man tilbereder lette, delikate eller fyldte retter.
- Du kan også opvarme madretter med Power AirFryer Multi-Function. Stil temperaturen på 150°C i 10 minutter.

## Vigtigt

- Anvend altid håndtaget eller brug ovnhandsker når du skal tage varmt mad ud af ovnen. håndtaget kan også anvendes i kombination med spyddet.

## BEMÆRK

- Den roterende kurv samt tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedningen. Hvis du skal fjerne nogle af delene fra ovnen for at tjekke tilberedningsforløbet, skal du sørge for, at stille delene på et varmekfast underlag. Stil aldrig den varme roterende kurv på køkkenbordet eller på en bakke.
- Anvend altid ovnhandsker og udvis forsigtighed når du håndterer varme tilbehørsdele.

**TABEL 3: TILBEREDNINGSTID - OVERSIGT (\* hvis apparatet ikke er forvarmet, skal 3 minutter lægges til nedenstående tilberedningstid).**

| Ret/Ingrediens                     | Min. - maks. | Tilberedningstid* | Temperatur | Anbefalinger                              |
|------------------------------------|--------------|-------------------|------------|-------------------------------------------|
| Tynde, frosne pomfritter           | ca. 150-350g | 15-16 min         | 200°C      |                                           |
| Tykke, frosne pomfritter           | ca. 150-350g | 15-16 min         | 200°C      |                                           |
| Hjemmelavede pomfritter            | ca. 150-400g | 15-16 min         | 200°C      | Tilføj 1/2 spiseske olie                  |
| Hjemmelavede kartoffelbåde         | ca. 150-400g | 15-16 min         | 180°C      | Tilføj 1/2 spiseske olie                  |
| Hjemmelavede kartoffelkuber        | ca. 150-350g | 15-16 min         | 180°C      | Tilføj 1/2 spiseske olie                  |
| Kartoffelpandekager                | ca. 120g     | 15-16 min         | 180°C      |                                           |
| Kartoffelgratin                    | ca. 250g     | 15-16 min         | 200°C      |                                           |
| Bøf                                | ca. 120-500g | 15-16 min         | 180°C      |                                           |
| Koteletter                         | ca. 120-500g | 15-16 min         | 180°C      |                                           |
| Hamburger                          | ca. 120-500g | 15-16 min         | 180°C      |                                           |
| Pølse i svøb                       | ca. 120-500g | 15-16 min         | 200°C      |                                           |
| Kyllingelår                        | ca. 120-500g | 15-16 min         | 180°C      |                                           |
| Kyllingebryst                      | ca. 120-500g | 15-16 min         | 180°C      |                                           |
| Forårsruller                       | ca. 150-350g | 15-16 min         | 200°C      | Ved tilberedning af færdigretter          |
| Dybfrosne panerede kyllingenuggets | ca. 120-500g | 15-16 min         | 200°C      | Ved tilberedning af færdigretter          |
| Dybfrosne panerede fiskepinde      | ca. 150-350g | 15-16 min         | 200°C      | Ved tilberedning af færdigretter          |
| Mozzarella sticks                  | ca. 120-500g | 15-16 min         | 180°C      | Ved tilberedning af færdigretter          |
| Fyldte grøntsager                  | ca. 120-500g | 15-16 min         | 160°C      |                                           |
| Kage                               | ca. 150g     | 15-16 min         | 160°C      | Ved brug af en bageplade                  |
| Quiche/tærte                       | ca. 200g     | 15-16 min         | 180°C      | Ved brug af en bageplade/ovnfast beholder |
| Muffins                            | ca. 150g     | 15-16 min         | 200°C      | Ved brug af en bageplade                  |
| Søde snacks                        | ca. 200g     | 15-16 min         | 160°C      | Ved brug af en bageplade/ovnfast beholder |
| Dybfrosne Løgringe                 | ca. 500g     | 15-16 min         | 200°C      |                                           |

## Indstillinger

Tabel 3 hjælper dig med at vælge den rigtige temperatur og tid for at opnå optimale resultater. Når du har lært din Power AirFryer Multi-Function at kende, kan du selvfølgelig selv vælge dine egne temperaturer og tider. Udover dette, kan Tabel 3 hjælpe med at vælge indstillingerne, der passer til dine ingredienser.

## BEMÆRK:

Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.

## Tips

Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, så er det på tide at ryste eller vende ingredienserne, når du hører timerklokken. Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid gået.



## RENGØRING OG OPBEVARING

Rengør din Power AirFryer Multi-Function efter hver anvendelse. Den roterende kurv og tilbehørsdelene er lavet af holdbart, rustfrit stål og kan maskinopvaskes. Anvend altid bløde rengøringsredskaber. Fastbrændte madrester bør blødlægges. Iblødsætning løsner madrester og gør det nemmere at fjerne med varmt opvaskevand.

1. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad det køle helt af inden rengøring.
2. Tør udvendigt på apparatet med varmt, mildt opvaskevand og en blød klud.
3. For at rengøre ovndøren, skal du tage den af ved at forsigtigt løfte den opad i en 45° vinkel. Placer din hænder ovenpå det nedkølede apparat for at forhindre det i at tippe over. Rengør begge sider med varmt, mildt opvaskevand eller en fugtig klud.
4. Tør indersiden af apparatet af med varmt, mildt opvaskevand og en blød svamp.
5. Fjern evt. madrester fra den øvre panel med en børste.

### Opbevaring

1. Træk apparatets strømstik ud af stikkontakten, og lad det køle af.
2. Kontroller, at alle delene er rene og tørre.
3. Anbring apparatet på et rent og tørt opbevaringssted.

## FEJLFINDING

| Problem                                             | Mulig årsag                                                                                                                     | Løsning                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Din Power AirFryer Multi-Function virker ikke.      | Apparatets stik er ikke sat i stikkontakten.<br>Du har ikke tændt for apparatet ved at vælge indstilling eller temperatur.      | Tjek, at apparatets stik sidder korrekt i stikkontakten.<br>Tjek, at du har valgt temperatur- og tidsindstilling.<br>Tjek, at døren til ovnen er lukket. |
| Ingredienserne er ikke færdigtilberedte.            | Den roterende kurv er overfyldt.<br>Temperaturindstillingen er for lav.                                                         | Anvend mindre portioner for en mere jævn tilberedning.<br>Skrue temperaturen op og fortsæt med tilberedningen.                                           |
| Stegningen er ikke jævn.                            | Nogle ingredienser skal vendes under tilberedningen.                                                                            | Læs mere om dette i denne brugervejledning.                                                                                                              |
| Der kommer hvid røg fra apparatet.                  | Du har brugt olie. Rester af fedtstoffer fra tidligere tilberedninger kan findes på tilbehørsdelene.                            | Tør overskydende olie af. Rengør den roterende kurv efter hver gang du har brugt den.                                                                    |
| Stegningen af hjemmelavede pomfritter er ikke jævn. | Du har måske ikke brugt den type af kartofler, der er egnet til at lave pomfritter. Kartoflerne er ikke blevet grundigt vasket. | Brug friske og faste kartofler. Tør pomfritterne grundigt for at fjerne overskydende stivelse.                                                           |
| Pomfritterne er ikke sprøde.                        | De rå pomfritter indeholder for meget vand.                                                                                     | Tør pomfritterne inden du stænker dem fint med olie.<br>Skær kartoflerne i mindre pomfritter. Tilfør lidt mere olie.                                     |
| Døren er kommet løs fra apparatet.                  | Døren er løftet af hængslerne.                                                                                                  | Indsæt ovndøren ca. 8 cm ind i hængslet således at den klikker på plads. Luk derefter døren.                                                             |

## OFTTE STILLEDE SPØRGSMÅL

- 1. Kan jeg kun stege i min Power AirFryer Multi-Function, eller kan jeg også tilberede andre måltider?**  
Du kan tilberede mange forskellige madvarer/ingredienser, f.eks. bøf, hamburgers eller bagværk. Se forslag til opskrifter på: [www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction](http://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction)
- 2. Kan man anvende Power AirFryer Multi-Function til at tilberede eller opvarme sovse eller supper?**  
Din Power AirFryer Multi-Function er IKKE EGENET til at koge eller opvarme væsker.
- 3. Hvad gør jeg hvis apparatet slukker under tilberedningen?**  
Din Power AirFryer Multi-Function slukker automatisk for at beskytte mod overophedning og medførende skader. Træk strømstikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af. Derefter kan du tilslutte strømmen igen og tænde for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
- 4. Behøver apparatet tid til at varme op?**  
Ja, din Power Airfryer Multi-Fuction behøver lidt tid til at varme op. Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens din Power Airfryer Multi-Fuction er kold.
- 5. Kan jeg afbryde apparatet når som helst?**  
Ja, bare tryk tænd/sluk-knappen eller åbne ovndøren.
- 6. Kan jeg tjekke tilberedningen undervejs?**  
Du kan tage den roterende kurv ud når som helst (brug håndtaget). Du kan også vende ingredienserne på grillristen for at sikre et jævnt resultat. Temperatur- og tidsindstilling fortsætter fra der hvor du pausede tilberedningen.
- 7. Kan Power AirFryer Multi-Function maskinopvaskes?**  
Det er kun tilbehørsdelene, der kan maskinopvaskes. Apparatets kabinet indeholder varmelegemet og elektronik, og må derfor aldrig nedsænkes i væsker. Rengør med en varm, fugtig klud eller en blød svamp med lidt mildt opvaskemiddel.
- 8. Hvad gør jeg hvis apparatet stadig ikke virker efter at jeg har prøvet alle råd angivet i fejlfindingsafsnittet?**  
Du må aldrig selv reparere apparatet. Kontakt kundeservice (se sidste side). Hvis du selv prøver at reparere apparatet bortfalder garantien.
- 9. Kan ovndøren tages af?**  
Ja, det kan den. Åbn døren ca. 8 cm (45° vinkel) og løft dørhængslet. Sammenføjningerne vil glide ud. På denne måde kan du nemt rengøre apparatet samt glasdøren. Sæt døren på igen ved at indføre den i samme vinkel (45°) og tryk så den klikker på plads. Derefter luk døren.

## TEKNISK DATA

Modelnummer: CM001

Strømforsyning: AC 220-240V 50/60Hz

Kapacitet: 1800W

Funktion: Roterende

Temperatur: 30 °C – 200 °C

Display: LED Touch Screen



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.



Egnet til fødevarer



Dette produkt overholder EU-lovgivningen.

Produceret i Kina.

# TUOTTEEN SISÄLTÖ JA OSIEN KUVAUS (kuva 1)

HUOMAA: Ota kaikki alla luetellut osat ulos pakkauksesta. Poista kaikki läpinäkyvät tai siniset suojakalvot yksittäisistä osista.

Älä poista tunnistemerkkiä.

A. Laiteyksikkö

B. Ohjauspaneeli & näyttö

C. Ilman tuloventtiili

D. Ilman poistovenktiili

E. Ritiätaso ((Määrä setistä riippuvainen)\*\*

F. Pyörivä kori\*\*

G. Valumisastia\*\*

H. Pienet paistinvartaat (10)\*\*

I. Pienien paistinvartaiden pidikkeet (2)

J. Iso paistinvarras, haarukat & kiinnitysruuvit\*\*

K. Tukikahva isolle paistinvartaalle ja pyörivälle korille

L. Paistinvartaan jalusta

M. Uunin luukku (Ole varovainen avatessa, koska luukku on erittäin painava ja vankka!)

N. Friteerauskori tukikahvalla\* \*\*

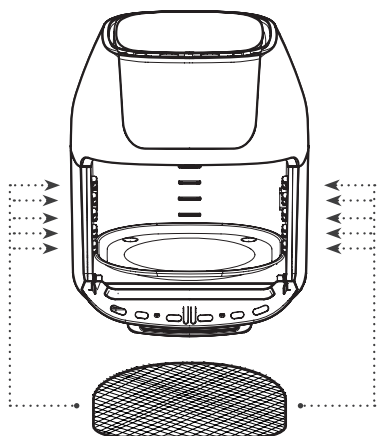
\*Vain Deluxe-setin mukana

\*\*Konepestävä

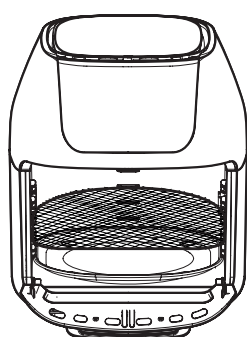
Kuva 1



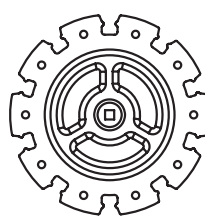
**Kuva 2**



**Kuva 3**

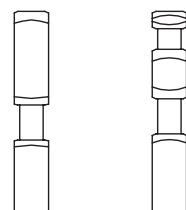


**Kuva 4**



Pienien paistinvartaiden pidike  
(2)

**Kuva 5**



Iso paistinvarras  
Vasen puoli Oikea puoli

**Kuva 6**



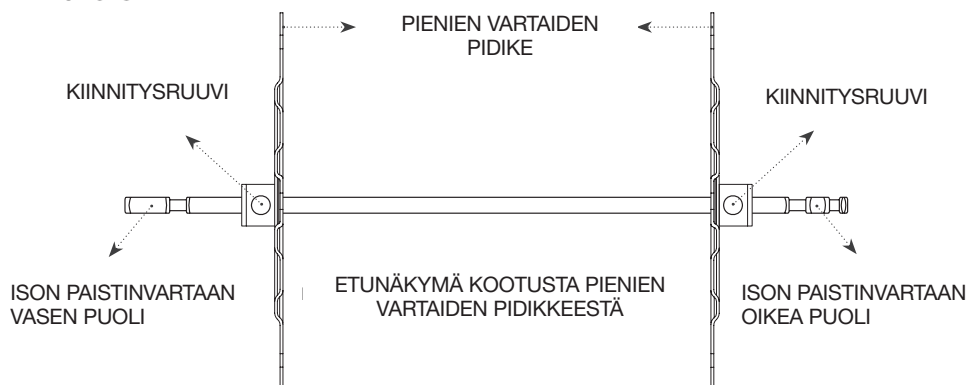
Pieni paistinvarras (10)

**Kuva 7**

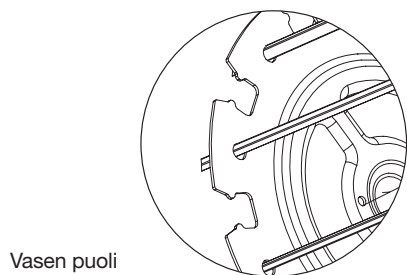


Kiinnitysruuvit (2)

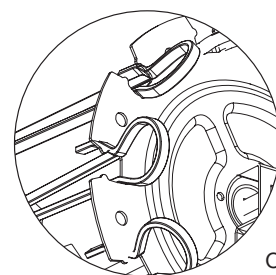
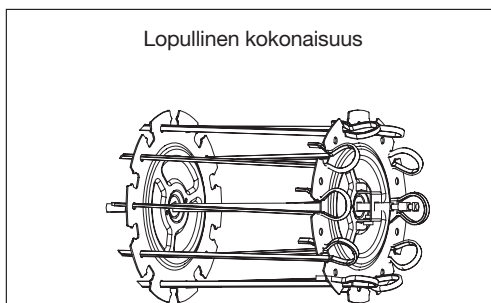
**Kuva 8**



**Kuva 9**

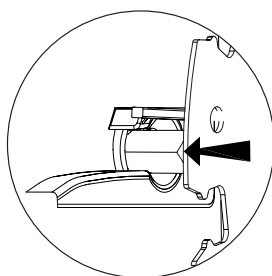
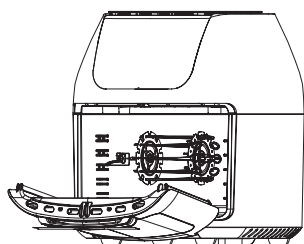


Vasen puoli



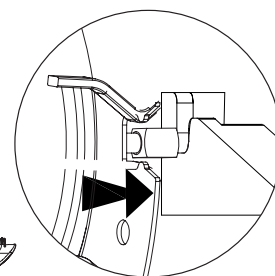
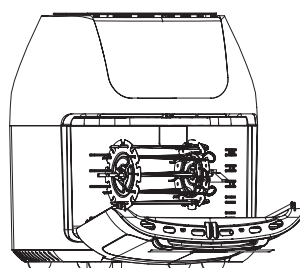
Oikea puoli

**Kuva 10**



Vasen puoli

**Kuva 11**



Oikea puoli



Kuva 12

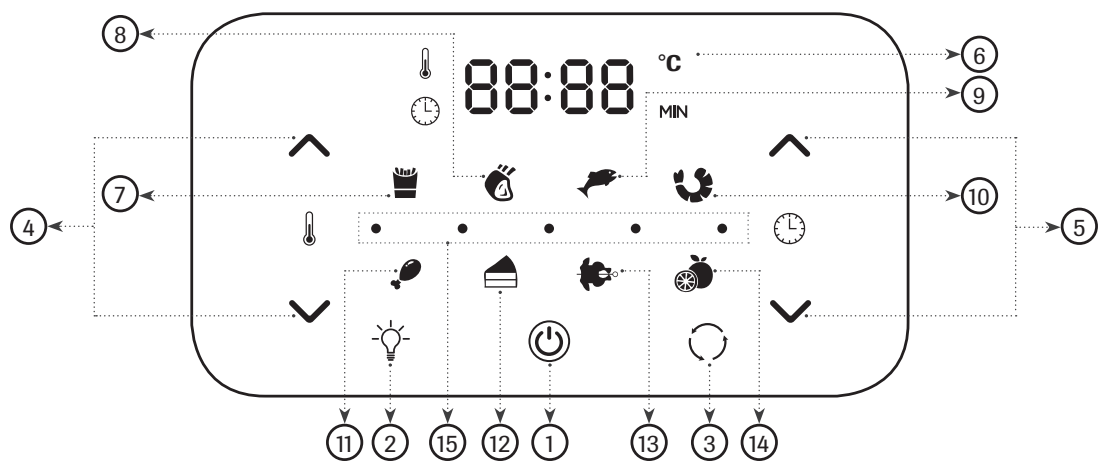


Kuva 13



Kuva 14

Kuva 15



# TÄRKEÄÄ TURVALLISUUSTIETOA

Noudata aina perusturvallisuusohjeita, kun käytät sähkölaitteita. Näihin kuuluvat:

**1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.**

**2. Jos laite annetaan edelleen kolmannelle osapuolelle, tämä käyttöohje on myös annettava sen mukana.**

3. Älä koskaan upota laitteen koteloa, jossa on sähkökomponentit ja lämmityselementti, veteen. Älä myöskään huuhtelee sitä juoksevan veden alla.

4. Sähköiskun riskin välttämiseksi laitteen kotelo ei saa koskaan joutua kosketuksiin nesteiden kanssa.

5. Varmista, että laite on kytketty kunnolla kiinni pistorasiaan.

6. Estääksesi ruoan tarttumisen laitteen sisäpuolen yläosaan, älä koskaan laita laitetta tai sen lisäosia liian täyteen!

7. Älä koskaan peitä laitteen tuuletusaukkoa, jonka kautta ilmaa tulee tai poistuu, kun laite on toiminnassa! Muutoin ruoka ei kypsy tasaisesti ja laite voi vahingoittua tai ylikuumentua.

8. Älä koskaan kaada öljyä pyörivään koriin! Voit polttaa ja vahingoittaa itseäsi!

9. Laite kuumenee sisäpuolelta erittäin kuumaksi valmistusprosessin aikana. Vammojen välttämiseksi älä koskaan kosketa laitteen sisäosaa, ennen kuin se on täysin jäähtynyt.

10. Tätä laitetta voivat käyttää valvonnan alaisena yli 8-vuotiaat lapset tai sellaiset henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai aistit ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, vain, jos he ovat saaneet tukea ja ohjeita laitteen käyttöön ja ymmärtävät laitteen vaarat. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisena. Laite ja sen johto tulisi pitää alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

11. Kun valmistat ruokaa, varmista, että laite ei ole kosketuksissa seinään tai muihin esineisiin. Säilytä vähintään 40 cm tyhjä tila laitteen takana, sivuilla ja yläpuolella!

12. Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai itse laite on viallinen tai vaurioitunut.

13. Älä aseta laitetta liedelle.

14. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai asiantuntijan on vaihdettava se riskien välttämiseksi.

15. Laite ja sen johto on säilytettävä lasten ulottumattomissa käytön ja jäähtymisen aikana.

16. Johto ei saa joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa. Älä koskaan kytke johtoa tai aktivoi ohjauspaneelia märin käsin.

17. Älä koskaan käytä tätä laitetta yhdessä ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

18. Älä koskaan käytä laitetta jatkojohdon kanssa.

19. Älä koskaan käytä laitetta syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinojen tai verhojen läheisyydessä.

20. Älä koskaan käytä Power AirFryer Multi-Function -laitetta muihin tarkoituksiin, kuin tässä käyttöoppaassa mainitut.

21. Älä jätä laitetta vahtimatta.

22. Laite poistaa kuumaa ilmaa ilmanpoistoaukon läpi käytön aikana. Varmista aina sopiva turvaetäisyys kasvoihin ja käsiin. Erityistä varovaisuutta vaaditaan myös pyörivää koria poistaessa, koska kuumaa höyryä voi karata.

23. Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Myös pyörivä kori kuumenee. Käytä uunikintaita tai koottua tukikahvaa käsitellessäsi kuumia aineksia.

24. Jos laitteesta nousee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta ja odota savuamisen loppumista ennen kuin poistat ruoan uunista.

25. Kun ajastimen aika on kulunut umpeen, laite lopettaa lämmityksen. Tuuletin jatkaa toimintaansa 20 sekuntia tämän jälkeen laitteen jäähdyttämiseksi.

26. Käytä laitetta aina vaakasuoralla tasolla, joka on tasainen, vakaa ja joka ei ole helposti syttyvä.

27. Laite on tarkoitettu yksityiskäyttöön. Se ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

28. Jos Power AirFryer Multi-Function -laitetta ei käytetä ohjeiden mukaisesti, käytetään ammattimaisessa tai puoliammattimaisessa käytössä, tai käyttöohjeen vastaisesti, takuu ja vahinkovastuu mitätöityy.

29. Irrota laite aina pistorasiasta käytön jälkeen.

30. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuutin ajan käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä tai asetat sen säilöön.

31. Valmistetun ruoan tulee olla kullanuskeaa, eikä tummaa tai palanutta. Poista mahdolliset palaneet jäännökset.

## YLIKUUMENEMISSUOJA

Jos sisäinen lämpötilasäätöjärjestelmä pettää, ylikuumenemissuoja aktivoituu ja laite lakkaa toimimasta. Irrota tällöin virtajohto pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön tai varastoit sen säilöön.

## AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Laite on varustettu sisäänrakennetulla automaattisella sammutustoiminnolla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti heti, kun LED-ajannäyttö näyttää nollaa. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti virtapainikkeella. Tuuletin jatkaa toimintaansa vielä 20 sekuntia sammuttamisen jälkeen laitteen jäähdyttämiseksi.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ:

1. Lue kaikki asiakirjat, varoitustarrat ja merkinnät.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja merkinnät (paitsi laitteen pohjassa oleva tunnistetarra).
3. Pese lämpimällä vedellä kaikki osat ja yksittäiset lisäosat, joita käytetään ruoanvalmistuksessa.  
**HUOMAATHAN:** Vain irrotettavat osat ovat konepestäviä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinta puhtaalla, kostealla liinalla.  
**HUOMAATHAN:** Älä koskaan pese tai upota laitetta veteen.  
**HUOMAATHAN:** Laitetta käytettäessä älä koskaan täytä mitään laitteen osia ruokaöljyllä tai muilla nesteillä.  
Laite kypsentää yksinomaan kuumalla ilmalla.

## VALMISTELU ENNEN KÄYTTÖÄ

1. Sijoita laite vakaalle, tasaiselle, vaakasuoralle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Valitse reseptiisi sopivat lisätarvikkeet.

## LISÄTARVIKKEIDEN KUVAUS (KUVA 1)

**Pese pyörivä kori ja kaikki muut käytetyt lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen uuden käyttökerran jälkeen käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Pyyhi sitten laitteen ulkopinta ja sisäpuoli lämpimällä, kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuumenna lopuksi Power AirFryer Multi-Function -laitetta vielä muutama minuutti mahdollisten jäämien poistamiseksi. Tietyissä olosuhteissa valmistuspinta voi savuta ensimmäisen käyttökerran aikana. Muista, että tämä on täysin normaalia, eikä tarkoita laitteessa olevan vikaa. Savu haihtuu muutaman minuutin kuluttua.**

### E. Grilliritilä

Voidaan käyttää paitsi leipomiseen, myös rapeiden snacksien valmistukseen tai ruoan, kuten pizzan lämmittämiseen.

### F. Pyörivä kori

Täydellinen ranskanperunoiden, paahdettujen kastanjoiden tai muiden snacksien valmistukseen! Käytä tukikahvaa korin asettamiseen paikoilleen ja sen poistamiseen.

### G. Valumisastia

Valumisastia mahdollistaa siistin työskentelyalueen ja helpon puhdistuksen.

### H. Pieni paistinvarras

Sopii erityisen hyvin varrasresepteihin, sekä lihan, kalan ja vihannesten kypsentämiseen.

### I. Pienien paistinvartaiden pidike

Kun haluat valmistaa useita grillivartaita samanaikaisesti. Pidikkeen molemmat osat sopivat yhteen ison grillivartaan kanssa ja voidaan kiinnittää kiinnitysruuveilla.

### J. Iso paistinvarras, haarukat ja kiinnitysruuvit

Käytä paistinvarrastakin kokonaisuin kanoihin tai paistamiseen. Työnnä varras pitkittäin lihan keskiosan läpi. Työnnä haarukat lihapalan molempiin päihin ja kiinnitä ne ruuveilla vartaaseen merkittyihin kohtiin. Voit kiinnittää kiinnitysruuvit myös kohti keskustaa, mutta ei koskaan osoitettujen merkintöjen päälle. Huomaa: Varmista, että paisti tai kana ei ole liian suuri, jotta se voi kääntyä vapaasti uunissa. Enimmäispainoa 1,5–2 kg ei tule ylittää.

### K. Tukikahva isolle paistinvartaalle ja pyörivälle korille

Käytä tätä poistaaksesi valmis paisti tai kana laitteesta, kun se on kypsennetty grilli- tai varrasmenetelmällä. Aseta kahva grilliakselin alle ja nosta ensin oikealle puolelle, jotta ruoka voidaan poistaa turvallisesti laitteesta.

### L. Ison paistinvartaan jalusta (Sisältyy vain Deluxe-settiin)

Irrota iso varras, kun poistat kuumaa ruokaa laitteesta. Aseta varras jalustaan ja kiristä kiinnitysruuvi tukevasti alustaan

**HUOMAATHAN** Tämän paketin haarukat, vartaat ja metalliosat ovat teräviä, pistäviä ja erittäin kuumia käytön aikana. Ole varovainen, ettet vahingoita itseäsi. Käytä uunikintaita käsien suojana.

### N. Friteerauskori (sisältyy vain Deluxe-settiin)

Valmista friteerauskorilla täydellisiä ranskanperunoita, sipulirenkaita ja paistettuja perunoita. Voit valmistaa suuria aterioita koko perheelle.

**HUOMAATHAN:** Kun käytät friteerauskoria, suosittelemme ravistamaan ruokaa puolivälissä kypsennysaikaa, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.



## LISÄTARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

### Grillin käyttö (Kuvat 2 & 3)

1. Aseta valumisastia laitteen pohjalle.
2. Työnnä ritalät sivuohjauskiskoihin takareunaan asti. (Kuva 2).
3. Rapeimman ja nopeimman tuloksen saat asettamalla ritalät korkealle laitteeseen (kuva 3).
4. Käänä ritalät kypsennysajan puolivälissä pyörimisperiaatteen mukaisesti, tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi.

### Pienien paistinvartaiden kokoaminen (Kuvat 8-9).

1. Aseta molemmat pienien vartaiden pidikkeet pyörivän vartaan molempiin päihin. Varmista, että kiinnitysruuvit osoittavat ulospäin ja kiinnitä huomiota sivumerkintöihin - oikealle (R) ja vasemmalle (L). (Kuvio 8).
2. Kiristä ruuvit varovasti, mutta ei liian tiukasti, koska saatat joutua säätämään pienet vartaat uudelleen kiinnityksen jälkeen.
3. Lävistä valmistettava ruoka varovaisesti pienillä paistinvartailla.
4. Aseta jokainen täytetty pieni varras vasemman puolen pienen varraspidikkeen reikiin (Kuva 9).
5. Paina jokaisen pienen vartaan klipsipäät yhteen, asettaen ne vastapäiseen, vastaavaan pienen vartaan pidikkeen rakoon oikealla puolella.
6. Vapauta klipsi niin, että pieni varras lukittuu paikoilleen - kuvan osoittamalla tavalla (Kuva 9).
7. Toista vaiheet 4–6, kunnes kaikki pienet vartaat on kiinnitetty tasaisesti.
8. Kiristä kiinnitysruuvit kunnolla.
9. Kun asetat pidikettä, varo pistämästä itseäsi vartailla.

### Ison paistinvartaan ja pyörivän korin asettaminen laitteeseen

1. Aseta ensin vartaan tai pyörivän korin vasen puoli sille suunnattuun loveen. Varmista, että varras tai pyörivä kori on hyvin lukittu, jotta se pystyy pyörimään (kuva 10).
2. Aseta nyt oikea puoli loveensa (kuva 11).

### Pyörivän paistinvartaan tai pyörivän korin poistaminen laitteesta

1. Avaa laite, tai paina virtapainikkeesta keskeyttääksesi ruoanvalmistusprosessin.
2. Aseta tukikahva paistinvartaan alle.
3. Nosta tukikahvaa pienessä kulmassa avataksesi liittimen, työnnä sitä sitten oikealle, kunnes vartaan vasen puoli liukuu lovestaan.
4. Poista grillattu ruoka varovasti uunista.

**HUOMAATHAN:** Kiinnitäthän huomiota kuvaan 5, joka osoittaa vartaan vasemman ja oikean puolen, ennen kuin asetat vartaan paikoilleen laitteeseen. Oikealla puolella on kaksi lovea, vasemmalla vain yksi (kuva 5).

### KUINKA POISTAA FRITEERAUSKORI LAITTEESTA, KUN SE ON KUUMA:

1. Poista friteerauskori kuumasta Power AirFryer Multi-Function -laitteesta käyttämällä friteerauskorin kahvaa tai uunikintaita. (Kuva 12).
2. Kiinnitä kahva tukevasti friteerauskorin yläreunaan poistaaksesi sen varovasti kuumasta Power AirFryer Multi-Function -laitteesta. (Kuva 13).
3. Aseta kuuma friteerauskori aina lämmönkestävälle pinnalle, ennen kuin irrotat kahvan. (Kuva 14).
4. Sinun ei tarvitse käyttää friteerauskorin kahvaa, kun asetat kylmää friteerauskoria paikoilleen.
5. Voit käyttää friteerauskorin kahvaa myös friteerauskorin poistamiseen kypsennysajan puolivälissä ainesosien ravistamista tai maustamista varten.

### Digitaalisen ohjauspaneelin käyttö (kuva 15)

1. **Virtapainike/Käynnistys- ja pysäytyspainike** Heti kun laite on kytketty virtalähteeseen, virta/käynnistys- ja sammutuspainike syttyy palamaan. Nyt paina virtapainiketta kerran ja koko näyttö syttyy. Kun painat painiketta vielä uudelleen, valmistusprosessi alkaa oletuslämpötilalla 185 ° C ja kypsennysajalla 15 minuuttia. Jos painat virtapainiketta valmistusprosessin aikana, laite sammuu. Näyttöön ilmestyy teksti "Off" sammumisen merkiksi ja tuuletin jatkaa toimintaansa vielä 20 sekuntia laitteen jäähdyttämiseksi.

2. **Sisävalot** - Painamalla tätä painiketta, näet selvästi kypsennyksen etenemisen. Sammuta valo painamalla painiketta uudelleen. Huomaa: Jos avaat oven valmistusprosessin aikana, valmistusprosessi keskeytyy. Sisävalot kytkeytyy päälle, kun ovi avataan. Ole varovainen kun avaat luukkua, koska se on tukevasti rakennettu ja painava. Kun suljet oven taas, sisävalaistus sammuu ja valmistusprosessi jatkuu.

3. **Pyörintäpainike** - Paina tätä painiketta, kun haluat valmistaa jotain pyörimistilassa. Tämä toiminto voidaan valita millä tahansa esiasetuksella. Symboli vilkkuu prosessin aikana.

4. **Lämpötilan säätöpainikkeet** - Näillä painikkeilla voit nostaa tai madaltaa lämpötilaa 5 astetta kerrallaan välillä 65 ° C - 200 ° C. Kuivattaessa alue on välillä 30 ° C - 80 ° C.

5. **Ajastuspainikkeet** - Näillä voit asettaa kypsennysajan minuuttilleen. Kaikissa ohjelmissa mahdollinen aika-asetus on 1-60 minuuttia. Kuivattaessa aikaa on kuitenkin mahdollista säätää vain 30 minuutin välein toiminta-ajan ollessa 2 - 24 tuntia.

6. **Digitaalinen LED-näyttö** - Numeerinen, digitaalinen näyttö vuorottelee kypsennyksen aikana lämpötilan ja jäljellä olevan valmistusprosessin keston välillä.

7 - 14. **Esiasennetut ohjelmat**- Kun valitset yhden näistä ohjelmista, tiettyjen ruokien valmistukseen käytetään ennalta määritettyjä aika- ja lämpötila-asetuksia. Voit muokata näitä ohjelmia ajan ja lämpötilan säätöpainikkeilla. Taulukko 1 antaa yleiskuvan kaikista esiasennetuista ohjelmista.

15. **Valmistusprosessin merkkivalot** - Nämä valot syttyvät valmistusprosessin aikana ja vilkkuvat vielä 20 sekuntia laitteen sammuttamisen jälkeen.

TAULUKKO 1: ESIASENNETUT OHJELMAT

| Esiaseennettu ohjelma | Lämpötila | Aika                    |
|-----------------------|-----------|-------------------------|
| 7. Ranskanperunat     | 200°C     | 15 minuuttia            |
| 8. Pihvit/kyljykset   | 185°C     | 25 minuuttia            |
| 9. Kala               | 200°C     | 15 minuuttia            |
| 10. Katkaravut        | 160°C     | 12 minuuttia            |
| 11. Kana              | 185°C     | 40 minuuttia            |
| 12. Leivonta          | 175°C     | 30 minuuttia            |
| 13. Pyörivä grilli    | 200°C     | 30 minuuttia            |
| 14. Kuivatus          | 30°C      | 4 tuntia (*2-24 tuntia) |

\*Kokonaisten kanan kypsennysaika vaihtelee sen painon mukaan. Tarkista kanan sisälämpötila lihalämpömittarilla ja katso vastaavasti alla olevaa taulukkoa.

Power AirFryer Multi-Function -laitteen käyttö ilman ohjelmia

Voit luonnollisesti kokeilla erilaisia kypsennysaikoja ja lämpötiloja, kun olet täysin perehtynyt laitteeseen.

HUOMAATHAN

Älä koskaan säilytä ruoanlaittoöljyllä tai muulla nesteellä täytettyä astiaa tässä laitteessa! Tulipalon tai loukkaantumisen riski on olemassa.

Taulukko 2: Lihan sisälämpötilan yleiskatsaus

Tämä taulukko toimii keinona tarkistaa kypsennetyn lihan oikea sisälämpötila.

| Ruoka               | Tyyppi                               | Sisälämpötila |
|---------------------|--------------------------------------|---------------|
| Nauta ja vasikka    | Jauheliha                            | 70°C          |
|                     | Pihvit, paistit (medium rare)        | 70°C          |
|                     | Pihvit, paistit (rare)               | 63°C          |
| Kana ja kalkkuna    | Rinta                                | 75°C          |
|                     | Jauheliha tai kokonaan täytetty      | 75°C          |
|                     | koivet, koipireidet, siivet          | 75°C          |
| Kala ja merenelävät | Mikä tahansa                         | 63°C          |
| Lammas              | Jauheliha                            | 70°C          |
|                     | Pihvit, paistit (medium rare)        | 70°C          |
|                     | Pihvit, paistit (rare)               | 63°C          |
| Sianliha            | Kyljykset, jauheliha, ribsit, paisti | 70°C          |
|                     | Kypsä kinkku                         | 60°C          |

YLEISET KÄYTTÖOHJEET

Monipuolinen laite

Voit valmistaa mitä monipuolisimpia ruokia Power AirFryer Multi-Function -laitteella. Tämän oppaan taulukot, kaaviot ja reseptit auttavat sinua pääsemään optimaaliseen lopputulokseen. Hyödynnä käyttöohjetta oikeiden aika- ja lämpötila-asetusten ja ruoan määrien valitsemisessa.

Turvallisuustietoa

- Älä koskaan aseta mitään laitteen päälle.
- Älä koskaan peitä ilmanotto- ja poistoventtiiliä!
- Älä koskaan täytä mitään astioista öljyllä tai millään muulla nesteellä.
- Älä koskaan aseta kuumaa pyörivää koria uunin luukun päälle! Kuuma kori voi vahingoittaa luukkuja tai aiheuttaa uunin kaatumisen. Tähän sisältyy loukkaantumisriski.
- Käytä aina uunikintaita ottaessasi kuuman ritilän ulos uunista.

YLEISTÄ TIETOA

Ruoanvalmistus Power AirFryer Multi-Function -laitteella

1. Aseta ainekset aina grilliritilälle, grillivartaaseen tai pyörivään koriin.
2. Aseta grilliritilä, varras tai pyörivä kori laitteeseen ja sulje luukku. Kytke pistoke pistorasiaan.
3. Varmista, että kori/varras ja ainekset on kiinnitetty oikein laitteeseen, ja paina kerran Virta/käynnistys- ja sammutuspainiketta. (Painike 1, kuva 15).
4. Valitse yksi esiasennetuista ohjelmista (painikkeet 7-14, kuva 15) tai aseta ensin lämpötila manuaalisesti ja sitten kypsennysaika (painikkeet 4 + 5, kuva 15). Lisätietoja löydät ohjauspaneelin yksityiskohtaisesta kuvauksesta.
5. Laite aloittaa ruoanvalmistuksen automaattisesti heti, kun ohjelma on valittu. Jos lämpötila ja kypsennysaika on asetettu manuaalisesti, käynnistä valmistusprosessi painamalla Virta/käynnistys- ja sammutuspainiketta.

**HUOMAA:** Voit avata uunin luukun koska tahansa tarkistaaksesi ruoanvalmistumisen edistymisen.

**HUOMAA:** Valitaksesi oikeat asetukset katso tämän oppaan taulukot ja reseptit.

## Vinkkejä

- Pienet ruoka-annokset vaativat yleensä hiukan lyhyemmän kypsennysajan kuin suuret annokset.
- Suuret ruokamäärät vaativat vain hieman pidemmän kypsennysajan kuin pienemmät määrät.
- Pienempien annosten kääntely ja sekoittaminen varmistaa, että kaikki annokset kypsyvät tasaisesti.
- Ripottele pieni määrä ruokaöljyä tuoreille perunoille saadaksesi rapean lopputuloksen. Lisää juuri ennen paistamista perunoihin pieni määrä öljyä tai kääntelee perunat öljyssä.
- Naposteltavat, jotka yleensä valmistetaan leivinuunissa, voidaan valmistaa myös Power AirFryer Multi-Function -laitteessa.
- Käytä valmista taikinaa valmistaaksesi naposteltavat nopeasti ja helposti. Valmis taikina vaatii lyhyemmän paistoajan kuin kotitekoinen taikina.
- Käytä leivonta-astiaa tai kuumuuden kestäväää kulhoa valmistettaessa kakkuja tai piirakoita Power AirFryer Multi-Function -laitteessa. Myös valmistettaessasi kevyitä, herkkiä tai täytettyjä ruokia.
- Voit käyttää Power AirFryer Multi-Function -laitetta myös ruoan lämmittämiseen. Aseta lämpötila vain 150 ° C:seen 10 minuutiksi.

## Tärkeää

- Käytä aina tukikahvaa tai uunikintaita valmiiden tai kuumien ruokien poistamiseen uunista. Tukikahvaa voidaan käyttää myös yhdessä vartaan kanssa.

## HUOMAA

- Ruoanvalmistumisen aikana pyörivä kori ja lisävarusteet kuumenevat huomattavasti. Jos haluat poistaa jonkin osan uunista kypsennyksen etenemisen tarkistamiseksi, aseta kuuma osa pannunalustan tai jonkun muun lämmönkestävän pinnan päälle. Älä koskaan laita kuumaa pyörivää koria tarjottimelle tai keittiön pöydälle.
- Vammojen välttämiseksi käytä uunikintaita ja ole varovainen käsitellessäsi kuumia lisätarvikkeita.

## TAULUKKO 3: VALMISTUSAJAT - YLEISKATSAUS (\*jos laitetta ei ole esilämmitetty, lisää 3 minuuttia esitettyn valmistusaikaan).

.

## Asetukset

Taulukko 3 auttaa sinua valitsemaan oikean lämpötilan ja kypsennysajan optimaalisten tulosten saavuttamiseksi. Kun olet täysin perehtynyt Power AirFryer Multi-Function -laitteeseen, voit tietenkin valita erilaisia kypsennysaikoja ja lämpötiloja makusi mukaan. Lisäksi taulukko 3 auttaa sinua valitsemaan perusasetukset ainesosillesi.

## HUOMAA:

Muista aina, että nämä ohjeet ovat suositeltuja tasoja. Koska ainesosat voivat vaihdella alkuperästä, koosta, muodosta tai tuotemerkistä riippuen, emme voi taata ainesosillesi sopivia asetuksia.

## Vinkki

Aseta ajastin puoleen reseptissä ilmoitetusta täydestä kypsennysajasta ja saat muistutuksen siitä, kun ruokaa on aika käänellä. Kun ajastin soi, esiasetettu valmistusaika on kulunut.

## PUHDISTUS JA SÄILYTYS

**Puhdistus** Puhdista Power AirFryer Multi-Function -laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyörivä kori ja muut lisävarusteet on valmistettu kestävästä, ruostumattomasta teräksestä ja ovat astianpesukoneen kestäviä. Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusmateriaaleja tai lattialiinoja. Palaneita ruoanjäämiä tulee liottaa, jotta puhdistaminen on helppoa lämpimällä saippuavedellä.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistuksen aloittamista.
2. Pyyhi laitteen ulkopinta lämpimällä, kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella.
3. Puhdista uunin luukku irrottamalla se laitteesta vetämällä sitä varovasti ylöspäin 45° kulmassa. Aseta samalla kädet jäähtyneen laitteen yläosaan niin, että se ei kaadu vedettäessä. Puhdista luukun molemmat puolet lämpimällä saippuavedellä tai kostealla liinalla.
4. Puhdista laitteen sisäosa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella pehmeällä sienellä.
5. Poista tarvittaessa ruokajäämät yläpaneelist puhdistusharjalla.

### Säilytys

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä perusteellisesti.
2. Varmista, että kaikki yksittäiset osat ovat puhtaita ja kuivia.
3. Säilytä laitetta puhtaassa, kuivassa paikassa.

## VIANETSINTÄ

| Ongelma                                             | Mahdollinen syy                                                                                                   | Ratkaisu                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Power AirFryer Multi- Function -laite ei käynnisty. | Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan. Et ole kytkenyt laitetta päälle valitsemalla valmistusaikaa ja lämpötilaa. | Kytke virtajohto pistorasiaan. Jos pyörivä kori on jo asetettu, aseta lämpötila ja aika. Tarkista myös, onko uunin luukku suljettu. |
| Ruoka ei ole kypsentynt.                            | Pyörivä kori on ylikuormitettu. Lämpötila on asetettu liian matalaksi.                                            | Käytä pienempiä annoksia tasaisen kypsentyvän edistämiseksi. Nosta lämpötilaa ja jatka ruoanlaittoa.                                |
| Ruoka ei ole tasaisesti kypsentynt.                 | Joitakin ruokia tulee käännellä ruoanlaiton aikana.                                                               | Löydät lisätietoja yleisistä toiminnoista tästä käyttöoppaasta.                                                                     |
| Laitteesta nousee valkoista savua.                  | Öljyä on käytetty. Osista löytyy rasvajäännöksiä aiempien valmistusprosessien jäljiltä.                           | Pyyhi ylimääräinen öljy pois. Puhdista pyörivä kori jokaisen käyttökerran jälkeen.                                                  |
| Ranskanperunat eivät kypsenny tasaisesti.           | On valittu väärä perunalaji. Perunoita ei ole pesty kunnolla ennen niiden valmistusta.                            | Käytä tuoreita, kiinteitä perunoita. Käytä kuorittuja ranskanperunoita ja poista niistä ylimääräinen tärkkelys.                     |
| Ranskanperunat eivät ole rapeita.                   | Raa'at ranskanperunat sisältävät liikaa vettä.                                                                    | Kuivaa ranskanperunat ennen kuin suihkuttelet niihin hienosti öljyä. Leikkaa palat pienemmiksi. Lisää hieman enemmän öljyä.         |
| Laitteen luukku on irronnut.                        | Luukku on irronnut kiinnikkeistään.                                                                               | Aseta sulkematonta ovea noin 8 cm saranaan siten, että sarana napsahtaa liitoskohtiin. Sulje sitten luukku.                         |

## USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET

- 1. Voinko valmistaa vain friteerattuja ruokia Power AirFryer Multi-Function -laitteella vai myös muunlaisia aterioita?**  
Voit valmistaa monia erilaisia aterioita, kuten pihvejä, kyljyksiä, hampurilaispihvejä ja leivonnaisia. Resepti-ehdotuksia löydät osoitteesta: [www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction](http://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction)
- 2. Voinko myös valmistaa ja lämmitää keittoja ja kastikkeita Power AirFryer Multi-Function -laitteessa?**  
Power AirFryer Multi-Function -laite EI sovellu nesteiden lämmittämiseen tai keittämiseen.
- 3. Mitä voin tehdä, jos laite sammuu kesken valmistuksen?**  
Ylikuumenemisen aiheuttamien vaurioiden ehkäisemiseksi Power AirFryer Multi-Function -laitteessa on automaattinen turvakytin. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä. Liitä laite uudelleen virtalähteeseen ja käynnistä se virta/käynnistys- ja sammutuspainikkeesta.
- 4. Tarvitseeko laite aikaa lämmitäkseen?**  
Kun laite otetaan käyttöön, se tarvitse aikaa lämmitäkseen. Jos käytät laitetta kylmiltään, lisää valmistusaikaan noin 3 minuuttia.
- 5. Voiko laitteen sammuttaa milloin tahansa?**  
Kyllä, paina vain virtapainiketta tai avaa laitteen luukku.
- 6. Voinko tarkistaa ruoan kypsyyden kesken valmistuksen?**  
Voit poistaa pyörivän korin milloin tahansa (tukikahvan avulla) ja myös valmistusprosessin aikana. Sillä välin voit myös kääntää ainesosat grillirillillä haluamallasi tavalla, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Aika ja lämpötila käynnistyvät uudelleen samasta asetuksesta, johon keskeytit prosessin.
- 7. Onko Power AirFryer Multi-Function konepestävä?**  
Kaikki lisätarvikkeet ovat konepestäviä. Laitetta itseään lämmityselementteineen ja sähköosineen ei saa koskaan upottaa mihinkään nesteisiin. Puhdista se mieluiten lämpimällä, kostealla liinalla tai hankaamattomalla sienellä, jossa on pieni määrä mietoa pesuainetta.
- 8. Mitä voin tehdä, jos laite ei edelleenkään toimi, vaikka kaikki vianetsintäehdotukset on kokeiltu?**  
Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Ota yhteyttä asiakaspalveluumme. Muutoin takuu mitätöityy.
- 9. Voiko uunin luukun irrottaa?**  
Kyllä, se voidaan irrottaa. Avaa luukku noin 8 cm (45 ° kulmaan) ja nosta oven saranaa. Liitäntäosat liukuvat irti. Näin voit puhdistaa laitteen ja luukun ikkunan helposti. Asenna luukku asettamalla se takaisin samaan kulmaan kuin irrotettaessa, jotta se napsahtaa paikalleen. Sulje sitten luukku.

**Mallinumero:**

Mallinumero: CM001

Virtalähde: AC 220-240V 50/60Hz

Teho: 1800W

Toiminto: Pyörintä

Lämpötila: 30 °C – 200 °C

Lämpötila: LED Touch Screen



Älä hävitä tuotetta tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniikkalaitteet tulee toimittaa niitä vastaanottavaan kierrätyspisteeseen. Tämän osoittaa tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Kysy lisätietoa paikallisista kierrätyspisteistä, jotka voivat toimia jakelijan tai kunnan ylläpitäminä. Kierrättämällä, uusiokäyttämällä materiaaleja tai muulla tavalla kierrättämällä vanhoja laitteita panostat ympäristön suojelemiseen.



Elintarvikekelpoinen



Tämä tuote on EU-direktiivien mukainen.

Valmistettu Kiinassa.