AS SEEN ON TV ORIGINAL

MEDIASHOP

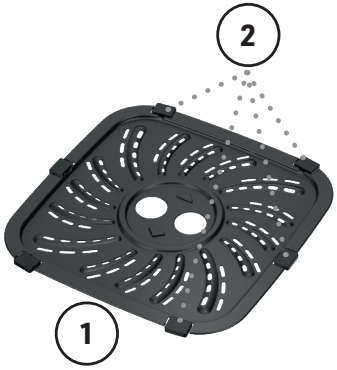
PowerXL™

Vortex PRO Air Fryer

BEDIENUNGSANLEITUNG

LIEFERUMFANG & BEZEICHNUNG DER TEILE (#1)

1. CRISPER TRAY
2. SILIKONPUFFER*
   (nicht entfernen)
3. FRITTIER-SCHUBLADE
4. GRIFF
5. BEDIENFELD
6. LUFTEINLASSVENTIL
7. GEHÄUSE DES HAUPTGERÄTES
8. HEISSLUFTAUSLASSVENTIL
9. STROMKABEL



HINWEIS:

Alle aufgelisteten Bauteile aus der Verpackung nehmen. Die Bauteile können je nach Modell variieren. Vor Gebrauch alle farblosen oder blauen Schutzfolien von den Bauteilen entfernen. *Es wird nicht empfohlen, die Puffer zu entfernen.

WICHTIG:

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät mit den von Ihnen bestellten Komponenten geliefert wurde. Vor Gebrauch alles sorgfältig prüfen. Das Produkt nicht benutzen, falls Teile fehlen oder beschädigt sind. Die Kontaktinformationen des Kundendienstes befinden sich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 2 20.09.23 11:37

TEILE & ZUBEHÖR

GRIFF DER FRITTIER-SCHUBLADE ANBRINGEN

Der Griff der Frittier-Schublade wird möglicherweise zerlegt in der Verpackung Ihres Geräts geliefert. Um den Griff an der Frittier-Schublade anzubringen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie das Papieretikett. Ziehen Sie die Frittier-Schublade aus dem Gerät.
2. Schieben Sie den Befestigungspunkt am Griff nach unten, bis er einrastet.
3. Der Griff muss einrasten und darf sich nicht mehr lösen.

BEDIENFELD

Dargestelltes Modell: AF-E4001-A (4L)

Dargestelltes Modell: AF-E8001-A (8L)

CRISPER TRAY

FRITTIER-SCHUBLADE

Dargestelltes Modell: AF-E4001-A (4L)

Dargestelltes Modell: AF-E8001-A (8L)

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 3 20.09.23 11:37

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNHINWEIS
BEUGEN SIE VERLETZUNGEN VOR! – LESEN SIE SICH VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, unter anderem:

- LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Gerät nie auf den Herd stellen.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe von Wasser auf und benutzen Sie es nicht in der Nähe von Wasser.
- Stellen Sie das Gerät beim Kochen NICHT an eine Wand oder in einem Abstand von 15cm zu anderen Geräten auf. NIEMALS Gegenstände auf das Gerät legen.
- Ein Feuer kann dann auftreten, wenn das Gerät während des Betriebs mit entflammbarem Material bedeckt wird. Dazu gehören u. A. Vorhänge, Tuchwaren und ähnliche Stoffe und Gegenstände.
- Das Gerät nur innen oder im geschützten Außenbereich verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät IMMER auf einer horizontalen, ebenen, stabilen und nicht brennbaren Fläche mit ausreichend Platz für den Luftstrom.
- Einige Hersteller und Installateure empfehlen die Küchenarbeitsplatte durch Platzierung eines Untersetzers oder Dreifußes zum Schutz gegen die Hitze, die vom Gerät ausgeht, zu schützen.

Elektrische Sicherheit

- Nehmen Sie das Gerät NICHT in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Die Kontaktinformationen des Kundendienstes befinden sich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Hauptgeräts NIEMALS in Wasser. Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Greifen Sie unter keinen Umständen in das Wasser, sollte das eingesteckte Gerät in Wasser gefallen sein.
- Zum Schutz vor Stromschlag das Kabel oder den Stecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder die elektrischen Komponenten damit in Berührung bringen.
- Schließen Sie das Netzkabel NICHT an und bedienen Sie die Bedienelemente des Geräts NICHT mit nassen Händen.
- Vergewissern Sie sich IMMER zuerst, dass der Stecker am Gerät befestigt ist, und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine Steckdose angeschlossen ist, an der keine anderen Geräte angesteckt sind.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel während des

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 4 20.09.23 11:37

Betriebs oder Abkühlens außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schließen Sie das Gerät NIEMALS an eine Steckdose an, die sich unterhalb der Oberfläche befindet, auf der das Gerät steht.
- Das Stromkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem metallenen Scheuerschwamm. Teile des Schwamms können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Funktionssicherheit
- Sollte das Gerät Rauch ausstoßen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Gerät anfassen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie überschüssiges Öl und Fett aus dem Gerät.
- Kochgeräte sollten auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sein sollten, dass das Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Betreiben Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen sind, kann zu Verletzungen führen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen, Teile anbringen oder abnehmen, reinigen oder lagern.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder Heißluftauslassöffnung NICHT ab, solange das Gerät in Betrieb ist. Dies verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann zu einer Überhitzung oder Beschädigung des Geräts führen.
- Während des Betriebs werden Heißluft und Dampf durch das Luftauslassventil freigesetzt. HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT in sicherer Entfernung von der Heißluftauslassöffnung und halten Sie die Öffnung frei von Hindernissen.
- Beim Kochen erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad Celsius. Um Körperverletzungen zu vermeiden, dürfen Sie die Hände nie in das Gerät halten, bevor es vollkommen abgekühlt ist.
- Die Außenflächen des Geräts und das Zubehör können während des Gebrauchs heiß werden. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während und nach dem Gebrauch berühren und, um sich vor heißem Dampf und Luft zu schützen, die beim Öffnen des Geräts entweichen.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird oder wenn Zubehörteile entfernt oder heißes Fett entsorgt wird. Dieses Gerät eignet sich nicht zum Ölfrittieren von Speisen.
- Übergroße Lebensmittel, Metallfolienverpackungen oder Utensilien DÜRFEN NICHT in das Gerät eingelegt werden, da sie eine Brand- oder Stromschlaggefahr darstellen können. Das Gerät NICHT überfüllen.
- Bewahren Sie KEINE anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät auf, wenn es nicht benutzt wird.
- Geben Sie KEINE der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Plastik.
- Gießen Sie NIEMALS Öl in das Gerät oder das Zubehör. Ansonsten besteht die Gefahr von Feuer- und Personenschäden.
- Setzen Sie NIE Kochsprays ein, die Aerosole enthalten. Diese Sprays lagern sich auf dem Kochgeschirr ab und sind anschließend schwierig zu entfernen, während sie gleichzeitig die Wirksamkeit der Antihaftbeschichtung reduzieren.
- Setzen Sie das Gerät KEINEN ätzenden Chemikalien oder Dämpfen aus.
- Verwenden Sie mit dem Gerät KEINE scharfen Utensilien. Diese Utensilien können die schützende Antihaftbeschichtung des Geräts beschädigen.
- Benutzen Sie dieses Haushaltsgerät ausschließlich bestimmungsgemäß.

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 5 20.09.23 11:37

DIESE ANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

⚠ VORSICHT

- Schließen Sie dieses Gerät NIE an einen externen Zeitschalter oder an ein separates Fernsteuerungssystem an.
- Legen Sie NIEMALS etwas auf die Frittier-Schublade, wenn sie geöffnet ist.
- Lassen Sie die Frittier-Schublade NICHT über einen längeren Zeitraum geöffnet.
- Achten Sie IMMER darauf, dass nichts aus dem Gerät herausragt, bevor Sie die Frittier-Schublade schließen.
- Schließen Sie die Frittier-Schublade IMMER sanft; knallen Sie die Frittier-Schublade NIEMALS zu. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Frittier-Schublade IMMER den Griff.
- Betreiben Sie das Gerät NIEMALS mit geöffneter Frittier-Schublade.
- Nach Ablauf der Garzeit wird der Garvorgang beendet und das Gebläse läuft noch 10-20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Das Gerät ist mit einem internen Mikroschalter ausgestattet, der das Gebläse und das Heizelement automatisch ausschalten, wenn die Frittier-Schublade entfernt wird.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder man über ein zu langes Kabel stolpert.
- Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
  1. Die angegebene Nennleistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die Nennleistung des Geräts.
  2. Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird, wo es von Kindern erfasst werden oder über das es unbeabsichtigt stolpern kann.

STROMVERSORGUNG

Dieses Gerät sollte an einer geeigneten Steckdose betrieben werden. Falls der Stromkreis infolge gleichzeitigem Einsatzes anderer Geräte überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschaltvorrichtung, die das Gerät nach Ablauf der Garzeit automatisch abschaltet. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken. Das Gebläse läuft 10-20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Falls das Innentemperatursteuersystem ausfällt, wird der Überhitzungsschutz ausgelöst und das Gerät funktioniert nicht. Sollte dies eintreten, sofort die Stromversorgung durch Ziehen des Kabels unterbrechen. Warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen oder aufbewahren.

TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.	Stromversorgung	Nennleistung	Abmessungen des Gerätes	Abmessungen des inneren Hohlraums	Temperaturbereich	Kabellänge
AF-E4001-A (4L)	220-240V~ 50/60Hz	1350 W	340 x 252 x 256 mm	340 x 252 x 256 mm	**30-220 °C**	**0,9 m**
AF-E8001-A (8L)	220-240V~ 50/60Hz	1800W	394 x 310 x 310 mm	250 x 220 x 152 mm	**30-220 °C**	**0,9 m**

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 6 20.09.23 11:37

BENUTZUNG DES BEDIENFELDS

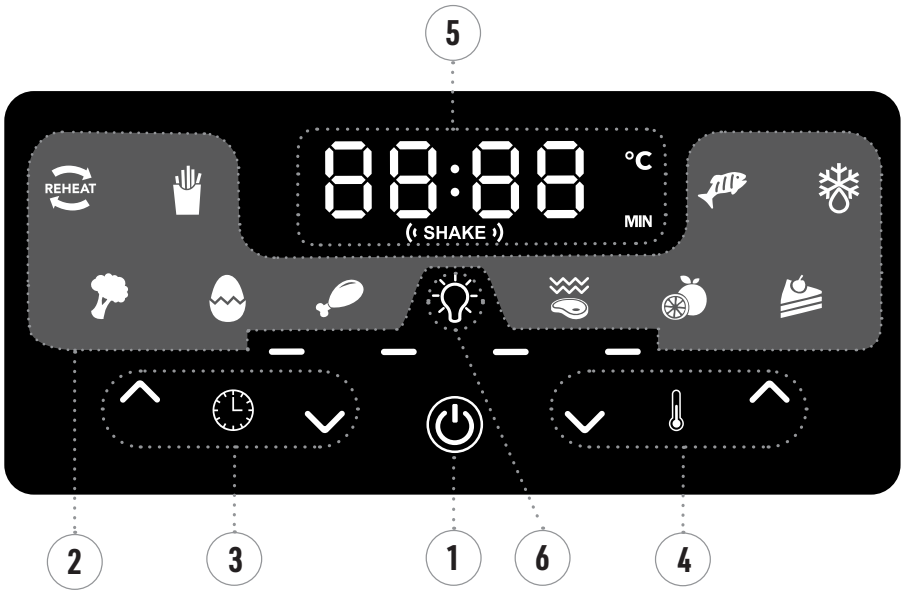


Abbildung: Bedienfeld 8L Modell

SO STARTEN SIE: Stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose. Das Gerät piepst 2x und die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf.

1. **Ein-/Aus-Taste:** Sobald die Frittier-Schublade und das Crisper Tray richtig im Gehäuse des Hauptgeräts platziert sind, leuchtet das Bedienfeld auf. Durch einmaliges Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das Gerät auf eine Standard-Gartemperatur von 190 °C und eine Garzeit von 15 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste ein zweites Mal drücken, wird der Garvorgang gestartet. Wenn Sie während des Garvorgangs die Ein-/Aus-Taste drücken, schaltet sich das Gerät aus und das Display zeigt „OFF" an.
2. **Programmeinstellungen:** Drücken Sie die Programmtasten, um aus bis zu zehn Programmen zu wählen (die Programme variieren je nach Modell). Das Programm startet automatisch nach einigen Sekunden. Sie können auch die Ein-/Aus-Taste nach der Programmauswahl drücken, um das Programm sofort zu starten. In der Programm-Tabelle finden Sie die Garzeiten und Temperaturen für die einzelnen Programme. Das Betriebslicht (laufender Balken) auf dem Bedienfeld leuchtet auf, wenn der Garvorgang beginnt, und leuchtet bis zu 20 Sekunden nach Beendigung des Garvorgangs weiter.
3. **Tasten für die Timer-Steuerung:** Mit den Pfeil nach oben/unten-Tasten neben dem Uhrensymbol können Sie die Garzeit jeweils um 1 Minute verlängern oder verkürzen (30 Minuten-Schritte bei Dörrprogramm). Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Dauer schnell. Mögliche Zeiteinstellungen: 1-60 Minuten (Dörrprogramm: 2-24 Stunden).
4. **Tasten für die Temperaturregelung:** Mit den Pfeil nach oben/unten-Tasten neben dem Temperatursymbol können Sie die Gartemperatur um jeweils 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie eine Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Mögliche Temperatureinstellungen: 80 °C-220 °C (Dörrprogramm: 30 °C – 80 °C).

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 7 20.09.23 11:37

5. **Zeit- und Temperaturanzeige:** Auf dieser Anzeige werden die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt. Schüttel-Anzeige (Shake): Die Schüttelanzeige leuchtet auf, wenn der Garvorgang die Hälfte der Zeit erreicht hat. Diese Halbzeit gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen im Gerät zu schütteln oder zu wenden, was zu einem gleichmäßigen Garen beiträgt (siehe Abschnitt „Schütteln").
6. **Beleuchtungs-Taste:** Drücken Sie diese Taste, um das interne Licht ein- und auszuschalten.

PROGRAMM-TABELLE

Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie mit Ihren eigenen Rezepten experimentieren. Wählen Sie einfach die Zeit und Temperatur, die Ihrem persönlichen Geschmack entsprechen.

Programm		Temperatur	Zeit	Schütteln*	Niedriges Gebläse	Modelle
Standard		190 °C	15 Min.	Ja		Alle Modelle
	Pommes Frites	205 °C	18 Min.	Ja		Alle Modelle
	Gemüse	195 °C	8 Min.	Ja		Alle Modelle
	Backen	160 °C	30 Min.	Nein	Ein	Alle Modelle
	Fisch	200 °C	10 Min.	Nein		Alle Modelle
	Eier	120 °C	18 Min.	Nein		Alle Modelle
	Chicken Wings	205 °C	25 Min.	Ja		4 L
	Hähnchen	180 °C	40 Min.	Ja		8 L
	Grillen	205 °C	12 Min.	Ja		Alle Modelle
	Aufwärmen	115 °C	12 Min.	Ja		Alle Modelle
	Auftauen	85 °C	15 Min.	Ja	Ein	Alle Modelle
	Dörren	50 °C	2 Std.	Nein	Ein	Alle Modelle

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 8 20.09.23 11:37

*Programm mit Schüttelfunktion (Shake): Nach der Hälfte des Garvorgangs ertönt ein fünfmaliger Signalton, der anzeigt, dass die Speisen geschüttelt oder umgedreht werden können (siehe Abschnitt „Schütteln"). Sobald Sie die Frittier-Schublade aus dem Gerät entfernen, erlischt das Display und das Gebläse stoppt. Wenn die Frittier-Schublade wieder in das Gerät geschoben wird und geschlossen ist, wird der Garvorgang fortgesetzt.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung, Warnaufkleber und Etiketten durch.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten (bis auf das Typenschild) von dem Gerät.
3. Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch innen und außen mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Waschen Sie alle Zubehörteile von Hand mit mildem Spülmittel ab.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage oder verwenden Sie einen Hitzeschutz. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem Ort mit ausreichender Luftzirkulation verwendet wird. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Herd.
5. Vor dem Kochen muss das Gerät einige Minuten lang leer aufgeheizt werden, damit der vom Hersteller aufgetragene Ölschutzfilm verbrennen kann. Reinigen Sie die Frittier-Schublade und das Crisper Tray mithilfe von warmer Seifenlauge und trocken Sie es dann mit einem Geschirrtuch, nachdem der Einbrennzyklus abgeschlossen ist.

DAS CRISPER TRAY EINSETZEN

1. Legen Sie das Crisper Tray in die Frittier-Schublade. Sie können die Höhe des Trays variieren, um die Speisen zum Grillen näher an das Heizelement heranzubringen bzw. um die Gesamtgröße der Frittier-Schublade zu verkleinern, wenn Sie kleinere Mengen an Speisen zubereiten.
2. Um das Crisper Tray näher an das Heizelement zu bringen, positionieren Sie die Silikonpuffer des Trays (siehe Abb. i) auf den Halterungen in der Frittier-Schubladen-Innenseite (siehe Abb. j) (Pfeile in der Mitte des Trays zeigen nach links/rechts). Wenn Sie das Crisper Tray auf dem Boden der Frittier-Schublade verwenden möchten, drehen Sie das Tray so, dass die Ränder des Crisper Trays an der Halterung vorbeigleiten, und schieben Sie das Tray auf den Boden der Frittier-Schublade (siehe Abb. k) (Pfeile in der Mitte des Trays zeigen nach oben/unten).
3. Schieben Sie die Frittier-Schublade in das Gerät. Wenn die Lade richtig platziert ist, rastet sie hörbar ein.

HINWEIS: Dieses Gerät gart mit Heißluft. Befüllen Sie den äußeren Korb nicht mit Öl oder Bratfett.

Fig. i

Fig. j

Fig. k

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 9 20.09.23 11:37

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. **Anschließen:** Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
2. **Frittier-Schublade einsetzen/befüllen:** Ziehen Sie die Frittier-Schublade aus dem Gerät, positionieren Sie das Crisper Tray auf der gewünschten Höhe und legen Sie die Zutaten hinein. Halten Sie die Frittier-Schublade nur am Griff fest. Setzen Sie die Frittier-Schublade in das Gerät ein. HINWEIS: Verwenden Sie das Crisper Tray immer zusammen mit der Frittier-Schublade.
3. **EIN-/AUS-Taste drücken:** Stellen Sie die richtige Zeit und Temperatur für die Zutaten ein, die Sie zubereiten möchten bzw. wählen Sie ein Programm.
4. Wenn der Timer fünfmal piept, ist entweder die eingestellte Garzeit abgelaufen oder das Gerät erinnert Sie daran, Ihre Speisen zu schütteln (siehe „Schütteln"). Nehmen Sie die Frittier-Schublade aus dem Gerät und stellen Sie diese auf eine hitzebeständige Unterlage.
5. Vermeiden Sie beim Herausnehmen von Speisen aus der Frittier-Schublade den Kontakt mit heißem überschüssigem Öl oder der heißen Auffangschale. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Zange mit Silikonspitze oder kippen Sie den Frittier-Schubladeninhalt vorsichtig aus. Das Crisper Tray ist nicht gesichert und kann herausfallen. Heißes Öl kann sich im Inneren der Frittier-Schublade befinden.
6. Wenn die Speisen noch nicht ganz gar sind, schieben Sie die Frittier-Schublade einfach zurück in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit um einige Minuten.
7. Das Gerät ist sofort für die Zubereitung weiterer Speisen bereit.

Schütteln (Shake)

Um ein gleichmäßiges Garen zu garantieren, müssen einige Speisen während des Kochvorgangs geschüttelt oder gedreht werden. Einige der Programme dieses Geräts beinhalten einen Halbzeit-Timer, d. h. einen Timer, der piept und das Schüttel-Symbol (Shake) auf dem Bedienfeld blinkt, wenn die Hälfte des Garvorgangs erreicht ist. Nach der Hälfte der Zeit nehmen Sie die heiße Frittier-Schublade vorsichtig mit Topflappen aus dem Gerät. Vorsichtig schütteln. Sobald Sie die Frittier-Schublade aus dem Gerät entfernen, erlischt das Display und das Gebläse stoppt. Wenn die Frittier-Schublade wieder in das Gerät geschoben wird und geschlossen ist, wird der Garvorgang fortgesetzt. HINWEIS: Wenn Sie die Frittier-Schublade nicht herausnehmen und die Lebensmittel schütteln, leuchtet die Schüttelanzeige auf dem Bedienfeld weiter.

Tipps

- Lebensmittel von geringer Größe benötigen in der Regel eine kürzere Kochzeit als Lebensmittel, die aus großen Stücken bestehen.
- Wenden Sie kleinere Lebensmittel in der Mitte des Kochvorgangs, um sicherzustellen, dass alle Stücke gleichmäßig gegart werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis empfiehlt sich die Zugabe von etwas Pflanzenöl zu panierten Produkten. Wenn Sie Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Braten und geben Sie nur eine kleine Menge auf die panierten Teile.
- Speisen, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch in diesem Gerät zubereitet werden.
- Benutzen Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie die Temperatur einfach auf den gewünschten Wert ein bzw. wählen Sie das Programm „Aufwärmen" (Reheat).

Maximale Füllmenge pro Modell

Modell	Pommes Frites Menge
4 L	450 g
8 L	790 g

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 10 20.09.23 11:37

Allgemeine Richtlinien für das Kochen

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

Lebensmittel	Menge	Temperatur	Garzeit	Vorheizen	Schütteln oder wenden	Mit Öl besprühen
Tiefkühlkost						
Pommes Frites		205 °C	18 Min.		✓	
Pommes Frites aus Süßkartoffeln		205 °C	22 Min.		✓	
Chicken Nuggets		205 °C	14 Min.		✓	
Hähnchen						
Panierte Schnitzel	170 g	205 °C	10 Min.	✓	✓	✓
Wings		205 °C	25 min.	✓	✓	
Hähnchenbrust	170 g	205 °C	8 Min.	✓		
Rindfleisch						
Burger	170 g	205 °C	10 Min.	✓	✓	
Hot dogs	8 Stk.	190 °C	5 Min.	✓	✓	
NY Strip Steaks	230 g	190 °C	12 Min.	✓	✓	
Frikadellen, 2,5 cm	680 g	190 °C	10 Min.	✓	✓	
Schwein						
Schweinekoteletts		205 °C	12 Min.	✓	✓	
Würstchen		180 °C	15 Min.	✓	✓	
Fisch						
2 Lachsfilets	170 g	200 °C	12 Min.	✓		
Shrimp (16-20 Größe)	340 g	200 °C	10 Min.	✓	✓	
Gemüse						
Spargel	450 g	195 °C	8 Min.		✓	✓
Brokkoli	170 g	195 °C	8 Min.		✓	✓
Maiskolben	2 Stk.	195 °C	8 Min.		✓	✓
Zubereitete Lebensmittel						
Hart gekochte Eier, mit Schale		120 °C	18 Min.			
Kuchen		160 °C	20 Min.			
Gegrilltes Käse-Sandwich	1 Stk.	190 °C	6 Min.	✓	✓	

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 11 20.09.23 11:37

Tabelle: Fleisch-Kerntemperatur

Benutzen Sie diese Tabelle und ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Fleisch-, Geflügel-, Fischgerichte und andere gekochte Speisen die richtige Innentemperatur erreichen, die für ein sicheres Kochen erforderlich ist.

Lebensmittel	Type	Innentemp.*
Rind und Kalb	Hackfleisch	70 °C
	Steaks, Rippchen: rosa	65 °C
	Steaks, Braten: blutig	50 °C
Hähnchen und Truthahn	Brust	75 °C
	Hackfleisch, Füllung	75 °C
	Ganzes Hähnchen, Keulen, Oberschenkel, Flügel	75 °C
Fisch und Meeresfrüchte	Jeglicher Art	65 °C
Lamm	Hackfleisch	70 °C
	Steaks, Rippchen: rosa	60 °C
	Steaks, Braten: blutig	55 °C
Schwein	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	70 °C
	Gebratener Schinken am Stück	60 °C

REINIGUNG UND LAGERUNG

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Die Frittier-Schublade und das Crisper Tray sind mit einer speziellen Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals scheuernde Reinigungsmittel oder -utensilien.

1. **Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.**
2. Die Außenseite des Geräts mit einem sauberen feuchten Tuch unter Einsatz eines milden Reinigungsmittels abwischen.
3. Reinigen Sie die Frittier-Schublade und das Crisper Tray mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Das Crisper Tray ist spülmaschinengeeignet, es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu spülen. Bei schwer zu entfernenden Lebensmitteln 10 Minuten lang in heißem Wasser mit mildem Spülmittel einweichen.
4. HINWEIS: Wenn die Silikonpuffer am Crisper Tray gereinigt werden müssen, können diese entfernt und wieder angebracht werden. Um die Puffer zu entfernen, ziehen Sie diese vorsichtig von den Halterungen ab. Es wird einen gewissen Widerstand geben, ziehen Sie die Puffer von einer Ecke ab weg (schräg noch oben). Um den Puffer wieder anzubringen, schieben Sie jeden Puffer auf die Halterung am Crisper Tray.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch mit mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie danach das Geräteinnere mit einem trockenen Tuch ab. Schütten Sie kein Wasser in das Gerät.
6. Sollten andere Wartungsarbeiten erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Kontaktinformationen auf der Rückseite dieser Anleitung).

AUFBEWAHRUNG

Stellen Sie das abgekühlte, trockene Gerät an einen sauberen, trockenen Ort. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 12 20.09.23 11:37

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.
	Das Gerät ist an eine Steckdose angeschlossen, die gemeinsam mit anderen Geräten genutzt wird.	Schließen Sie das Gerät alleine an eine geeignete Steckdose an.
	Das Gerät schaltet sich nach der Einstellung von Zeit und Temperatur nicht ein.	Ein-/Aus-Taste drücken. Wählen Sie eine Zeit und Temperatur aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um den Garvorgang zu starten.
	Das Gerät könnte ausgeschaltet worden sein. Wenn Sie während des Garvorgangs die Ein-/Aus-Taste drücken, wird die automatische Abschaltung ausgelöst.	Ein-/Aus-Taste drücken. Wählen Sie eine Zeit und Temperatur aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um den Garvorgang erneut zu starten.
Die Speisen sind nicht gegart	Die Frittier-Schublade ist überfüllt.	Benutzen Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Ergebnis.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Kochvorgang fort.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart	Um ein gleichmäßiges Garen zu garantieren, müssen gewisse Speisen während des Kochvorgangs geschüttelt werden.	Siehe Abschnitt "Schütteln" in dieser Anleitung.
Die Frittier-Schublade gleitet nicht richtig in das Gerät	Die Frittier-Schublade ist überfüllt.	Füllen Sie die Frittier-Schublade nicht über die Max. Markierung (innen auf der Griffseite der Frittier-Schublade) hinaus.
	Das Crisper Tray ist nicht richtig in der Frittier-Schublade platziert.	Drücken Sie das Crisper Tray vorsichtig in die Frittier-Schublade, bis es einrastet. Achten Sie dabei auf die Pfeile am Tray und den Halterungen in der Frittier-Schublade.
Aus dem Gerät kommt Rauch	Es wird zu viel Öl verwendet.	Wischen Sie übermäßiges Öl ab.
	Die Frittier-Schublade enthält Fettrückstände von vorherigen Kochvorgängen.	Reinigen Sie die Frittier-Schublade nach jeder Nutzung.
Die Pommes sind nicht gleichmäßig gebräunt/gegart	Die Kartoffeln sind nicht richtig zubereitet.	Konsultieren Sie das Rezept für diesen Kartoffeltyp und die zugehörige Zubereitung.
	Die Pommes sind nicht gleichmäßig zugeschnitten.	Schneiden Sie die Pommes in dünnere Stäbchen oder verkleinern Sie die bestehenden.
	Die Pommes sind verklumpt.	Verteilen Sie die Pommes besser oder bereiten Sie kleinere Mengen zu.
	Die Kartoffeln wurden vor der Zubereitung nicht richtig abgespült.	Tupfen Sie sie trocken, um übermäßige Stärke zu entfernen.
Die Pommes sind nicht knusprig	Die rohen Pommes haben einen zu hohen Wassergehalt.	Trocknen Sie die Pommes genügend, bevor Sie das Öl hinzugeben.
		Schneiden Sie kleinere Stäbchen.
		Fügen Sie ein bisschen Öl hinzu.
Fehler	E1 - Unterbrochener Stromkreis des Thermofühlers	Rufen Sie den Kundendienst an (siehe Rückseite für weitere Informationen)
	E2 - Kurzschluss des Thermofühlers	

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 13 20.09.23 11:37

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. ***Kann ich mit meinem Gerät auch andere Speisen als frittierte Gerichte zubereiten?***
   Sie können eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, darunter Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren. Siehe PowerXL® Vortex PRO Air Fryer™ Rezeptheft.

2. ***Eignet sich das Gerät zum Zubereiten oder Aufwärmen von Suppen und Soßen?***
   Nein, kochen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten im Gerät.

3. ***Lässt sich das Gerät jederzeit ausschalten?***
   Ja, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal oder ziehen Sie die Frittier-Schublade heraus.

4. ***Was kann ich tun, wenn sich das Gerät während des Kochens ausschaltet?***
   Zur Sicherheit verfügt das Gerät über eine automatische Abschaltvorrichtung, die Schäden durch Überhitzung verhindert. Nehmen Sie die Frittier-Schublade heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sobald es abgekühlt ist, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Starten Sie neu, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken.

5. ***Braucht das Gerät ein gewisse Zeit, um sich aufzuheizen?***
   Die meisten Rezepte erfordern kein Vorheizen. Wenn Sie kalte Zutaten kochen und Ihr Rezept ein Vorheizen erfordert, addieren Sie 3 Minuten zur Kochzeit hinzu, um dies auszugleichen.

6. ***Kann ich das Essen während des Garvorgangs kontrollieren?***
   Sie können die Frittier-Schublade jederzeit während des Garvorgangs herausnehmen. Während dieser Zeit können Sie den Inhalt des Korbs bei Bedarf schütteln, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Sie können Ihre Speisen auch durch das Sichtfenster sehen. Um bessere Sicht zu haben, betätigen Sie die Beleuchtungs-Taste.

7. ***Ist das Gerät spülmaschinengeeignet?***
   Nur das Crisper Tray ist spülmaschinengeeignet. Das Gerät selbst, das die Heizspirale und die Elektronik enthält, sollte niemals in Flüssigkeiten jeglicher Art eingetaucht oder mit etwas anderem als einem warmen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit einer kleinen Menge eines milden Reinigungsmittels gereinigt werden.

8. ***Was kann ich tun, wenn das Gerät trotz Berücksichtigung aller Maßnahmen zur Problembehebung immer noch nicht funktioniert?***
   Versuchen Sie niemals, das Gerät zu Hause zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst (Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Anleitung).

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 14 20.09.23 11:37

Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.

Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Vertreibern im Sinne des Elektrogesetzes eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustanden, welche nicht vom Gerät fest umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie, wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei. Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen.

Schutzklasse 1

Lebensmittelecht

Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.

Hergestellt in China

M35837_M35838_PowerXL VortexAirFryer_Manual_20230919_MM.indd 15 20.09.23 11:37

CH: MediaShop Schweiz AG
Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH
Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft.
9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67

office@mediashop-group.com | www.mediaShop.tv

Stand: 09/2023 | M35837, M35838