

PowerXL™

products that excel

GRILL AIR FRYER COMBO



Manuale d'uso

Conservare queste istruzioni - Solo per uso domestico

MODELLO: MFC-AF-6 CAPACITÀ: 6 Qts. POTENZA: 1550W, 120V

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base. Non utilizzare il **PowerXL Grill Air Fryer Combo** prima di aver letto attentamente questo manuale.

Indice

<i>AVVERTENZE IMPORTANTI</i>	4
-------------------------------------	----------

<i>Parti & Accessori</i>	8
-------------------------------------	----------

<i>Pannello di Controllo</i>	10
-------------------------------------	-----------

<i>Modalità di Cottura Preimpostate</i>	11
--	-----------

<i>Istruzioni per l'Uso</i>	12
------------------------------------	-----------

<i>Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura</i>	14
---	-----------

<i>Risoluzione Problemi</i>	20
------------------------------------	-----------

<i>Domande Frequenti</i>	21
---------------------------------	-----------

<i>Pulizia & Immagazzinamento</i>	22
--	-----------

AVVERTENZE IMPORTANTI

ATTENZIONE

Quando si usano apparecchi elettrici, è sempre importante seguire le precauzioni di sicurezza di base.

1. Leggere attentamente istruzioni per prevenire lesioni.
2. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini con meno di otto anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con più di otto anni, a condizione che siano sorvegliati. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli connessi. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
3. **POSIZIONARE SEMPRE SU SUPERFICIE PIANA, E RESISTENTE AL CALORE.** Destinato esclusivamente all'uso da banco. **NON** usare su superfici instabili.
4. Le apparecchiature di cottura devono essere posizionate in un luogo stabile, con le eventuali maniglie posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
5. **NON** posizionare la Base Elettrica vicino a gas o superfici calde o il forno.
NON usare l'elettrodomestico in uno spazio chiuso o sotto mobili bassi. Uno spazio appropriato e una buona ventilazione sono necessari per prevenire danni che potrebbero essere causati dalla fuoriuscita di vapore durante il processo di cottura.
NON usare vicino a materiali infiammabili, come tovaglioli, carta da cucina, tende o piatti di carta.
NON lasciare il cavo di alimentazione a penzolari dal tavolo o che tocchi superfici calde.
6. **FARE ATTENZIONE** quando si muove il Recipiente Interno dopo o durante un ciclo di cottura.
7. Maneggiare sempre il Recipiente Interno caldo con guanti da forno durante la cottura. Posizionare le pentole calde su superfici resistenti al calore quando non sono inserite nella base dell'apparecchio.
8. **ATTENZIONE ALLE SUPERFICI CALDE:** Questo apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. Per evitare lesioni, non toccare le superfici calde durante il funzionamento. È necessario prendere le dovute precauzioni per evitare il rischio di lesioni personali, incendi e danni alle cose.
9. **NON** usare l'elettrodomestico per un uso diverso da quello progettato.
10. **NON RIEMPIRE MAI IL RECIPIENTE INTERNO** per più di due terzi della sua capacità. Molti cibi aumentano di volume o ribolliscono e potrebbero fuoriuscire. Cucinare con il coperchio può prevenire schizzi e lesioni alla pelle.
11. L'uso di accessori non raccomandati da Tristar può causare lesioni.
12. Un cavo di alimentazione corto previene il rischio di rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo.
13. **NON** collegare mai in una presa di corrente situata sotto il bancone. Il cavo sospeso può costituire un pericolo.
14. **NON** coprire il vano per la fuoriuscita del vapore sul coperchio o quelli posti nella parte posteriore della base dell'elettrodomestico.
15. **NON** usare l'elettrodomestico all'aperto.
16. **NON** usare se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati. Se l'apparecchio inizia a funzionare male mentre si usa, scollegare immediatamente la spina.
17. **NON USARE O PROVARE A RIPARARE UN APPARECCHIO MALFUNZIONANTE.** Contattare il Servizio Assistenza Clienti (vedi il retro del manuale per le informazioni di contatto).
18. **SCOLLEGARE** l'apparecchio dalla presa quando non in uso e prima di pulirlo. Permettere all'apparecchio e le sue componenti di raffreddarsi sempre.
19. **NON** immergere la Base dell'apparecchio e il Coperchio per la Frittura ad Aria in acqua. Se capitasse accidentalmente, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI - PER SOLO USO DOMESTICO

AVVERTENZE IMPORTANTI

Non cercare di afferrare l'apparecchio se immerso in acqua e collegato a una presa. Non immergere o risciacquare il cavo e la presa con acqua o altri liquidi.

- 20.** Per prevenire il rischio di lesioni, rimpiazzare solo con parti autorizzate da Tristar.
- 21. NON** lasciare il recipiente interno vuota su un fornello caldo. Questo potrebbe rovinare il recipiente interno.
- 22. NON** mettere le pentole nel forno a microonde o nel tostapane. Si tratta di un pericolo che può provocare scintille elettriche o incendi e che potrebbe danneggiare gli apparecchi e le pentole.
- 23. NON** lasciare le pentole incustodite. In questo modo si evitano potenziali lesioni ai bambini o il rischio di incendi.
- 24. CONTROLLARE SEMPRE** i bambini che sono vicini all'elettrodomestico in uso per prevenire lesioni.
- 25. NON** maneggiare pentole calde senza protezione per le mani. Fare attenzione e usare guanti da forno quando si cucina perché il recipiente interno, i suoi manici e l'apparecchio si surriscaldano.
- 26.** Prestare attenzione quando si usa il coperchio di vetro. Come tutti gli oggetti in vetro utilizzati per cucinare, il coperchio potrebbe frantumarsi a causa di improvvisi sbalzi di temperatura o a causa di un urto se viene fatto cadere o sbattuto contro un oggetto duro.
- 27.** Se il coperchio di vetro si crepa o si danneggia, **SMETTERE** di usarlo immediatamente.
- 28. NON** tentare di riparare le pentole se sono danneggiate.
- 29.** Apparecchio pensato per il solo uso domestico. **NON PROGETTATO** per uso esterno e commerciale.
- 30. NON** usa spray aerosol per cucinare. Questi spray si accumulano sulle pentole e diventano difficili da rimuovere, riducendo le prestazioni del rivestimento antiaderente.
- 31.** Questo apparecchio non è destinato alla frittura di alimenti. Quando l'apparecchio contiene liquidi caldi o olio bollente, è necessario usare la massima cautela nello spostarlo.
- 32.** Per evitare di danneggiare l'apparecchio, utilizzare esclusivamente il recipiente in dotazione e le parti approvate.
- 33.** Non mettere cibo o liquidi nella base dell'elettrodomestico.
- 34.** Non collocare oggetti metallici all'interno (o sopra) la base dell'apparecchio. Il metallo attiva le piastre a induzione. Non mettere le mani sull'elemento riscaldante a induzione quando è caldo. Trattiene il calore e si brucia.
- 35.** Non toccare le superfici calde. Utilizzare presine.
- 36.** Rischio di scosse elettriche. Cuocere solo in un contenitore rimovibile. Utilizzare la base solo con la recipiente interno.
- 37.** Prima di utilizzare il nuovo elettrodomestico su qualsiasi superficie, verificare con il produttore o l'installatore del piano di lavoro le raccomandazioni relative all'uso degli elettrodomestici sulle vostre superfici. Alcuni produttori e installatori possono consigliare di proteggere la superficie collocando un tappetino o un sottopentola per proteggere dal calore. Il produttore o l'installatore potrebbero consigliare di non utilizzare padelle, pentole o apparecchi elettrici caldi direttamente sul piano di lavoro. In caso di dubbi, collocare un sottopentola o un cuscinetto caldo sotto l'apparecchio prima di utilizzarlo.
- 38.** Per scollegare l'apparecchio, portare qualsiasi comando su "off" (premere il pulsante di annullamento) e quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- 39.** Non inserire nell'apparecchio alimenti di dimensioni eccessive o utensili/contenitori di metallo, poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- 40.** Se l'apparecchio è coperto o tocca materiali infiammabili, come tende, tendaggi, pareti e simili, durante il funzionamento, può verificarsi un incendio. Non riporre alcun oggetto sopra l'apparecchio quando è in funzione.
- 41.** Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI - PER SOLO USO DOMESTICO

AVVERTENZE IMPORTANTI

- 42.** Si raccomanda la massima cautela nell'uso di contenitori di materiale diverso dal metallo o dal vetro.
- 43.** Non inserire nell'apparecchio i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e simili.
- 44.** Non riporre nell'apparecchio materiali diversi dagli accessori in dotazione quando non è in uso.
- 45.** Premere il pulsante "Cancel" (Annulla) per spegnere l'apparecchio.
- 46.** Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- 47.** L'apparecchio non deve essere immerso.

ATTENZIONE: Evitare schizzi sulla presa di corrente.

ATTENZIONE: La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda dopo l'uso.

ATTENZIONE: Il cibo rovesciato può causare gravi ustioni.

ATTENZIONE: Mantenere l'elettrodomestico è il suo cavo lontano dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE: Non lasciare mai il cavo di alimentazione a penzolari dalla mensola, tavolo o banco da cucina.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai una presa di corrente situata sotto il bancone.

ATTENZIONE: Non usare mai una prolunga.



ATTENZIONE: per Residenti in California

Questo prodotto può esporre al bisfenolo A, che secondo lo Stato della California può causare difetti di nascita o altri danni riproduttivi. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.P65Warnings.ca.gov.

Si prega di notare che cambiamenti o modifiche di questo prodotto non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura.

FCC: Questa apparecchiatura è stata testata ed è risultata conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non viene installata e utilizzata secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non è possibile garantire che non si verifichino interferenze in una particolare installazione.

Se causa interferenze dannose alla ricezione radiotelevisiva, che possono essere determinate spegnendo e riaccendendo l'apparecchiatura, l'utente è incoraggiato a cercare di correggere l'interferenza con una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radiotelevisivo esperto.

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti:

(1) questo dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che possono causare un funzionamento indesiderato.

Tristar Products, Inc.,

490 Route 46 East, Fairfield, NJ 07004

973-287-5177

CONSERVARE LE ISTRUZIONI - PER SOLO USO DOMESTICO

AVVERTENZE IMPORTANTI

ATTENZIONE

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e non combustibile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e il produttore non sarà ritenuto responsabile per i danni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Al termine del tempo di cottura, la cottura si interrompe e la ventola continua a funzionare per 10 secondi per raffreddare l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o conservarlo.

Protezione da Surriscaldamento

In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, si attiva il sistema di protezione dal surriscaldamento e l'apparecchio non funzionerà. In questo caso, staccare la spina dell'apparecchio. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riavviarlo o riporlo.

Potenza Elettrica

L'unità deve essere alimentata da una presa presa elettrica dedicata. Se la presa elettrica è utilizzata da altri apparecchi, il nuovo apparecchio potrebbe non funzionare correttamente..

Campi Elettromagnetici

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici. Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio è sicuro in base alle prove scientifiche attualmente disponibili.

ATTENZIONE: Cavo di Alimentazione

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente a 120 V con messa a terra, senza altri apparecchi sulla stessa presa. Se si collegano altri apparecchi alla presa, il circuito si sovraccarica.
- Non tirare mai con forza la spina dalla presa di corrente.
- **NON USARE MAI UNA PROLUNGA.** Un cavo di alimentazione corto (o un cavo di alimentazione staccabile) è previsto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo.
- **NON USARE CON ALTRE PRESE ELETTRICHE** o modificare la spina.
- Il cavo di alimentazione è corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato una presa elettrica dedicata a 3 poli e 120V. Collegare sempre il cavo elettrico all'apparecchio prima di inserirlo in una presa di corrente.
- Collegare l'apparecchio a una presa a muro a 3 poli senza altri apparecchi sulla stessa presa. L'inserimento di altri apparecchi nella presa può causare un sovraccarico del circuito.

Parti & Accessori

NOTA: Disimballare tutto il contenuto dalla confezione. Il contenuto varia a seconda del modello. Controllare attentamente tutti i materiali dell'imballaggio per individuare i componenti. Rimuovere eventuali pellicole protettive trasparenti o blu sui componenti.



9



10



11



12



Parti & Accessori

1. **UNITÀ PRINCIPALE:** È dotato di una robusta struttura in acciaio inossidabile. Si pulisce facilmente con una spugna o un panno umido e un detergente delicato. Evitare detergenti aggressivi e abrasivi. **NON** immergere in acqua o liquidi.
2. **COPERCHIO PER FRITTURA AD ARIA:** Applicare il coperchio per la frittura ad aria quando si utilizza la modalità di cottura ad aria (vedere la sezione "Applicazione del coperchio per la frittura ad aria").
3. **VANO INGRESSO ARIA**
4. **MANICO COPERCHIO:** Usare sempre il manico ed evitare di toccare il coperchio, può diventare molto caldo durante la cottura e può causare lesioni.
5. **PANNELLO DI CONTROLLO:** Utilizzare il pannello di controllo per selezionare le preimpostazioni di cottura e impostare tempo e temperatura di cottura (vedere la sezione "Pannello di Controllo Digitale").
6. **MANOPOLA DI CONTROLLO**
7. **CAVO ALIMENTAZIONE**
8. **VANO DI USCITA DELL'ARIA**
9. **RECIPIENTE INTERNO:** Da usare sempre.
10. **COPERCHIO DI VETRO**
11. **PIASTRA GRIGLIA:** Deve essere posizionata all'interno della pentola interna. Preriscaldare la piastra grill per grigliare carne e verdure. Usare durante la frittura ad aria per far circolare l'aria sotto il cibo. Utilizzare per la cottura a vapore per sollevare gli alimenti dal liquido.
12. **MESTOLO**

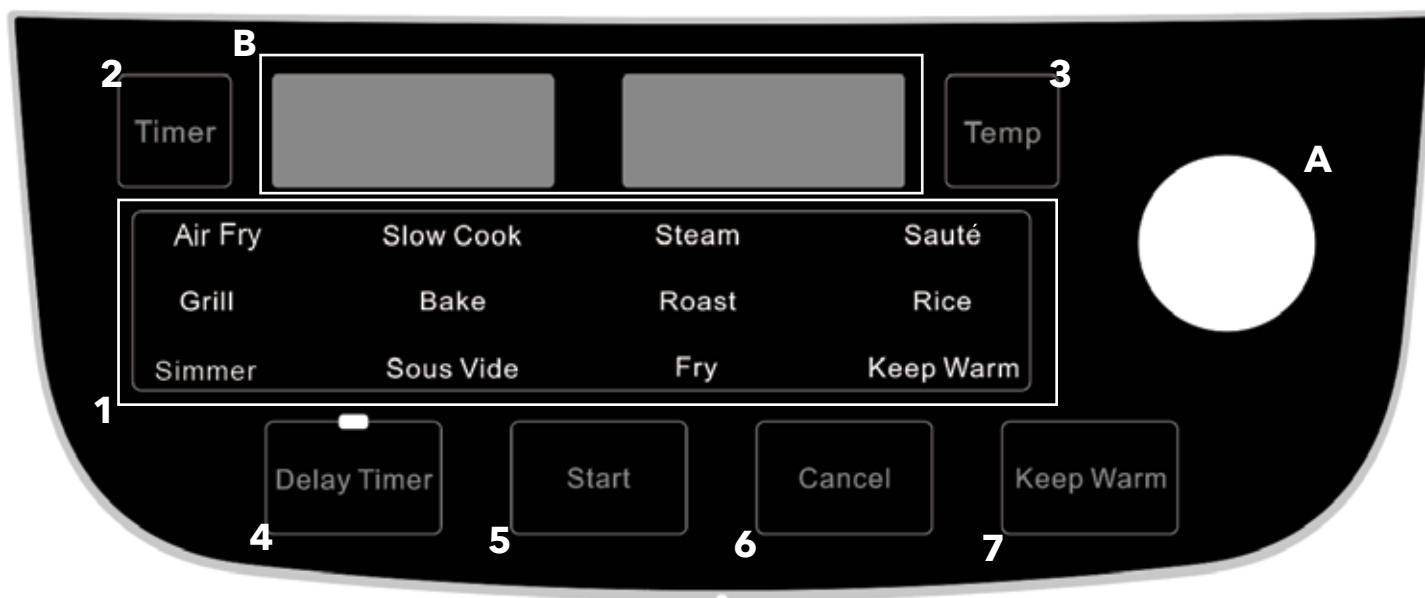


Usare il Coperchio per la Frittura ad Aria



Usare il Coperchio di Vetro

Pannello di Controllo Digitale



PER INIZIARE: Collegare il cavo alla presa di corrente.

Il Display LED Digitale si illuminerà e una serie di trattini appariranno sul display.

- 1. Seleziona una Modalità di Cottura Preimpostata:** 12 modalità preimpostate disponibili: Air Fry (Frittura ad Aria), Slow Cook (Cottura Lenta), Steam (Al Vapore), Sauté (Friggere), Grill, Bake (Cottura al Forno), Roast (Arrostire), Rice (Riso), Simmer (Sobollire), Sous Vide (Cottura Sottovuoto), Fry (Friggere con Olio), and Keep Warm (Mantenere Calore).
Per selezionare una modalità di cottura, ruotare la Manopola di Controllo (A) a destra o sinistra e la modalità apparirà illuminata sul Display LED Digitale (B). Premere il pulsante Start Button per selezionare e iniziare il processo di cottura. Il tempo e la temperatura preimpostati appariranno sul display.
- 2. Pulsante Timer:** Per regolare il tempo di cottura, premere una volta il pulsante e ruotare la manopola di controllo fino al tempo desiderato. Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento durante il processo di cottura.
- 3. Pulsante temperatura:** premere il pulsante e ruotare la Manopola di Controllo per selezionare la temperatura desiderata. La temperatura può cambiare durante il processo di cottura.
- 4. Delay Timer (Ritardare Timer):** Le seguenti preimpostazioni consentono di utilizzare il Delay Timer: cottura lenta (slow cook), vapore (steam), cottura al forno (bake), arrosto (roast), riso (rice) e sobollire (simmer).
- 5. Pulsante Start:** Premi il pulsante di Start per selezionare una modalità preimpostata ed iniziare a cucinare. Puoi premere il pulsante anche dopo aver impostato Tempo e Temperatura.
- 6. Pulsante Cancella:** bloccherà immediatamente il processo di cottura.
- 7. Funzione Keep Warm (Mantenere Calore):** La maggior parte delle preimpostazioni consente di mantenere in caldo i cibi fino al momento di servirli. È possibile regolare il tempo di mantenimento in caldo degli alimenti selezionando il pulsante Keep Warm (Mantenere Calore) e ruotando la manopola di controllo per selezionare il tempo desiderato.

Modalità di Cottura Preimpostate

Modalità di Cottura Preimpostate

	Coperchio	Funzione
Air Fry / Frittura ad Aria	Coperchio per Frittura ad Aria	Friggete i vostri cibi preferiti con l'aria invece che con una grande quantità di olio. Funziona con alimenti come pollo, patatine, bastoncini di mozzarella e altro ancora. Per utilizzarla funzione di disidratazione con la preimpostazione Air Fry, impostare la temperatura di cottura tra 100° F/38° C e 210° F/99° C. Poi, sarà possibile impostare un tempo di tempo di cottura compreso tra 1 e 10 ore.
Slow Cook/ Cottura Lenta	Coperchio di Vetro	Cuoce i cibi a bassa temperatura per lungo tempo.
Steam/ Al Vapore	Coperchio di Vetro	Si usa per cuocere a vapore i cibi. Una piccola quantità d'acqua viene portata a ebollizione per creare vapore. Si consiglia l'uso di un cestello e del coperchio di vetro.
Sauté/Friggere	Coperchio di Vetro	Riscalda la padella per utilizzarla come friggitrice. 375° F/191° C max.
Grill	Coperchio per Frittura ad Aria	Utilizzato per grigliare i cibi. Riscalda la piastra grill alla massima temperatura (500° F/260° C).
Bake/Cottura al Forno	Coperchio per Frittura ad Aria	Utilizzato per la cottura al forno.
Roast/Arrostire	Coperchio per Frittura ad Aria	Si usa per cuocere pezzi interi di carne, pesce o verdure, facendo circolare l'aria calda che ricopre il cibo, cuocendolo uniformemente su tutti i lati.
Rice/Riso	Coperchio di Vetro	Quando è selezionata la preimpostazione Rice (Riso), il display visualizza un simbolo rotante. Il timer non esegue il conto alla rovescia quando si usa la preimpostazione Rice, poiché il tempo di cottura varia a seconda della quantità di riso da cuocere. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio passa alla modalità Keep Warm (Mantere Calore).
Simmer/Sobbollire	Coperchio di Vetro	Cuoce delicatamente gli alimenti a una temperatura inferiore a quella di ebollizione.
Sous Vide/Cottura Sottovuoto	Coperchio di Vetro	Cottura ad acqua a temperatura controllata.
Fry/ Friggere con Olio	Coperchio di Vetro	Per friggere gli alimenti con l'olio. Non per grandi frittute. Usare al massimo 1,6 cl. di olio. Impostare il timer per la cottura desiderata. Non usare MAI il coperchio dell'Air Fry.
Keep Warm/ Mantenere Calore	Coperchio di Vetro	Cuoce gli alimenti a bassa temperatura per lungo tempo. Si usa per le salse per la cottura lenta dei liquidi.

NOTA: Vedi la sezione “Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura” per maggiori informazioni.

Istruzioni per l'Uso

Precedentemente al Primo Utilizzo

1. Leggere il materiale, compresi gli adesivi di avvertimento.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e la pellicola protettiva trasparente o blu.
3. Lava il Recipiente Interno e il Coperchio di vetro con acqua tiepida e insaponata. **NOTA:** Solo il Recipiente Interno e il Coperchio sono lavabili in lavastoviglie. NON lavare o immergere la base in acqua o lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno della base dell'apparecchio con un panno pulito e umido.
5. Prima di cucinare i cibi, preriscaldare l'apparecchio per alcuni minuti per consentire all'apparecchio di bruciare lo strato di olio protettivo del produttore. Pulire l'apparecchio con acqua calda e sapone e uno strofinaccio dopo il ciclo di rodaggio.

Preparazione per l'Uso

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
2. Selezionare o impostare la modalità di cottura per la ricetta.

Un elettrodomestico versatile

Il **PowerXL Grill Air Fryer Combo** è progettato per cucinare un'ampia varietà dei tuoi piatti preferiti. Le tabelle fornite in questo manuale e la Guida di Ricette ti aiuteranno a ottenere grandi risultati.

Fare riferimento a queste informazioni per le impostazioni di tempo/temperatura e le quantità di cibo corrette.

Consigli & Suggerimenti

Utensili di Cucina Adeguati: Per evitare di graffiare il rivestimento, si consiglia di utilizzare utensili non metallici con le pentole. Non tagliare gli alimenti sulle pentole utilizzando utensili affilati, come forchette, coltelli, schiacciapastate o fruste, che possono graffiare la superficie di cottura.

Istruzioni per l'Uso

Iniziare

NOTA: Il Recipiente Interno dev'essere sempre inserito nella Base prima di iniziare a cucinare.

1. Selezionare e preparare la ricetta per la cottura.
2. Mettere il recipiente nella base come mostrato (vedi Fig. i).
3. Mettere tutti gli ingredienti nel Recipiente Interno.

4. Aggiungere coperchio se necessario.

NOTA: Il coperchio della friggitrice ad aria si usa solo per le funzioni di cottura ad aria, grill, forno e arrosto. Mantenere il coperchio della friggitrice ad aria in posizione verticale o rimuoverlo e aggiungere il coperchio di vetro quando si utilizzano le altre funzioni di cottura. Il coperchio della friggitrice ad aria non può essere chiuso quando si utilizzano funzioni di cottura diverse dalla friggitrice ad aria.



FIG. i

Montare Coperchio per Frittura ad Aria

Posizionare il coperchio della friggitrice sulla base, allineando i sei perni del cablaggio del coperchio con i sei fori del cablaggio della base. La preimpostazione dell'Air Fry non funziona se i cablaggi non sono allineati correttamente. Non torcere il coperchio della friggitrice per chiuderlo.

Il coperchio per la frittura ad aria **non si blocca**.

NOTA: Non inclinare o inclinare il coperchio quando lo si posiziona o lo si rimuove. Sollevare o abbassare il coperchio in modo rettilineo per assicurarsi che i cablaggi del coperchio e della base siano collegati correttamente.

Non tentare mai di sollevare l'apparecchio con il coperchio dell'Air Fry o con la maniglia del coperchio.

Passo a Passo

1. Una volta inserita la spina, l'apparecchio emette un segnale acustico. Lo schermo si accende.
2. Ruotare la manopola verso sinistra o destra e selezionare la modalità di desiderata. Vengono visualizzate l'ora e la temperatura preimpostate. Premere una volta il pulsante Start per selezionare e avviare il processo di cottura.
3. A seconda della modalità di cottura, il conto alla rovescia inizia solo quando viene raggiunta la temperatura di cottura prestabilita.
4. Allo scadere del tempo di cottura, l'apparecchio passa a Keep Warm (Mantenere Calore) per la maggior parte delle modalità di cottura.

Personalizzare il Processo di Cottura

Man mano che si acquisisce familiarità con l'apparecchio, è possibile modificare le impostazioni in base ai propri gusti. È possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura e impostare la pentola per la cottura a tempo ritardato e per le preimpostazioni manuali sono tutte possibili con **PowerXL Grill Air Fryer Combo**. Vedi la sezione "Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura".

Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura

Tabella Modalità Preimpostate

I tempi e le temperature mostrati in questa tabella mostrano quelli di base per le modalità preimpostate presenti nell'elettrodomestico. Man mano che familiarizzerai con **PowerXL Grill Air Fryer Combo**, potrai fare cambi nelle impostazioni a tuo piacimento.

NOTA: Le modalità Slow Cook (Cottura Lenta), Simmer (Sobbollire), and Sous Vide (Cottura Sottovuoto) richiedono spesso la temperatura e il tempo preimpostati.

Modalità Preimp.	Temperatura Preimp.	Tempo Preimp.	Intervallo Temperatura	Intervallo Tempo
Frittura Ad Aria	375° F (190° C)	18 mins.	215° F/102° C-500° F/260° C (100° F/38° C-214° F/100° C)	1-59 mins. (1 min.-10 hrs.)
Cottura Lenta	195° F (90° C)	4 hrs.	190 F/88° C-210° F/99° C	1-12 hrs.
Al Vapore	212° F (100° C)	30 mins.	-	10-59 mins.
Friggere	350° F (177° C)	35 mins.	250° F/121° C-375° F/190° C	10 mins.-2 hrs.
Grill	375° F (190° C)	30 mins.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 mins.
Cott. al Forno	325° F (163° C)	35 mins.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 mins.
Arrostire	350° F (177° C)	45 mins.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 mins.
Riso	-	45 mins.	-	-
Sobbollire	205° F (96° C)	30 mins.	190° F/88° C-212° F/100° C	1 min.-2 hrs.
Cott. Sottovuoto	140° F (60° C)	4 hrs.	110° F/43° C-195° F/90° C	10 mins.-12 hrs.
Frittura a Olio	375° F (190° C)	45 mins.	250° F/121° C-375° F/190° C	10 mins.-2 hrs.
Mant. Calore	160° F (71° C)	2 hrs.	-	1-8 hrs.

Tabella Temperatura Interna Carne

Utilizzate questa tabella e un termometro per alimenti per assicurarsi che la carne, il pollame, i frutti di mare e gli altri alimenti cotti raggiungano una temperatura interna minima sicura.

*Per la massima sicurezza alimentare, il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti raccomanda una temperatura di 165° F per tutto il pollame; 160° F per la carne macinata di manzo, agnello e maiale; e 145° F, con un periodo di riposo di 3 minuti, per tutti gli altri tipi di carne di manzo, agnello e maiale. Consultare anche gli standard di sicurezza alimentare dell'USDA.

Cibo	Tipo	Temp. Interna*
Manzo & Vitello	Macinato	140° F (60° C)
	Bistecche, arrosti: cottura media	145° F (63° C)
	Bistecche, arrosti: al sangue	125° F (52° C)
Pollo & Tacchino	Petto	165° F (74° C)
	Macinato, Ripieno	165° F (74° C)
	Intero, Ali, Petto, Coscie	165° F (74° C)
Pesce & Crostacei	Ogni tipo	145° F (63° C)
Agnello	Macinato	160° F (71° C)
	Bistecche, arrosti: cottura media	140° F (60° C)
	Bistecche, arrosti: al sangue	130° F (54° C)
Maiale	Costolette, macinato, costine, arrosto	160° F (71° C)
	Prosciutto Cotto	140° F (60° C)

Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura

Linee Guida per la Frittura ad Aria

NOTA: Tenete presente che queste impostazioni sono delle linee guida. Poiché gli ingredienti sono diversi per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni migliori per i vostri ingredienti e i risultati di cottura.

TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	MESCOLARE	TEMP.	TEMPO DI COTTURA Intervallo regolabile (incrementi)	COMMENTI
Patatine Tagliate Sottili Congelate	1¼ tazza	SÌ	400° F (204° C)	15-16 mins. (1 min.)	-
Patatine Tagliate Spesse Congelate	1¼ tazza	SÌ	400° F (204° C)	15-20 mins. (1 min.)	-
Patatine Fritte Fatte in Casa	1¼ tazza	SÌ	400° F (204° C)	10-16 mins. (1 min.)	Agg. ½ cucchiaino d'olio
Zeppole Patate Fatte in Casa	1¼ tazza	SÌ	360° F (182° C)	18-22 mins. (1 min.)	Agg. ½ cucchiaino d'olio
Panini al burro	1 tazza	SÌ	360° F (182° C)	15-18 mins. (1 min.)	-
Bistecca	0,1-0,5 Kg		360° F (182° C)	8-12 mins. (1 min.)	-
Braciole di Maiale	0,1-0,5 Kg		360° F (182° C)	10-14 mins. (1 min.)	-
Hamburger	0,1-0,5 Kg		360° F (182° C)	7-14 mins. (1 min.)	-
Salsiccia	0,1-0,5 Kg		400° F (204° C)	13-15 mins. (1 min.)	-
Bastoncini di Pollo	0,1-0,5 Kg		360° F (182° C)	18-22 mins. (1 min.)	-
Petti di Pollo	0,1-0,5 Kg		360° F (182° C)	10-15 mins. (1 min.)	-
Involtoni Primavera	0,1-0,4 Kg	YES	400° F (204° C)	15-20 mins. (1 min.)	Usa forno pronto
Nuggets Congelati	0,1-0,5 Kg	YES	400° F (204° C)	10-15 mins. (1 min.)	Usa forno pronto
Bastoncini Pesce Congelati	0,1-0,5 Kg		400° F (204° C)	6-10 mins. (1 min.)	Usa forno pronto
Bastoncini Mozzarella	0,1-0,5 Kg		360° F (182° C)	8-10 mins. (1 min.)	Usa forno pronto
Torta	1 ¼ tazza		320° F (160° C)	20-25 mins. (1 min.)	Usa teglia da forno
Quiche	1 ½ tazza		360° F (182° C)	20-22 mins. (1 min.)	Usa teglia da forno
Muffins	1 ¼ tazza		400° F (204° C)	15-18 mins. (1 min.)	Usa teglia da forno
Snack Dolci	1 ½ tazza		320° F (160° C)	20 mins. (1 min.)	Usa teglia da forno

Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura

Sous Vide (Cottura Sottovuoto)

Cos'è il Sous Vide?

Nel metodo di cottura sous vide, il cibo viene sigillato in una busta di plastica immersa in acqua e cucinata a una bassa temperatura. Il Sous Vide permette un risultato finale omogeneo. Il sous vide permette di cucinare i cibi per un tempo superiore rispetto alle normali modalità di cottura.

Quali sono i passi da seguire?

- il cibo dev'essere sigillato in una busta di plastica. Rimuovere tutta l'aria per evitare che le buste galleggino.
- Immergere le buste nell'acqua dopo che il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Cucinare per almeno il tempo minimo indicato dalla ricetta.
- Rimuovi ogni busta delicatamente.

NOTA: Carne, pollame, o pesce possono venire sigillati in una padella calda subito prima di essere serviti.

Il Ciclo di Cottura Sous Vide

1. Posizionare il Recipiente Interno e riempirlo con acqua. Azionare la manopola su Sous Vide.
2. Regola il tempo e la temperatura desiderati e premi il pulsante Start.
3. Coprire con il Coperchio di Vetro.
4. L'elettrodomestico emetterà un suono inizierà quando la temperatura desiderata viene raggiunta. Aggiungere le buste. Il timer inizierà quando l'elettrodomestico avrà raggiunto la temperatura desiderata e l'elettrodomestico emetterà di nuovo il suono quando il timer sarà scaduto.

ATTENZIONE: Rimuovere le buste con pinze di plastica per evitare di bucarle o ustionarsi con l'acqua calda Usare presine da forno.

Consigli

Quando si usa la funzione Sous Vide il timer non inizia il conteggio fino a quando la temperatura desiderata non viene raggiunta. Raggiungere la temperatura desiderata può volere 30 minuti o più.



Usa il Coperchio di Vetro

quando la modalità Sous Vide è selezionata

Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura

Linee Guida del Sous Vide

Cibo	Temperatura	Tempo	Suggerimenti per la Cottura
Manzo			
Al Sangue	125°F/52°C	1 hr. 15 mins.	Sigillare con burro in una padella calda
Al Sangue/Cottura media	135°F/57°C	1 hr. 15 mins.	Sigillare con burro in una padella calda
Cottura Media	140°F/60°C	1 hr. 15 mins.	Sigillare con burro in una padella calda
Cottura Media/Ben Cotto	150°F/65°C	1 hr. 15 mins.	Sigillare con burro in una padella calda
Ben Cotto	160°F/71°C	1 hr. 15 mins.	Sigillare con burro in una padella calda
Costata (Cottura Media)	140°F/60°C	6–14 hrs.	Sigillare tutta la carne, tagliare fine
Maiale			
Arrosto	155°F/68°C	3 hrs.	Sigillare in padella con burro & erbe
Costolette (Cottura Media)	145°F/63°C	1 hr.	Sigillare in padella con burro & erbe
Costolette (Ben Cotte)	160°F/71°C	1 hr.	Sigillare in padella con burro & erbe
Pollame			
Petto di Pollo	150°F/65°C	1 hr.	Sigillare in padella con burro & erbe
Carne Scura	165°F/74°C	1 hr.	Sigillare in padella con burro & erbe
Pesce			
Filetto	125°F/52°C	45 mins.	Sigillare in padella con burro & erbe
Uova			
In camicia	150°F/65°C	1 hr.	Servire su toast o muffin
Verdure			
Verde	180°F/82°C	5–20 mins.	Condire con olio d'oliva, sale & noci
Radici	180°F/82°C	1.5–3 hrs.	Condire con burro & erbe

Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura

Rice (Riso)

1. Inserire il Recipiente Interno.
2. Aggiungere acqua, riso, sale e olio.
3. Girare la manopola di controllo per selezionare Rice (Riso)
4. Premi il pulsante Start per confermare. Coprire con il Coperchio di Vetro.
5. Il display indicherà Rice e il cerchio rotante girerà durante il ciclo di cottura.

Rapporto per Riso a Chicco Lungo

Combina 1 ½ tazza di liquido con 1 tazza di riso; Questo produrrà circa 2 tazze di riso o una quantità sufficiente per 4 porzioni (½ tazza).

Rapporto per Riso Integrale

Combina 2 tazze di liquido con 1 tazza di riso integrale; Questo produrrà circa 2 tazze di riso o una quantità sufficiente per 4 porzioni (½-tazza).

Suggerimenti

- Gli alimenti di dimensioni più piccole richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Le grandi quantità di cibo richiedono solo un tempo di cottura più lungo rispetto alle piccole quantità.
- Scuotendo gli alimenti di piccole dimensioni a metà del processo di cottura, si assicura che tutti i pezzi vengano fritti in modo uniforme.
- Per ottenere un risultato più croccante, si consiglia di aggiungere un po' di olio vegetale alle patate fresche. Quando si aggiunge l'olio, farlo appena prima della cottura e aggiungerne solo una piccola quantità alla patata.
- Gli spuntini normalmente cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- Utilizzate l'impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre, l'impasto preconfezionato richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- È possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare gli alimenti. È sufficiente impostare la temperatura e l'ora in base al grado di calore desiderato.

Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura

Shaking/Flipping (Agitare/Girare) (per Frittura ad Aria)

Per garantire una cottura uniforme, alcuni alimenti richiedono di essere agitati o girati durante il processo di cottura. Scuotere/girare delicatamente il contenuto secondo necessità e rimetterlo nell'apparecchio per continuare la cottura.

ATTENZIONE: The appliance and Inner Pot will be hot. Wear an oven mitt during this procedure:

1. Aprire il coperchio.
2. Girare il cibo nel Recipiente Interno.
3. Chiudere il coperchio e continuare la cottura.

Suggerimenti Cottura a Fuoco Lento

Durante la cottura lenta, il timer non inizia il conto alla rovescia finché non viene raggiunta la temperatura desiderata. Il raggiungimento della temperatura desiderata può richiedere 30 minuti o più.

Risoluzione Problemi

Problema	Possibile Causa	Soluzione
L'elettrodomestico non funziona	L'elettrodomestico non è collegato alla presa.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa.
	Non avete acceso l'apparecchio impostando il tempo e la temperatura di cottura.	Ruotare la manopola di controllo per selezionare una preimpostazione e premere il pulsante di avvio.
	L'apparecchio è collegato a una presa comune.	L'apparecchio deve essere l'unico elemento collegato alla presa.
Il cibo non è cotto	Il recipiente interno è sovraccarico.	Usare lotti più piccoli per una cottura più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Alzare la temperatura e continuare la cottura.
Il cibo non è fritto in maniera omogenea	Alcuni alimenti devono essere mescolati durante il processo di cottura.	Vedere la sezione Shaking/Flipping "Scuotere/Girare" (per frittura ad aria).
Fumo bianco esce dall'elettrodomestico.	é stato usato troppo olio.	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso.
Le patatine non sono fritte in maniera omogenea.	Le patate non sono preparate correttamente.	Consulta ricetta per il tipo di patata e la preparazione.
	Le patatine non sono tagliate in modo uniforme.	Tagliare le patatine più sottili o rimodellarle.
	Ci sono troppe patatine.	Distribuire le patatine o cuocere un lotto più piccolo.
	Le patate non vengono sciacquate correttamente durante la preparazione.	Asciugare per rimuovere l'amido in eccesso.
Le patatine non sono croccanti	Le patatine crude hanno troppa acqua	Asciugare bene le patatine prima di mettere l'olio.
		Tagliare i bastoncini più piccoli.
		Aggiungere un po' d'olio.
Errore	E1 - Sensore di temperatura inferiore aperto.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
	E2 - Cortocircuito del sensore di temperatura inferiore.	
	E3 - Cottura a secco a causa della pentola vuota.	
	LID - Coperchio sbagliato.	
	POT - Manca recipiente interno, necessario inserire.	
	E7 - Sensore di temperatura superiore aperto.	
	E5 - Cortocircuito del sensore di temperatura superiore.	
	E6 - Surriscaldamento.	

Domande Frequenti

Posso usare qualsiasi tipo di pentola/recipiente con il mio PowerXL Grill Air Fryer Combo?

No, usa solo il Recipiente Interno in dotazione all'elettrodomestico.

L'elettrodomestico diventa caldo?

L'elettrodomestico si riscalda durante il processo di cottura e rimane caldo per un po' di tempo dopo la fine del ciclo. Evitare di toccare l'elettrodomestico a mani nude subito dopo l'uso. Usare presine da forno per maneggiare l'elettrodomestico, il cibo o parti dell'apparecchio quando caldo.

Indicatore di Errore del Display

NON USARE O PROVARE AD AGGIUSTARE UN'UNITÀ MALFUNZIONANTE. Contattare il servizio clienti per ulteriori informazioni.

NOTE: L'errore E6 può essere causato dalla presenza di troppo poco liquido. L'elettrodomestico mostrerà sul display la scritta E6. Spegnerlo l'elettrodomestico, riaccenderlo e aggiungere più liquido o diminuire le impostazioni di temperatura.

Il Display Mostra	Causa di Errore
E1	Sensore di temperatura inferiore aperto.
E2	Cortocircuito del sensore di temperatura inferiore.
E3	Cottura a secco dovuta a pentola vuota.
LID	Coperchio sbagliato.
POT	Mancanza del Recipiente Interno, inserirlo subito.
E5	Cortocircuito del sensore di temperatura superiore.
E6	Surriscaldamento. Mancanza di liquido.
E7	Sensore di temperatura superiore aperto.

Pulizia & Immagazzinamento

Facile Manutenzione

- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Quando si pulisce il Recipiente Interno lasciarlo raffreddare completamente prima di lavarlo. Non immergere pentole calde in acqua per non causare deformazioni irreparabili..
- La pulizia del Recipiente Interno è semplice e veloce. Dopo ogni utilizzo, lavarla in acqua calda con sapone neutro o detersivo per piatti. Sciacquare accuratamente e asciugare immediatamente con un canovaccio morbido. Se rimane ancora del cibo, riempire la pentola con acqua calda e detersivo liquido per piatti, immergerla finché l'acqua non diventa tiepida e utilizzare una spugna o un panno morbido per rimuovere le particelle di cibo rimaste.
- Non utilizzare lana d'acciaio o pagliette metalliche. Potrebbero lasciare graffi grossolani.
- Per mantenere pulito l'apparecchio, pulire l'involucro con un panno umido e poi asciugarlo con un panno pulito e asciutto. Non immergere mai il corpo principale in acqua per la pulizia!
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, **NON** immergere i componenti, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il dispositivo sia pulito correttamente prima di riporlo in un luogo asciutto.

Rimuovere i Residui Ostinati

Quando il cibo viene bruciato sulle pentole, possono rimanere residui neri e ostinati. Se la pulizia regolare non riesce a scioglierlo, mettetelo in ammollo in acqua calda e 1 cucchiaino di detersivo non al limone per 15 minuti. Lasciare che l'acqua diventi tiepida prima di scolare e risciacquare. Pulire con una spatola di plastica o una spugna non abrasiva per sciogliere i residui. Ripetere l'operazione se necessario.

Lavabile in Lavastoviglie

Solo il Recipiente Interno e il coperchio in vetro sono lavabili in lavastoviglie. Nonostante ciò, si consiglia comunque di pulirli a mano. Il lavaggio a mano preserva la durata delle pentole e contribuisce a mantenerne l'aspetto. Se si lava in lavastoviglie, seguire le linee guida suggerite:

- Caricare la lavastoviglie con attenzione. Altri piatti e posate possono graffiare la superficie delle pentole.
- Assicurarsi di rimuovere lo sporco da piatti e posate. Può essere abrasivo per il rivestimento antiaderente.
- Consigliamo di non utilizzare un sapone al limone.
- La pulizia regolare della lavastoviglie finisce per graffiare qualsiasi superficie.
- Per proteggerti da shock elettrici, **NON** immergere l'elettrodomestico, il cavo o i suoi componenti in acqua o altri liquidi.
- **NON** usare prodotti di pulizia a base di petrolio, potrebbero danneggiare l'involucro esterno e il pannello di controllo.
- **NON** usare/riporre alcun tipo di materiale infiammabile, acido o alcalino vicino a questo dispositivo; questo potrebbe ridurre la vita utile del dispositivo e provocare deflagrazioni (fuoco) quando il dispositivo è acceso.
- **NON** riporre oggetti pesanti sopra al dispositivo. Troppo peso può danneggiare l'elettrodomestico.

PowerXLTM *products that excel*

GRILL AIR FRYER COMBO

PowerXLTM *products that excel*

GRILL AIR FRYER COMBO

Siamo molto orgogliosi del design e della qualità della **PowerXL Grill Air Fryer Combo**.

Distribuito da:
Ziclotech Innovation and Distribution S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid

Made in China
PXL-GAFC_IB_TP_ENG_V7_21012