

# Brugervejledning

8L Air Fryer – Barcelona



GNG-LBAF021-8L

## Indhold

Brugervejledning .....	1
Tekniske specifikationer .....	2
General beskrivelse.....	3
Dele af Airfryeren: .....	3
INTRODUKTION .....	3
Før første brug:.....	3
BRUG .....	3
Tips: .....	<b>Fejl! Bogmærke er ikke defineret.</b>
ADVARSEL:.....	4
VIGTIGE OVERVEJELSER .....	5
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING .....	5
RENGØRING.....	6
OPBEVARING .....	6
Fejlsøgning .....	6
TIPS OG TRICKS.....	8

## Tekniske specifikationer

**Varenr.:** GNG-LBAF021-8L

**Strøm:** 1800W / 220-240V / 50/60Hz

**Kapacitet:** 8L

**Størrelse:** 414 x 310 x 348 mm

# General beskrivelse

## Dele af Airfryeren:

1. Øverste låg
2. Silikonerubber
3. Dybfryser
4. Luftindtag
5. LED-display
6. Luftudløb
7. Strømkabel

## INTRODUKTION

Denne airfryer tilbyder en nem og sund måde at tilberede dine foretrukne ingredienser på. Ved at bruge hurtig cirkulation af varm luft og en overhængende grill er du i stand til at tilberede talrige retter. Det bedste er, at airfryeren opvarmer maden i alle retninger, og de fleste ingredienser kræver ikke olie.

## Før første brug:

1. Fjern alle emballagematerialer, klistermærker eller labels. Kontroller luftfilteret for synlige skader og manglende dele.
2. Inden du bruger apparatet for første gang eller efter langvarig brug, skal du rengøre det og eventuelle medfølgende tilbehør. Disse dele kan trykt rengøres i opvaskemaskinen.
3. Rengør indersiden og ydersiden af apparatet med en klud. Det er ikke nødvendigt at fylde kurven med brændstof og fedt, da apparatet fungerer med varm luft.

## BRUG

1. Tilslut stikket til en jordet stikkontakt.
2. Indstil temperaturen (+) / (-) til den passende temperatur.
3. Indstil timeren (+) / (-) til den passende tid. Efter dette er enheden klar til brug.
4. Indstil M (MODEL) for at vælge den KORREKTE menu.
5. Når LED'en viser den indstillede tid, fjern forsigtigt stegepanden fra apparatet, placer ingredienserne i stegepanden (Advarsel: Overskrid ikke maksimumlinjen); skub stegepanden ind i apparatet. Rør ikke ved stegepanden under og en tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold i panden kun ved håndtaget.
6. Når du hører lyden, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Fjern gryden fra apparatet og placer den på en varmebestandig overflade.
7. Tjek, om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne stadig ikke er klar, skub simpelthen panden tilbage i apparatet og indstil timeren i et par minutter mere.
8. Hvis ingrediensen er klar, fjern forsigtigt panden for at fjerne ingredienserne. Vend ikke panden, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af panden, vil løbe ud over ingredienserne.
9. Tøm panden i en skål eller på en tallerken. Når en portion ingredienser er klar, er panden øjeblikkeligt klar til at tilberede en anden portion.

# ADVARSEL:

LÆS VENLIGST DENNE BRUGSANVISNING OMHYGGELIGT OG GEM DEN TIL SENERE HENVISNING.

- Ved brug af elektriske apparater skal du følge følgende procedurer, som inkluderer:
- Fjern alle poser og emballage fra enheden inden brug.
- Brug ikke enheden udendørs eller til kommercielle formål.
- Forlad aldrig enheden uden opsyn, når den er i brug.
- Brug enheden kun på en stabil og tør overflade.
- Sørg for, at enheden er grundigt rengjort før brug.
- Berør ikke varme overflader.
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller apparat ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål. Kun til husholdningsbrug.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller nær børn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Brug ikke dette apparat med en beskadiget ledning, beskadiget stik, efter at apparatet er funktionsfejl, er tabt eller på anden måde beskadiget. Returner apparatet til nærmeste servicecenter.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gasbrænder, en varm elektrisk brænder eller i en varm ovn.
- Stør forsigtighed bør udvises, når man flytter et apparat med varm olie eller andre varme væsker.
- Slut altid stikket til apparatet først, og sæt derefter ledningen i vægstikket. Brug ikke enheden til andet end dets tilsigtede formål.
- Undlad at bruge tilbehør, der ikke anbefales af apparatproducenten, da dette kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
- Lad ikke ledningen røre ved varme overflader eller hænge over kanten af borde eller tællere.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget og instrueret vedrørende brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed.
- Sørg altid for at trække stikket ud af stikkontakten, før du flytter, rengør, opbevarer, og når det ikke er i brug.
- Dette apparat har en polariseret stik (en klinge er bredere end den anden). For at reducere risikoen for elektrisk stød passer dette stik kun ind i en polariseret stikkontakt på en måde. Hvis stikket ikke passer helt ind i stikkontakten, vend det om. Hvis det stadig ikke passer, kontakt en kvalificeret elektriker. Forsøg ikke at modificere stikket på nogen måde.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før montering eller demontering af dele og før rengøring. For at trække stikket ud, tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten. Træk aldrig i strømkablet.
- Forlængerledningen skal placeres, så den ikke hænger over bordpladen eller bordet, hvor den kan trækkes i af børn eller snuble over uheldigt. Hvis apparatet er af jordet type, skal ledningen eller forlængerledningen være en 3-ledet jordet ledning.
- Når enheden ikke er i brug, skal du altid trække stikket ud. Opbevar ikke materialer i enheden ud over producentens anbefalede tilbehør.
- Dæk ikke nogen del af frituregrillen med aluminiumsfolie, papir, karton, plastik eller lignende produkter. Dette vil få ovnen til at overophede.
- Overdimensionerede fødevarer, foliepakker og redskaber bør ikke indsættes i luffrituren, da de kan udgøre en risiko for brand eller elektrisk stød.

- Lad ikke apparatet være dækket af eller røre ved brandbare materialer som gardiner, draperier eller vægge under brug. Opbevar ikke genstande ovenpå apparatet under brug. Brug ikke apparatet under vægskabe.
- Rengør ikke med metal-skrubbe puder.
- Forsøg ikke at løsne mad, når apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- Brug de anbefalede temperaturindstillinger til madlavning, bagning, grilning og luftstegning.

## VIGTIGE OVERVEJELSER

### KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs alle instruktioner.

- Berør ikke varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
- For at beskytte mod elektrisk stød, må ledningen, stik eller (angiv de specifikke dele) ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når enhver apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug, og før rengøring. Lad det køle af, før du monterer eller fjerner dele og før rengøring.
- Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet er funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede servicecenter til undersøgelse, reparation eller justering.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales af apparatproducenten, kan forårsage skader.
- Brug ikke udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller disken eller røre ved skarpe overflader.
- Placer ikke enheden i nærheden af eksplosive eller brandfarlige dampe.
- Udvis ekstrem forsigtighed ved flytning af apparater med varm olie eller andre væsker.
- Tilslut altid stikket til apparatet først, og sæt derefter ledningen i vægstikket. For at frakoble drej enhver kontrol til "off", fjern derefter stikket fra vægstikket.
- Brug ikke enheden til andet end dets tilsluttede formål.
- Udvis ekstrem forsigtighed ved flytning af frituregryden med varm olie eller andre væsker.
- Sørg for, at håndtagene er korrekt samlet på kurven og låst på plads. Se detaljerede samleinstruktioner.
- Nedsenk ikke i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er kun designet til husholdningsbrug.
- **FORSIGTIG: FOR AT NEDBRINGE RISIKOEN FOR ELEKTRISK STØD, KOG KUN I DEN AFTAGBARE BEHOLDER, DER MEDFØLGER.**
- Det er ikke nødvendigt at forvarme enheden.

## VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

1. Inden rengøring, indstil timeren til 0, træk stikket ud af apparatet, og vent på, at det køler ned. Rør ikke ved overfladen, før det er kølet ned.
2. Dyp aldrig enheden i vand eller nogen anden væske. Enheden tåler ikke opvaskemaskine.
3. Rengør overfladen af panden og friturebakken med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Hvis der sidder snavs fast på bakken eller bunden af panden, skyl panden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Placer panden i panden og lad panden og panden bløde i cirka 10 minutter.

4. Brug en fugtig klud til at rengøre overfladen af frituregryden. Brug aldrig hårde, slibende rengøringsmidler, skurepuder eller ståluld, da de vil beskadige apparatet.
5. Hvis enheden ikke bruges i lang tid, skal den rengøres og opbevares et køligt, tørt sted.

## RENGØRING

- Rengør enheden efter hver brug.
  - Panden og kurven er belagt med non-stick materiale. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmaterialer til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.
1. Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.

**Bemærk:** Fjern panden for at lade airfryeren køle hurtigere ned.

2. Rengør ydersiden af enheden med en fugtig klud.
3. Rengør panden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan bruge fedtopløsende væske for at fjerne eventuel tilbageværende snavs.

**Tip:** Hvis der sidder snavs fast på kurven eller bunden af gryden, skal du rengøre det med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Placer kurven i gryden og lad gryden og kurven bløde i cirka 10 minutter.

4. Rengør indersiden af enheden med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## OPBEVARING

1. Træk stikket ud af enheden og lad den køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. Stil produktet på en tør lokation.

## Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timeren til den ønskede forberedelsestid for at tænde apparatet.
Ingredienserne, der er stegt med airfryeren, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Anbring mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperatur (se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet').

	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil timeren til den nødvendige forberedelsestid (se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet').
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes midtvejs i forberedelsestiden.	Ingredienser, der ligger oven på hinanden eller krydser hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes midtvejs i forberedelsestiden. Se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet'.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du brugte en type snacks beregnet til traditionel friture.	Brug oven snacks eller penslet olie på snacksene for et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe panden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-markeringen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Tryk kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren, vil en stor mængde olie lække ned i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat.
	Gryden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, der opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du brugte ikke den rette kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for at de forbliver faste under stegning.
	Du skyllede ikke kartoffelstavene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstavene ordentligt for at fjerne stivelse fra overfladen af stavene.

Frisk pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Sprødheden af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstavene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstavene mindre for et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.

## TIPS OG TRICKS

Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.

En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere forberedelsestid.

At røre rundt i mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer det endelige resultat og kan hjælpe med at forhindre ujævn stegning.

Tilsæt lidt olie til de friske kartofler for et sprødt resultat. Steg ingredienserne i dybfryseren et par minutter efter tilsætning af olien.

Forbered ikke ekstremt fedtholdige ingredienser, såsom pølser, i frituren.

Snacks som kyllingenuggets og mozzarellasticks, der kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i frituren.

Den optimale mængde til at forberede sprøde pommes frites er 500 gram.

Brug færdiglavet dej til at forberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.

Placer en bagepande eller et ovnfad i friturekurven, hvis du vil bage en kage eller tærte eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser. Du kan også bruge frituren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienserne, indstil temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.

Bemærk, at disse temperaturer og tider kun er vejledende. Faktiske tilberedningstider kan variere afhængigt af fødewarens størrelse, form og mængde. Når du luftsteger et nyt element, skal du altid sikre dig, at maden er gennemstegt, inden du spiser den. Ifølge USDA er den sikre indre temperatur for fjerkræ 73°C og for oksekød er det 70°C.

Tilføj 3 minutter til forberedelsestiden, når du begynder at stege, mens luffrituren stadig er kold;

Drej eller ryst én gang under tilberedningen.