

9 L Digital Airfryer - Malaga



Indhold

Brugervejledning	1
Tekniske specifikationer	2
Introduktion	3
General beskrivelse.....	4
Lær din airfryer at kende	5
Før første brug.....	7
Forberedelse til brug:	7
Brug af airfryer.....	8
Madlavningsfunktioner.....	9
Indstillinger.....	11
Rengøring og opbevaring.....	12
Rengøring	12
Opbevaring:	12
Fejlsøgning	13
Erstatningsdele og Garanti.....	15
FJERNELSE AF BRUGTE APPARATER:	15
GARANTI:	15

Tekniske specifikationer

Strøm: 2400W / 220-240V / 50/60Hz

Størrelse: 38 x 37 x 30cm

Varenr.: GNG-LBAF002D

2 varmelegemer & 2 grill

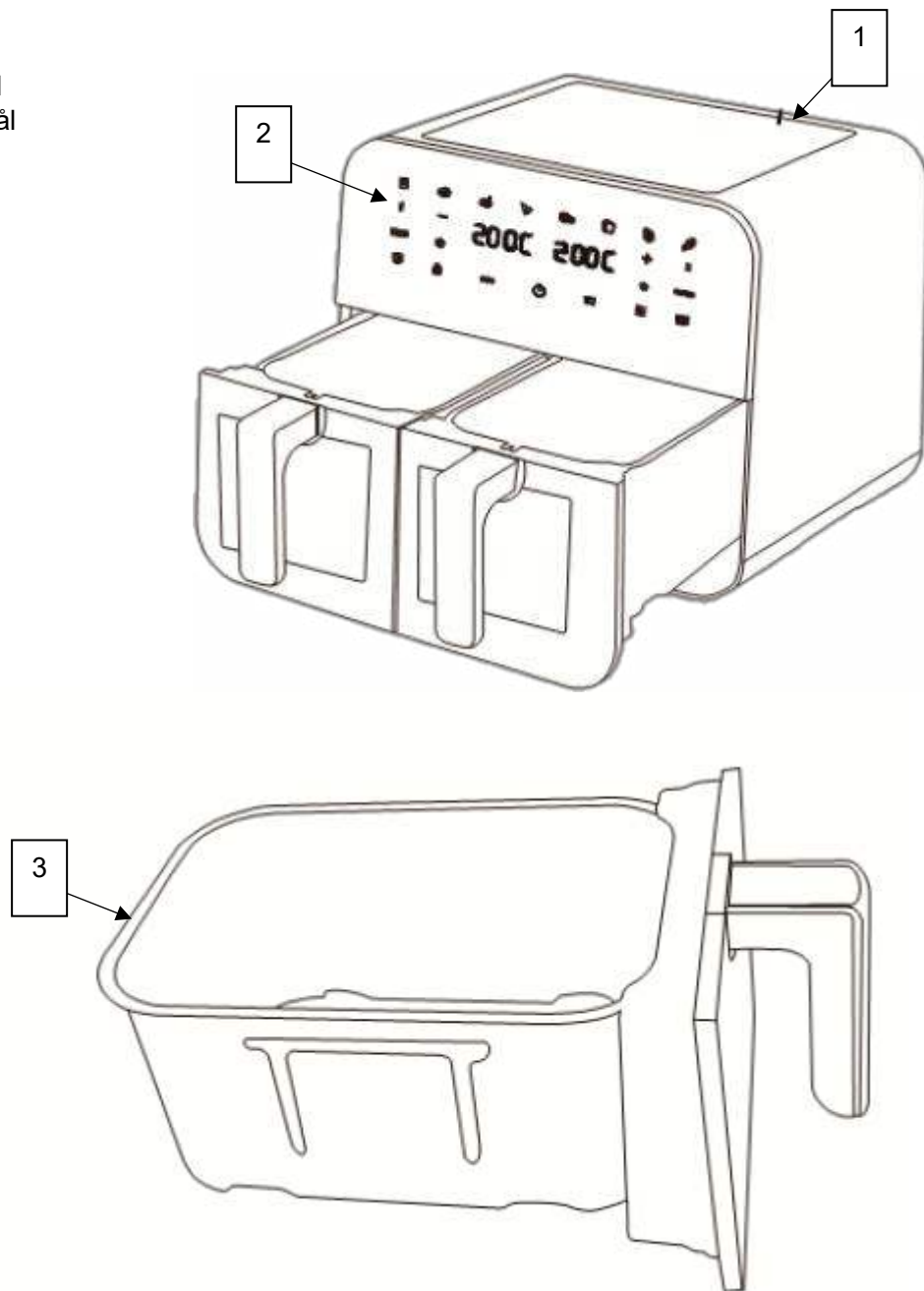
Introduktion

Tak for dit køb af denne høj kvalitets airfryer.

- Du vil nu kunne lade en bred vifte af retter på en sundere måde med næsten ingen olie.
 - Airfryeren bruger varm luft i kombination med højhastigheds luftcirkulation og en overgrill for at tilberede dine retter hurtigt og nemt.
 - Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang, og der er i de fleste tilfælde ikke behov for at tilsætte olie.
-

General beskrivelse

1. Luftudtag
2. Kontrolpanel
3. udtagelig skål



BEMÆRK: Sørg altid for at placere ingredienserne, der skal steges, i den aftagelige skål for at forhindre, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.

Lær din airfryer at kende

Kontrolpanel:



Chips - Steak - Kylling - Pizza - Tørret frugt - Brød -
Rejer - fisk -

Betjeningsknapper:

Tænd: Tryk på tænd-knappen for at tænde LCD-displayet.

Menu knap: Tryk for at vælge madfunktion.

Start/STOP:

Tryk på forindstille tast for at starte arbejdet. Billedet af den valgte funktion vil lyse op (dette betyder, at denne funktion er aktiv). Hvis skuffen trækkes ud (friturekurven og risten), sættes funktionerne på pause. Skub skuffen tilbage på plads for at genoptage driften.

Temperatur/tidsstyring:

Tryk på for temperaturkontrol, og tryk derefter på + eller - for at øge eller mindske temperaturen.

Tryk på for tidskontrol, og tryk derefter på + eller -, så vil tiden øge eller mindske.

Tryk på - - klik én gang for at tænde lyset og klik igen for at slukke det.

Ryste

Tryk på "SHAKE": Efter opstart af opvarmningsprocessen ringer den 5 gange for at anmode brugeren om at vende objektet. Denne funktion er egnet til både enkeltgryde- og dobbeltgryde-tilstand.

Når tiden er halvvejs gennem det fysiske objekt, vil en påmindelse blive aktiveret. (Bemærk: Programtiden er nøjagtig til minutter. Hvis du indstiller 9 minutter, vil påmindelsen faktisk ske efter 4 minutter.) Du kan annullere det manuelt før opstart. Efter annullering slukkes "SHAKE"-indikatoren.

Synkronisering

Efter opstart skal du betjene "SNYC"-sync-knappen under statussen "---" og "1 pot og 2 pot" er valgt. Først indstil "1" grydeparametrene og derefter "2" grydeparametrene. Tiden på begge sider kan være forskellig. Tryk på "START/STOP" -tasten, og når både "1" og "2" grydeindikatorlamper lyser, vil starttiden prioriteres, og grydeskærmen med kort tid viser "HOLD". Når nedtællingstiden er lang og tiden er kort, starter de sammen (du kan også starte sammen). Tidssynkronisering tæller ned for at slutte, indstil parametrene for "1 pot" og "2 POTS" først, og tryk derefter på "SNYC"-tasten i lang tid. En kort ventetid før en lang nedtælling fører til samme tid, og derefter startes synkroniseringen.

Dobbeltkogning

Når to gryder koger en stor mængde af den samme mad på samme tid eller koger mad ved samme temperatur og tid, behøver du ikke gentagne gange indstille temperaturen/tiden for den anden gryde efter at have betjent denne funktion. F.eks.: Efter jeg har indstillet dataene for "1 pot" eller "2 POTS" separat, tryk på denne tast, så vil programmet direkte overskrive indstillingen for "2 POTS". Dobbeltkogningsfunktionen er aktiveret. I enkeltgryde-tilstand, efter at have indstillet data for en gryde, tryk på denne tast for at komme ind i Dobbeltkognings-tilstand. Begge gryder vises synkront, og "Dual Cook"-indikatoren blinker. Bemærk: Denne funktionsindikator er konstant i enkeltgryde-tilstand, eller i den aktuelle tilstand af enkeltgryde, tryk på denne tast og det bliver straks dobbeltgryde-tilstand. Venstre og højre grydevisningsdata er ens. I henhold til temperatur og tid, øges eller mindskes begge sider samtidig, og denne funktionsindikator bliver blinkende. Bemærk: Denne funktion skal ikke trykkes konstant. Den slukkes efter opstart. Hvis du trykker på denne tast, aktiveres funktionen. "Dual Cook"-indikatoren blinker og er konstant tændt, efter varmelegemet og blæseren er startet.

Før første brug

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller mærkater fra apparatet, undtagen mærkatet med specifikationerne.
3. Rengør grundigt den aftagelige skål og grill med varmt vand og lidt flydende opvaskemiddel ved hjælp af en ikke-slibende svamp.

Bemærk: Du kan også rengøre disse dele i opvaskemaskinen.

4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.

Forberedelse til brug:

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og plan overflade, der også er varmeresistent.
2. Placer den aftagelige skål korrekt i grillen.

Undlad at fylde grillen med olie eller andre væsker.

Placer ikke noget oven på apparatet, da det kan forstyrre luftstrømmen og påvirke luftfriteringsresultatet.

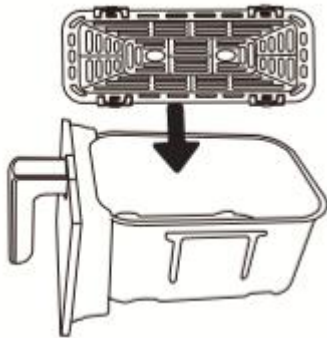
BEMÆRK: Under de første få anvendelser kan der forekomme en "varm plastik" lugt. Dette er helt normalt i nye airfryere, da materialet opvarmes for første gang. Lugten vil forsvinde efter de første få anvendelser.

Brug af airfryer

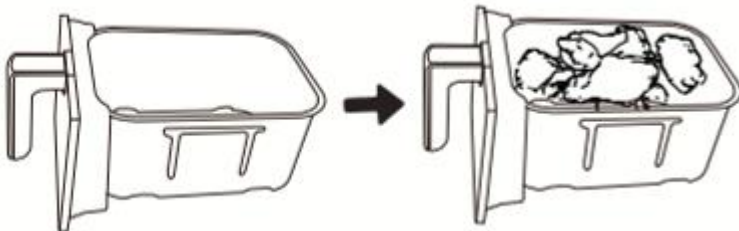
Programmer	Standard tid (min)	Standard Temperatur (°C)
Pommes		
Frites	18	200
Steak	25	200
Kylling	30	190
Pizza	40	185
Tørret frugt	8 timer	60
Brød	12	18
Rejer	12	160
Fisk	10	180

Madlavningsfunktioner

1. Indsæt strømskikket i en jordet vægstikkontakt. Læg grillen ned i den udtagelige skål.



2. Læg ingredienserne ned i skålen og tænd for airfryeren.



3. Sæt skålen i airfryeren, vælg en funktion og tryk på start/stop knappen for at starte stegning.



4. Skærmen vil vise den valgte temperatur og tid.



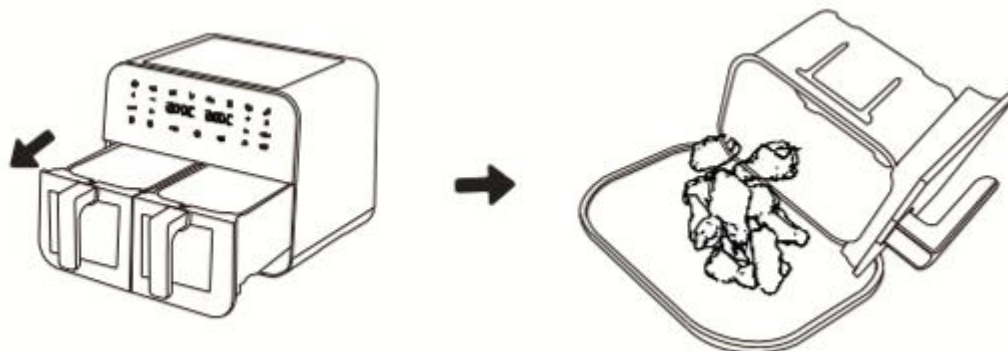
5. Når du hører klokken ringe er tiden slut og du kan tage skålen ud af airfryeren.



-
6. Tjek om ingredienserne er færdige. Hvis de ikke er klar skal skålen blot sættes tilbage i airfryeren og så sættes airfryeren til et par minutter ekstra, hvorefter trinnet udføres igen.



-
7. Når ingredienser er færdige, skal de tages ud af skålen og lægges på en tallerken
Tip: for at fjerne store ingredienser fra skålen kan der bruges en tang.



Bemærk: når du bruger airfryeren de første par gange, vil det være normalt at der kan være hvid rød der kommer fra produktet. Dette er normalt for produktet og det vil stoppe efter nogle gange med brug.

Indstillinger

Bortset fra den forudindstillede menu kan du også bruge denne airfryer til at lave andre fødevarer ved at indstille tid og temperatur.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er til reference. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere de bedste indstillinger for dine ingredienser.

Tips:

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere forberedelsestid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver normalt en lidt længere forberedelsestid; en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere forberedelsestid.
- Ryst mindre ingredienser halvvejs gennem forberedelsestiden for at optimere resultatet og forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Du kan dække friske kartofler med lidt olie for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren få minutter efter, du har tilsat olien.
- Undlad at forberede ekstremt fedtede ingredienser som pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan forberedes i en ovn, kan også forberedes i airfryeren.
- Brug færdiglavet dej til at forberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.

Bemærk: Tilføj 3 minutter til forberedelsestiden, inden du begynder at stege, hvis apparatet er koldt.

Hjemmelavede pommes frites

For de bedste resultater anbefaler vi at bruge forbagte pommes frites. Hvis du vil lave hjemmelavede pommes frites, følg trinnene nedenfor:

1. Skræl kartoflerne og skær dem i stave.
2. Blød kartoffelstavene i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem ud og tør dem med køkkenrulle.
3. Hæld 1/2 spiseskefuld olivenolie i en skål, læg stavene ovenpå og bland, indtil stavene er dækket med olie.
4. Tag stavene ud af skålen med dine fingre eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver i skålen. Læg stavene i den aftagelige skål.

Bemærk: Tip ikke skålen for at lægge alle stavene i den aftagelige skål på én gang for at forhindre overskydende olie i at samle sig i bunden af grillen.

5. Steg kartoffelstavene i henhold til instruktionerne i dette kapitel.

Rengøring og opbevaring

Rengøring:

Rengør apparatet efter hver brug.

Grillen, kurven og indersiden af apparatet har en non-stick belægning. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmaterialer til at rengøre dem, da dette kan beskadige den non-stick belægning.

1. Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern grillen for at lade airfryeren køle hurtigere ned.

2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
3. Rengør grillen og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan bruge opvaskemiddel til at fjerne eventuelt tilbageværende snavs.

Bemærk: Grillen og kurven tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis snavs sidder fast i den aftagelige skål eller i bunden af grillen, skyl grillen med varmt vand og tilsæt lidt opvaskemiddel. Sæt den aftagelige skål i grillen og lad grillen og den aftagelige skål trække i cirka 10 minutter.

1. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
2. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

Opbevaring:

1. Tag stikket ud af apparatet og lad det køle ned.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. opbevar airfryeren på en tør lokation.

Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en jordnet 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.

Erstatningsdele og Garanti

FJERNELSE AF BRUGTE APPARATER:

Direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) kræver, at apparater ikke bortskaffes med almindeligt kommunalt affald. Gamle apparater skal indsamles separat for at optimere genopretningen og genanvendelsen af de materialer, de indeholder, og reducere påvirkningen af menneskers sundhed og miljøet.

Symbolet for skraldespanden anvendes på alle produkter for at minde om forpligtelserne for separat indsamling. Forbrugerne bør kontakte deres lokale myndigheder eller forhandler angående trinene for bortskaffelse af deres gamle apparat. Hvis du vælger at skrotte gammelt udstyr, skal du sikre dig, at du gør det ubrugeligt for at undgå farer: afbryd strømkablet ved apparatet.

Fare:

Forsøg aldrig at bruge dit apparat, hvis det viser tegn på skade, eller strømkablet eller stikket er beskadiget. Hvis strømkablet er defekt, er det vigtigt at få det udskiftet af efter-salgsservicen for at eliminere enhver fare. Kun kvalificerede og autoriserede personer har tilladelse til at udføre reparationer på dit apparat. Eventuelle reparationer, der ikke er i overensstemmelse med standarderne, kan markant øge risikoniveauet for brugeren!

Defekter som følge af forkert håndtering, forringelse eller forsøg på reparationer af tredjeparter ugyldiggør garantien på produktet. Dette gælder også i tilfælde af normalt slid og tilbehør fra apparatet.

Vigtigt!

Vi anbefaler, at du opbevarer emballagen til dit apparat i mindst garantiperioden. Garantien gælder ikke uden den originale emballage.

HOLD UDEN FOR BØRNS RÆKKEVIDDE:

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

GARANTI:

Dit apparat har et års garanti. Tilbehør og reservedele er kun tilgængelige i løbet af produktets garantiperiode på et år. Garantien dækker ikke slid og brud som følge af forkert brug af produktet. Kunden er ansvarlig for alle returneringer og forbliver ansvarlig for omkostningerne og risiciene forbundet med forsendelsen af produktet. Det anbefales derfor at sende produktet med en kvittering og transportforsikring i tilfælde af betydelig værdi af produktet.