AIRFRYER, Alicante - 8L

Varenr.: GNG-LBMS-3806DS



Brugsanvisning

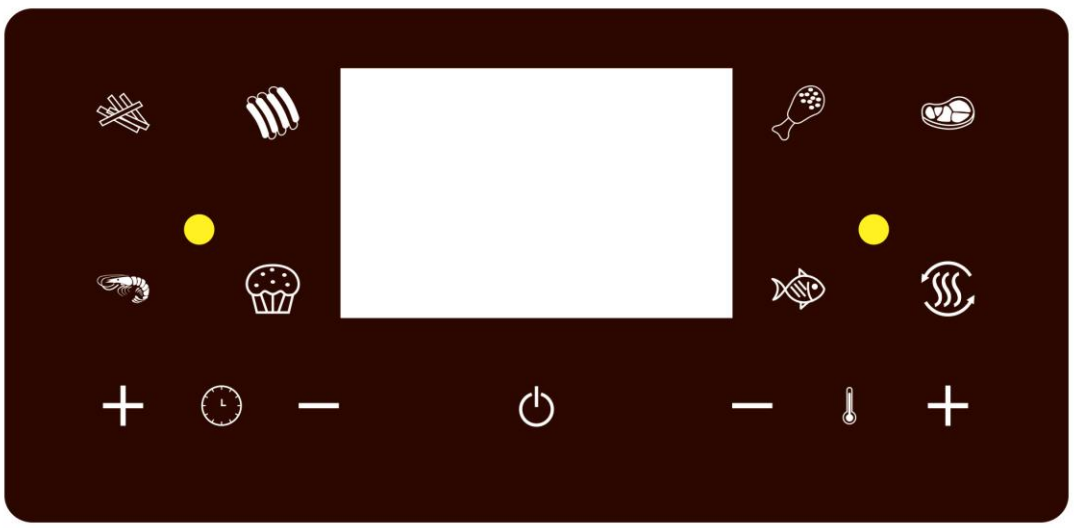
Læs altid brugsanvisningen omhyggeligt inden brug af apparatet.

Kort introduktion

Tak fordi du valgte vores Airfryer.
Din nye Airfryer vil hjælpe dig med at tilberede dine yndlingsretter og snacks på en sundere måde. Airfryeren kombinerer varm luft med hurtigt luft cirkulation for at sikre en jævn og effektiv opvarmning. Det betyder at du, for langt de fleste råvarer, ikke behøver at tilsætte olie.

Med vores oliefrie Airfryer får du en nem og bekvem måde at lave lækker mad på – Alt fra sprøde retter til kager og andet bagværk.

Overblik over kontrolpanel





Tænd/Sluk



Pommes frites



Kyllingelår



Pølser



Steak



Rejer



Fisk



Kage



Genopvarmning



Timer



Temperatur

⚠️ ADVARSEL! – Vigtige sikkerhedsanvisninger

1. Før apparatet tilsluttes strøm, skal du kontrollere, om spændingen i din stikkontakt svarer til produktets angivne mærkeeffekt.
2. Hvis der er skader på stik, strømledningen eller selve apparatet, må du ikke længere bruge det.
3. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.
4. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de forbundne farer.
5. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
6. Når apparatet er tændt eller køler af, skal apparatet og strømledningen holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
7. Lad ikke strømledningen komme i berøring med varme overflader.
8. Tilslut aldrig stikket, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
9. Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse, og du skal sikre dig, at stikket er sat korrekt i.
10. Tilslut aldrig apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem, da det kan skabe farlige situationer.
11. Placer aldrig apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer såsom dug, gardiner eller lignende.
12. Stil ikke apparatet helt op mod en væg eller andre apparater. Der skal være mindst 10 cm fri plads bagpå, til siderne og oven over apparatet. Undlad at stille ting oven på apparatet.
13. Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne manual.
14. Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug.
15. Under tilberedning udledes der varm damp gennem luftudtaget. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og luftudtaget. Pas også på den varme damp og luft, når du tager skuffen ud af apparatet.
16. Apparatets udvendige overflader kan blive meget varme under brug.
    Hvis der kommer mørk røg ud af apparatet, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Vent til røgen stopper, før du trækker skuffen ud af apparatet.

Bemærk og pas på!

1. Placer altid apparatet på en vandret, jævn og stabil overflade.
2. Apparatet er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug i personalekøkkener i butikker, på kontorer, landbrug eller andre arbejdspladser. Det må heller ikke anvendes af gæster på hoteller, moteller, bed & breakfasts eller andre former for overnatningssteder.
3. Hvis apparatet bruges forkert, anvendes til professionelle eller erhvervsmæssige formål, eller hvis instruktionerne i denne manual ikke følges, bortfalder garantien. Producenten påtager sig intet ansvar for skader forårsaget heraf.
4. Apparatet må kun repareres af et autoriseret servicecenter. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da det vil gøre garantien ugyldig.
5. Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
6. Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
7. Sørg for, at ingredienserne tilberedes, så de bliver gyldne og ikke mørke eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester.

Automatisk slukning!

Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren tæller ned til 0, afgiver apparatet et signal og slukker automatisk.

Hvis du vil slukke apparatet manuelt, skal du dreje timerknappen mod uret til 0.

Sådan bruger du din Airfryer

Før brug første gang

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle klistermærker og etiketter fra apparatet.
3. Rengør skuffen og risten grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en blød, ikke-skurrende svamp.
4. Tør apparatets inderside og yderside af med en varm, fugtig klud.
5. Denne airfryer anvender varmluftsteknologi. Hæld aldrig olie eller fedtstof i skuffen.

Klargøring før brug

1. Placer apparatet på en jævn, vandret og stabil overflade, som kan tåle varme.
2. Sæt risten korrekt ned i skuffen.
3. Hæld aldrig olie eller andre væsker i skuffen. Dæk aldrig luftindtaget til, da dette vil hæmme luftstrømmen og forringe tilberedningen.

Bemærk: Når du bruger airfryeren første gang kan der være en lugt der minder om varm plastik. Det er helt normalt i en ny airfryer. Lugten forsvinder når apparatet har været i brug et par gange. Det anbefales derfor at lade apparatet stå tændt 15-20 min inden brug første gang.

Betjening af apparatet

Airfryeren kan bruges til at tilberede mange forskellige typer råvarer. Den medfølgende opskriftsbog/tilberedningsguide hjælper dig med at lære apparatets muligheder at kende.

I. Indstillinger

Nedenstående tabel hjælper dig med at vælge grundindstillingerne for de råvarer, du ønsker at tilberede.
Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er vejledende. Da råvarer varierer i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den optimale indstilling for netop dine ingredienser. Takket være den hurtige luftcirkulation påvirkes tilberedningen næsten ikke, hvis du trækker skuffen ud af airfryeren undervejs.

II. Funktioner og betjening

Tid: Bruges til at indstille den ønskede tilberedningstid. Tidsintervallet kan justeres fra 0 til 60 minutter.

Temperatur: Bruges til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur. Temperaturen kan justeres fra 80 °C til 200 °C.

Kombineret drejeknap og knap: Juster tidsvarighed, temperatur eller skift mellem menuer ved at dreje på knappen. Bekræft den valgte temperatur, tid eller funktion ved at trykke på knappen.

- **Bemærk:** Når du drejer med uret, øges værdien; drejer du mod uret, mindskes værdien. Når du navigerer i menuen, bevæger markeringen sig fra venstre mod højre / øverst til nederst ved drejning med uret (og omvendt mod uret). Det valgte ikon blinker på skærmen.

Start af apparatet:

1. Placer apparatet på en plan og stabil overflade.
2. Sæt stikket i stikkontakten; apparatet tændes.

Indstilling af temperatur og tid:

1. Træk/skub termostaten til højre eller venstre for at vælge den ønskede temperatur (jo længere mod venstre, jo lavere temperatur. Intervallet er 80 °C – 200 °C).
2. Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid (0–60 minutter). Apparatet begynder derefter automatisk at opvarme.

Bemærk: Hvis timeren står på "0", opvarmer apparatet ikke.
Bemærk: Når opvarmningen når den indstillede tid, afgiver apparatet en lyd ("ding-ding-ding"), som angiver, at tilberedningen er færdig.

Slukning af apparatet:

1. Drej timerknappen til "0" for at slukke apparatet.
2. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af, før det opbevares et tørt sted.

Bemærkninger til tilberedningen

1. Mindre ingredienser kræver generelt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
2. En større mængde ingredienser kræver kun lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde ingredienser kun kræver lidt kortere tid.
3. Ryst eller vend mindre ingredienser undervejs i tilberedningen. Dette giver et mere jævnt og bedre resultat.
4. Tilsæt en smule olie til friske kartofler for at gøre dem ekstra sprøde. Lad kartoflerne stå i et par minutter efter tilsætning af olien, før du lægger dem i airfryeren.
5. Tilbered ikke ingredienser med et meget højt fedtindhold (f.eks. pølser) i airfryeren.
6. Snacks og retter, der kan tilberedes i en almindelig ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
7. Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pomfritter er 600 g.
8. Bagværk og indbagte snacks kan nemt og hurtigt laves med færdigblanding/købedej. Sammenlignet med hjemmelavet dej kræver færdigdeje kortere tilberedningstid.
9. Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme mad. Indstil temperaturen til 150 °C i maksimalt 10 minutter.

Tilberednings oversigt

Kartofler

Råvare	Mængde (g)	Tid (min.)	Grader (°C)	Ryst/Vend undervejs	Yderligere info
Frosne pomfritter – Tynde	200-700	15-25	200	Ja	
Frosne pomfritter - Tykke	200-700	15-25	200	Ja	
Hjemmelavede pomfritter	200-500	20-25	180	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Hjemmelavede kartoffelchips	200-550	20-22	180	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Kartoffelkager/Hashrowns	300	18-25	180	Nej	
Smørstegte kartofler	500	18-22	180	Nej	

Kød og Fjerkræ

Råvare	**Mængde (g)**	**Tid (min.)**	**Grader (°C)**	**Ryst/Vend undervejs**	**Yderligere info**
Bøf (steak)	100-500	15-20	180	Ja	
Svinekotelet	100-500	15-20	180	Ja	
Hakkebøf/Burger	100-500	15-20	180	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Pølsehorn	100-500	15-20	200	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Kyllingelår	100-500	18-25	180	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Kyllingebryst	100-500	10-22	180	Nej	

Snacks og grøntsager

Råvare	Mængde (g)	Tid (min.)	Grader (°C)	Ryst/Vend undervejs	Yderligere info
Forårsruller	100-400	15-18	200	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Kyllingenuggets - Frosne	100-500	15-20	180	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Fiskefilet - Frosne	100-500	15-20	180	Ja	Tilsæt ½ spsk. olie
Frosne ostesnacks	100-400	10-15	200	Nej	Tilsæt ½ spsk. olie
Dampede/tilberedte grøntsager	100-400	15	180	Nej	

Bemærk: Hvis du starter tilberedningen i en kold airfryer (koldstart), skal du lægge 3 minutter til den samlede tilberedningstid.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug. Indersiden af skuffen, risten og selve apparatets indvendige rum har en non-stick belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til rengøringen, da dette vil beskadige non-stick belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.
2. Tør apparatets udvendige side af med en fugtig klud.
3. Rengør skuffen og risten med varmt vand, opvaskemiddel og en blød, ikke-skurrende svamp. Hæld varmt vand i skuffen sammen med lidt opvaskemiddel, placer risten i skuffen, og lad begge dele bløde op i 10 minutter.
4. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en blød, ikke-skurrende svamp.
5. Rengør varmelegemet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Rengør regelmæssigt luftindtaget og luftudtaget med en blød børste, så luftstrømmen ikke hæmmes.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. Rul strømledningen pænt sammen.

Garanti og service

Hvis du har brug for service eller reparation, eller hvis du har spørgsmål, kan du kontakte det lokale kundecenter.

Hvis der ikke findes et kundecenter i dit område, kan du kontakte producentens officielle flagskibsbutik eller forhandler.

Fejlfinding og løsninger

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	1. Stikket er ikke sat i stikkontakten. 2. Timer er ikke blevet indstillet.	1. Sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt. 2. Drej timerknappen for at indstille den ønskede tilberedningstid, hvorefter apparatet starter.
Maden er ikke tilstrækkeligt tilberedt / rå	1. Der er for mange ingredienser i. 2. Den valgte temperatur er for lav. 3. Tilberedningstiden er for kort.	1. Læg mindre mængder mad i ad gangen. Mindre portioner tilberedes mere jævnt. 2. Drej temperaturknappen for at indstille den nødvendige temperatur (se afsnittet "Indstillinger"). 3. Drej timerknappen for at øge tilberedningstiden.
Maden er ujævnt tilberedt.	Nogle ingredienser skal rystes eller vendes undervejs.	Hvis ingredienser ligger oven på hinanden eller klistrer sammen (f.eks. pomfritter), skal de rystes eller vendes undervejs.
De færdige snacks er ikke sprøde.	De valgte snacks er beregnet til tilberedning i en traditionel frituregryde.	Brug snacks beregnet til ovn, eller pensl/spray snacksene med en smule olie for at gøre dem mere sprøde.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	1. Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold. 2. Der sidder fedtrester fra tidligere brug.	1. Når du tilbereder meget fedtholdige ingredienser, løber der store mængder fedt ned i. 2. Fedtet opvarmes og danner hvid røg, og skuffen kan blive varmere end normalt. Dette påvirker dog ikke apparatet eller slutresultatet. 3. Hvid røg skyldes opvarmning af fedt. Sørg for at rengøre skuffen grundigt efter hver brug.
Friske pomfritter er ujævnt tilberedt.	Kartoffelstavene blev ikke udblødt korrekt før tilberedningen.	Brug friske kartofler.
De friske pomfritter bliver ikke sprøde.	Sprødheden afhænger af mængden af vand og olie i kartoflerne.	1. Sørg for at tørre kartoffelstavene helt tørre, før du tilsætter olie. 2. Skær kartoflerne i mindre/tyndere stave for at gøre dem mere sprøde. 3. Tilsæt en smule mere olie for at øge sprødheden.

Tourgear Nordic ApS
Unionsvej 15
4600 Køge

Mail: Support@tourgear.dk
Telefon nr. +45 72 30 10 16