



COBOLT SPEECHMASTER **AIRFRYER MED NORSK TALE**

BRUKSANVISNING



INTRODUKSJON

Ta deg tid til å lese disse instruksjonene, spesielt de om "INSTALLASJON" og "ADVARSLER OG FORHÅNDSREGLER" før du kobler frityrstekeren til strømforsyningen

INNSTALLASJON

1. Fjern all emballasje og tilbehør og ta vare på dem, i tilfelle du må returnere frityrstekeren til oss i fremtiden.
2. Plasser frityrstekeren på et jevnt sted med håndtaket vendt mot brukeren.
4. Dra ut frityrpannen og sett inn stekeristen, og sørg for at den hevede midten vender opp. For å fjerne frityrpannen, skyv knappen på den øvre bakkanten av håndtaket fremover samtidig som du trekker pannen ut.
5. Koble frityrstekeren til en standard 220 - 240 volt 13 amp husholdningskontakt.
6. Ikke slå på strømmen ennå - les følgende "ADVARSLER OG FORHÅNDSREGLER" først!

ADVARSLER OG FORHÅNDSREGLER

- Dobbeltsjekk at det ikke er igjen emballasje på frityrstekeren.
- Etter tilberedning vil innsiden av frityrpannen bli varm.
- Ikke blokker viften på baksiden av frityrstekeren, da dette kan føre til overoppheting.

KONTROLLER

Kontrollpanelet er på forsiden av frityrstekeren og har uthevede ringer rundt alle knappene. **Husk at knappene er berøringsfølsomme og aktiveres av en lett berøring. De trenger ikke å trykkes inn.**

Oppsett av knapper:



Knapper fra venstre til høyre

ØVERSTE RAD:

Minus-knapp (-)

Pluss-knapp (+)

ANDRE RAD:

Endre stekeprogram

Bytt mellom å stille inn tid og temperatur

TREDJE RAD:

På/Av-knapp og start steking

(For å skru på, gjør et kort trykk. For å skru av hold inne knappen. Når airfryeren er på, bruker du også denne knappen til å starte steking med et kort trykk).

BRUK AV FRITYRSTEKEREN I MANUELL MODUS

Frityrstekerens steketemperatur kan stilles inn mellom 80° og 200° og en tid mellom 1 og 60 minutter.

Slik stiller du inn ønsket temperatur og koketid manuelt:

Trykk på av/på-knappen på den tredje raden, frityrstekerens vil si "Strøm". Standardinnstillingen er 200° og 18 minutter.

Velg ønsket temperatur ved å bruke minus- og plussknappene på den øverste raden. Frityrstekerens endres i trinn på 10°.

Trykk på knappen "endre mellom tid og temperatur" på andre rad til høyre.

Still inn minuttene som kreves ved å bruke minus og plussknappene på den øverste raden. Frityrstekerens endres i trinn på 1 minutt.

MERK: MENS DU STILLER INN TILBEREDNINGS-TEMPERATUR OG TID, VIL DET AUTOMATISK BYTTES MELLOM TEMPERATUR OG MINUTTER HVERT 6. SEKUND HVIS EN KNAPP IKKE BRUKES. (DETTE VARSLES IKKE MED TALE)

Gjør et kort trykk på strømknappen for å starte. Frityrstekerens vil kunngjøre valgt temperatur og tid før den starter. **MERK! HVIS FRITYRSTEKEREN IKKE STARTER, KONTROLLER AT FRITYRPANNEN ER SATT INN RIKTIG.**

Frityrstekerens vil kunngjøre gjenværende tid hvert 10. minutt.

I løpet av de siste 10 minuttene av tilberedningen vil frityrkokerens annonsere gjenværende tid hvert minutt.

I det siste minuttet vil frityrkokerens varsle hvert 10. sekund og hvert sekund i de siste 10 sekundene.

Halvveis gjennom den valgte stekerutinen til nærmeste minutt, vil frityrstekerens kunngjøre «Rør om på maten». Tidtakerens vil pause i 15

sekunder. Og annonsere «Rør om på maten».

Dra ut friturepannen og snu maten forsiktig. **MERK: MATEN OG INNE I FRITYRPANNEN VIL VÆRE VARM.**

Putt friturepannen inn i friturestekeren igjen for å gjenoppta steking.

VENNLIGST MERK: HVIS DU VELGER IKKE Å RØRE OM PÅ MATEN, STARTER STEKEPROSESSEN IGJEN ETTER 15 SEKUNDER.

Når friturestekeren er ferdig, vil den slå seg av. Friturestekeren vil også melde "Luftsteker temperatur høy" hvert 20. sekund i 2 minutter.

For å slå av friturekokeren uten å lage mat, hold inne strømknappen. Friturestekeren vil kunngjøre "Strøm av".

MERK: UNDER TILBEREDNINGSPROSESSEN ER DET MULIG Å LEGGE TIL EKSTRA TID OG JUSTERE TEMPERATUREN VED Å BRUKE PLUSS OG MINUS-KNAPPENE. DETTE VIL IKKE VÆRE MULIG I SISTE MINUTT AV STEKETIDEN.

TILBEREDNING VED HJELP AV FORHÅNDSINNSTILTE KATEGORIER

MERK: TEMPERATUREN OG STEKETIDEN KAN OGSÅ JUSTERES FØR OG UNDER TILBEREDNING.

MAT	TEMPERATUR	TID
POTETER	180°	30 MINUTTER
FISK	180°	20 MINUTTER
GRØNNSAKER	160°	30 MINUTTER
KJØTT	180°	15 MINUTTER
KYLLING	190°	20 MINUTTER
STANDARD MANUELL	200°	18 MINUTTER

Velg stekekategori ved hjelp av berøringsknappen, plassert på andre rad på venstre side. Hvert trykk vil kunngjøre den valgte kategorien.

Trykk på strømknappen for å starte. Frityrstekerens vil kunngjøre valgt temperatur og tid før den starter.

Rør om på maten om nødvendig.

Når maten er ferdig tilberedt, vil frityrstekerens slå seg av og starte en automatisk nedkjølingsperiode på 2 minutter. Frityrstekerens vil også melde "luftsteker temperatur høy" hvert 20. sekund.

RENGJØRING OG PLEIE

Sørg for at frityrstekerens er slått av og avkjølt før rengjøring. Frityrpannen tåler oppvaskmaskin. Fjern stekeristen inne i frityrpannen før vask.

Rengjøring bør utføres med en fuktig såpeklut og overflater tørkes etterpå. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler og hell aldri vann over toppen eller i innsiden av enheten.

VENNLIGST MERK: FORDI FRITYRPAJNEN HAR ETT NON-STICK BELEGG, ANBEFALES DET Å BRUKE KJØKKENREDSKAPER MED SILIKONTIPP ISTEDEFOR METALL.

ANBEFALTE STEKETIDER

INGREDIENS	MENGDE	TILBEREDNING	OLJE	TEMP	STEKETID
GRØNNSAKER					
Asparges	1 neve	Hele, stilker trimmet	2 ts	200°C	8-12 min
Rødbeter	4 store (ca 1 kg)	Hele	Ingen	200°C	45-60 min
Paprika	4 stk	Hele	Ingen	200°C	25-30 min
Brokkoli	1 stk	Skjær i 2,5cm biter	1 ss	200°C	10-12 min
Rosenkål	500g	Skjær i to, ingen stilk	1 ss	200°C	15-20 min
Butternut-Squash	500g-750g	Skjær i 2,5cm biter	1 ss	200°C	20-25 min
Gulrøtter	500g	Skjær i 2,5cm biter	1 ss	200°C	13-16 min
Blomkål	1 hode	Skjær i 2,5cm biter	2 ss	200°C	15-20 min

Maiskolber	4 stk	Hele	1 ss	200°C	12-15 min
Brekkbønner	375g		1 ss	200°C	8-10 min
Grønncål (krisp)	225g	Revet i biter, ingen stilker	Ingen	150°C	8-10 min
Sopp	225g	Skyllles, delt i kvarte biter	1 ss	200°C	7-9 min
	750g	Delt i 2,5 cm biter	1 ss	200°C	18-20 min
	450g	Tynne skiver	1/2-3 ss	200°C	20-24 min
Poteter	450g	Håndkuttete tykke skiver	1/2-3 ss	200°C	23-26 min
	4 hele (185-250g)	Stikk med gaffel 3 ganger	ingen	200°C	30-35 min
	750g	Del i 2,5 cm biter	1 ss	200°C	15-20 min
Søtpoteter	4 hele (185-250g)	Stikk med gaffel 3 ganger	ingen	200°C	30-35 min
Squash	500g	Del i 2,5 cm biter	1 ss	200°C	15-18 min
KYLLING					
Kyllingbryst	2 bryst		Pensle med olje	190°C	18-22 min
Kyllinglår	4 lår	Med ben	Pensle med olje	200°C	22-28 min
Kyllinglår	4 lår	Uten ben	Pensle med olje	200°C	18-22 min
Kyllingvinger	1kg		1 ss	200°C	22-26 min
FISK OG SJØMAT					
Fiskekaker	2 kaker	Hele	Pensle med olje	180°C	12-15 mins
Hummerhaler	4 haler	Hele	Ingen	190°C	5-8 mins
Laksefilet	2 fileter	Hele	Pensle med olje	200°C	10-13 mins
Reker	16 store	Hele, skrellede	1 ss	200°C	7-10 mins
RØDT KJØTT					
Burger	Ca 4 burgere på 100g		Ingen	190°C	8-10 mins
Stek	200-250g	Hele	Ingen	200°C	10-20 mins
SVIN					
Bacon	4 skiver delt i 2		Ingen	180°C	8-10 mins
Svinekoteletter	2 koteletter med ben	Med ben	Pensle med olje	190°C	15-17 min
	4 koteletter uten ben	Uten ben	Pensle med olje	190°C	14-17 min
Svin indrefilet	2 fileter	Hele	Pensle med olje	190°C	25-35 min
Pølser	4 pølser	Hele	Ingen	200°C	8-10 min
FROSSEN MAT					
Kyllingnuggets	1 boks	Ingen	Ingen	200°C	10-13 min
Fiskefileter	6 fileter	Ingen	Ingen	200°C	14-16 min
Fiskepinner	18 fiskepinner	Ingen	Ingen	200°C	10-13 min

Pommes frites	450g	Ingen	Ingen	180°C	20-25 min
Pommes frites	1kg	Ingen	Ingen	180°C	28-32 min
Mozzarella sticks	1 boks	Ingen	Ingen	190°C	8-10 min

ADVARSEL DETTE APPARATET MÅ JORDES

Ledningene i nettleidingen er farget i henhold til følgende koder

BLÅ - Nøytral

BRUN - Aktiv

GRØNN OG GUL – Jord

Siden fargene på ledningene i strømledningen til dette apparatet kanskje ikke samsvarer med de fargede merkingene som identifiserer terminalene i støpselet, fortsett som følger:

Ledningen som er farget BLÅ skal kobles til terminalen som er merket med bokstaven N eller farget SVART.

Ledningen som er farget BRUNT skal kobles til terminalen som er merket med bokstaven L eller farget RØD.

Ledningen som er farget GRØNN & GUL må kobles til terminalen som er merket med bokstaven E.

MERK: Dette apparatet bør ikke brukes til kommersielle cateringformål.

MODELL	NAVN	STRØM	KAPASITET	FREKVENS	KRAFT
CKZ-2150BD	Spechmaster Air Fryer	220-240V	4L	50/60Hz	1500W

Høyde 320mm Dybde 370mm Bredde 265mm

Vekt 3.7KG

Complies with E.E.C. directive 82/499/E.E.C.

Dimensions shown are approximate.

Because we continuously strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

vol 1. 22/04/24