

Gladkokken

AIRFRYER 10,5L

BRUGERMANUAL CS-6023



CONTENT

English.....3

Norwegian.....21

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my quality products
to complete your collection at selected
grocery stores, hardware stores and online.

Best regards

Gladkokken



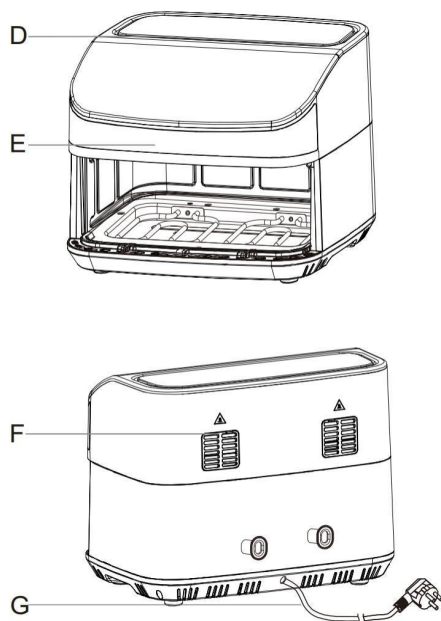
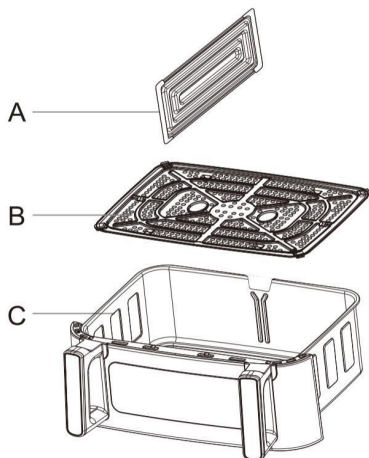
INTRODUCTION

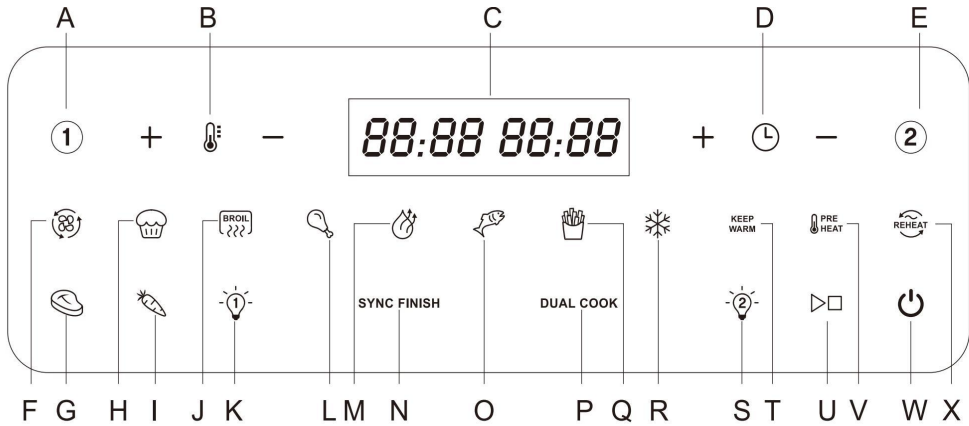
Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner, with little or no oil!

In combination with high-speed air circulation, the air fryer uses hot air and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides and there is no need to add oil in most cases.

GENERAL DESCRIPTION

- A. Divider (removable)
- B. Frying Rack
- C. Drawer
- D. Top cover
- E. Control panel
- F. Vent windows
- G. Power cord storage place





A: Zone 1
 B: Temperature plus/minus
 C: Time/Temperature Display
 D: Timer plus/minus
 E: Zone 2
 F: Air fry
 G: Steak/Chops
 H: Cake/Baking
 I: Vegetables
 J: Broil
 K: LED screen1
 L: Drumstick/Chicken

M: Dehydrate
 N: Sync finish
 O: fish
 P: Dual cook
 Q: Chips/Fries
 R: Frozen
 S: LED screen 2
 T: Keep warm
 U: Start/Pause
 V: Preheat
 W: ON/OFF
 X: Reheat

IMPORTANT INFORMATION

Please read this user manual carefully before the use of the appliance and store it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components or the heating elements, in water or rinse them under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, in order to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the

appliance is switched on or is cooling down.

- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances; Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance; Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings; Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings; Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance; Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.

- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.
- This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms, or other work environments, nor intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid, and seller refuses any liability for any damage that may be caused.

PRIOR TO THE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.
Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Power on

Plug in the appliance; you hear a beep. After one second, the air fryer returns to standby mode, and all the lights go off except for .

Individual use of Zone 1 or Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ① or ②, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food.

Simultaneous use of Zone 1 and Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ①, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the function has finished, press ① and ② and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the above program has finished, press  to begin. Every function has its own default time and temperature (as shown in the table). You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

Note: Using light 1  and light 2 .

When the air fryer is in operation mode and standby mode, press the  button to switch on zone 1 and press the  button to switch on zone 2. The light switches off automatically after 3 minutes.

You can adjust the temperature between 50 and 200°C; each click on the +/- button will increase or reduce the temperature by 10°C. At 200°C, pressing "+" will revert the temperature to 50°C. At 50°C, pressing "-" will revert the temperature to 200°C. The

digital display for the temperature flashes on the screen during the temperature adjustment process but does not flash during operation. After flashing 3 times, the temperature is set.

Between 1 and 60 minutes of time can be set. Each time you press the +/- button, the time increases or decreases by 1 minute. When you reach 60 minutes and press "+", the time will revert to 01 minute. At 01 minute, pressing the "-" will revert the time to 60 minutes. The digital display flashes during the time adjustment process but not during operation. The time is set after the display has flashed 3 times.

2. Start, pause/stop

After selecting the program and setting the correct time and temperature, press ▶ and the button will start to flash. You will hear a beep, and the appliance will start. When the appliance is in operation, you can press ▶ you will hear a beep and the appliance will stop.

Press  after the beep to stop the appliance and return to standby mode.

Note:

You can take out the tray during operation and the program will stop, enabling you to check the cooked food, or add more food. The appliance resumes the program when you re-insert the tray.

3. End of program

The heating element switches off when the operation time is over and 00 min is displayed. The appliance continues to cool down for 1 minute, then switches to standby mode.

SYNC Finish

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking using 2 programs and 2 different functions, temperatures or cooking times?

Solution: Identify each zone and use SYNC SET to ensure both zones are finished at the same time.

Step 1: Program Zone 1

Place the food in the basket.

Press ①.

Select the program.

Step 2: Program Zone 2

Place the food in the basket.

Press ②.

Select the program.

Step 3: Begin the cooking.

Select Sync Finish .

Press ▶ to start the program.

Dual Cook

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking the same food in both zones?

Set Zone 1 and use DUAL COOK to automatically Dual the settings with Zone 2.

Step 1: Press DUAL COOK .

Place the food in the basket.

Step 2: Select the program.

Press ▶ to start the program.

MENU TABLE

Program logistics		
Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
 AIR FRYER	20	200
 BAKE	25	160
 BROIL	12	200
 CHICKEN	20	200
 DEHYDRATE	360	60
 Fish	10	180
 FRIES	18	200
 FROZEN	20	60
 KEEP WARM	30	100
 PRE HEAT	03	180
 REHEAT	15	150
 ROAST	25	200
 VEGETABLES	10	160

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display
It will show temperature and time.
Temperature is the setting temperature and Time is remaining working time.
The function we have selected is flickering.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.
6. When you hear the timer bell ring, the set preparation time has elapsed.. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check whether the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for some extra minutes.
8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.
9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.
Do not overfill the fry tray with foods.
Do not pack foods into the fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.
Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.
To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in the fry tray.
Pat dry foods with marinades before adding to the fry tray.

Reheating Foods

Simply set temperature to 150° C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use. The frying tray, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge. You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and rack are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the frying tray and let the frying tray and the rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

AIR FRY COOKING CHART

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed
Beets	6-7 small	Whole
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed
Brussels squash	1 1/2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed
Green beans	1 bag (12 oz)	Trimmed
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats

TOSS IN OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUAL ZONE
2 tsp	200	8-12 mins	8-12 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
None	200	10-15 mins	10-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	20-25 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	13-16 mins	13-16 mins
2 Tbsp	200	17-20 mins	17-20 mins
1 Tbsp	200	12-15 mins	12-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
None	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	20-22 mins	20-22 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	20-24 mins	20-24 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	19-24 mins	19-24 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
None	200	36-42 mins	36-42 mins
1 Tbsp	200	15-18 mins	15-18 mins
Brushed with oil	200	25-30 mins	25-30 mins
Brushed with oil		22-24 mins	22-24 mins
Brushed with oil	200	22-28 mins	22-28 mins
Brushed with oil		18-22 mins	18-22 mins
1 Tbsp	200	18-22 mins	18-22 mins

FISH & SEAFOOD		
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole
Salmon fillets	3 fillets (4 oz each)	None
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on
BEEF		
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole
PORK		
Bacon	3 strips, cut in half	None
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless
Pork tenderloins	1 lb	None
Sausages	5 sausages	None
FROZEN FOODS		
Chicken cutlets	3 cutlets	None
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None
French fries	1 lb	None
French fries	1 lbs	None
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	None
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 pieces)	None
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	None
Sweet potato fries	1 lb	None
Tater tots	1 lb	None
Onion Rings	10 oz	None

Brushed with oil	200	5-10 mins	5-10 mins
None	200	5-8 mins	5-8 mins
Brushed with oil	200	7-12 mins	7-12 mins
1 Tbsp	200	7-10 mins	7-10 mins
Brushed with oil	200	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil	200	10-20mins	10-20mins
None	170	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17mins 14-17mins	15-17mins 14-17mins
Brushed with oil	190	15-20mins	15-20mins
None	200	7-10mins	7-10mins
None	200	18-21mins	18-21mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	14-16mins	14-16mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	18-22mins	18-22mins
None	200	32-36mins	32-36mins
None	190	8-10mins	8-10mins
1 Tbsp	200	12-14mins	12-14mins
None	200	12-15mins	12-15mins
None	200	9-11mins	9-11mins
None	200	20-22mins	20-22mins
None	190	18-22mins	18-22mins
None	190	13-16mins	13-16mins

DEHYDRATE CHART

INGREDIENT	PREPARATION
FRUITS & VEGETABLES	
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate
MEAT, POULTRY, FISH	
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight

TEMP(°C)	SINGLE ZONE DUALZONE
60	7-8 hours
60	6-8 hours
60	8-10 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	4 hours
60	6 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times	6-8 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	3-5 hours

USING DUALZONE TECHNOLOGY: SYNC FINISH

CHOOSE ANY TWO	ADD ONE RECIPE PER ZONE
RECIPE	AMOUNT
Crab Cakes	2 crab cakes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb brussels sprouts, cut in half
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)
Plants Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets
French Fries	1 lb French fries

SET BOTH ZONES AND USE SYNC FINISH

MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 mins
1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked.	The amount of the ingredients in the frying tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the frying tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the frying tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

Problem	Possible cause	Solution
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

SORTING GUIDE:



Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste from electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with the "crossed-out wheelie bin" symbol are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheelie bin symbol indicates that WEEE must not be disposed of with unsorted household waste but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where WEEE can be delivered free of charge by citizens to recycling centers or other collection points, or picked up directly from households. More information can be obtained from the municipality's technical administration.

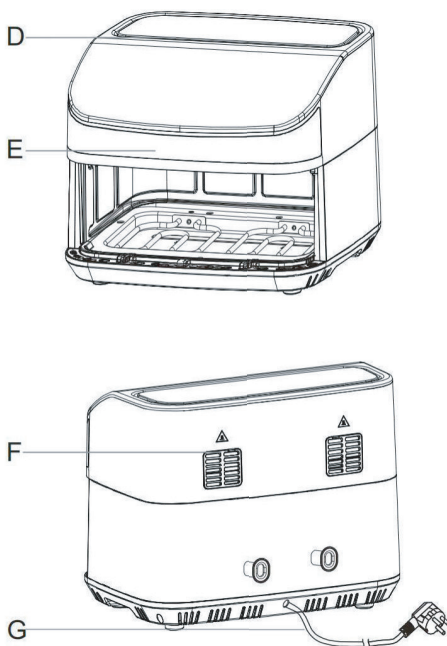
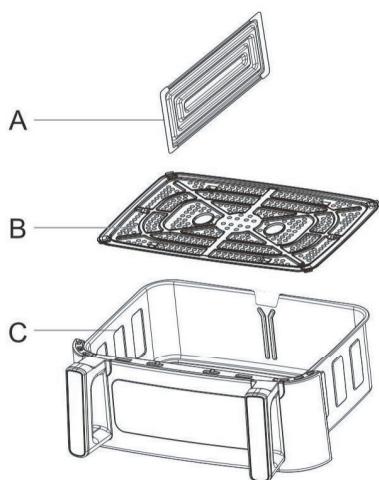
INNLEDNING

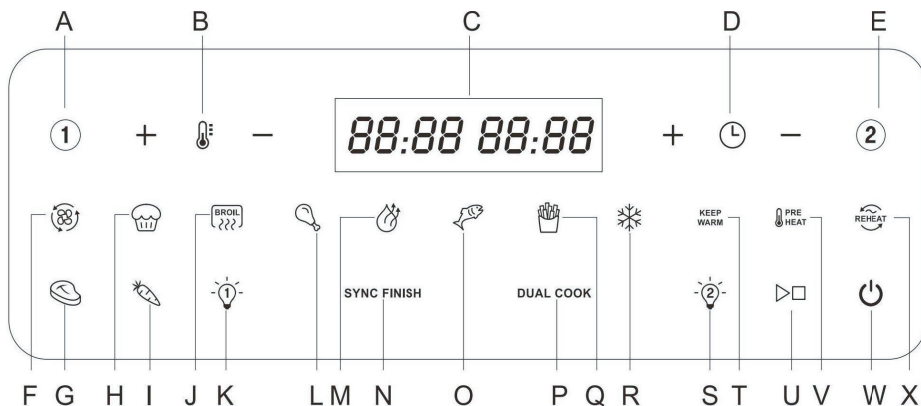
Takk for at du har kjøpt denne airfryeren. Nå kan du tilberede et bredt utvalg av mat på en sunnere måte – med minimalt eller helt uten olje!

Ved å kombinere høyhastighets luftsirkulasjon med varm luft og et øvre grillelement, gjør airfryeren det enkelt og raskt å lage dine favorittretter. Ingrediensene varmes opp fra alle sider, og i de fleste tilfeller er det ikke nødvendig å tilsette olje.

GENERELL BESKRIVELSE

- A: Skilleplate (avtakbar)
- B: Frityrrist
- C: Skuff
- D: Topplukk
- E: Kontrollpanel
- F: Ventilasjonsåpninger
- G: Oppbevaringsplass for strømkabel





A: Sone 1

B: Temperatur (+/-)

C: Tid-/Temperaturdisplay

D: Timer (+/-)

E: Sone 2

F: Luftfrityr

G: Biffer/Koteletter

H: Kake/Bakefunksjon

I: Grønnsaker

J: Grill

K: LED-skjerm 1

L: Kyllinglår/Kylling

M: Tørking (Dehydrate)

N: Synkron avslutning (Sync Finish)

O: Fisk

P: Dobbel matlaging (Dual Cook)

Q: Pommes Frites

R: Frosne varer

S: LED-skjerm 2

T: Hold varm

U: Start/Pause

V: Forvarm

W: På/Av

X: Varm opp igjen

VIKTIG INFORMASJON

Vennligst les denne brukerveiledningen nøye før du bruker enheten, og oppbevar den på et trygt sted for fremtidig referanse.

Fare

- Ikke senk huset, som inneholder elektriske komponenter eller varmeelementer, i vann eller skyll det under springen.
- Unngå at vann eller annen væske kommer inn i apparatet for å forhindre elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal friteres i skuffen, for å unngå kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til luftinntaket eller lufteåpningene mens apparatet er i bruk.
- Ikke fyll frityrskuffen med olje, da dette kan medføre brannfare.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i bruk.
- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet samsvarer med den lokale nettspenningen før du kobler det til.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller selve apparatet er skadet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut ved et autorisert servicesenter av kvalifisert personell for å unngå fare.
- Dette apparatet er ikke egnet for barn eller personer med fysiske eller psykiske funksjonshemninger, eller for dem som mangler erfaring og kunnskap. Hvis noen andre skal bruke apparatet, må vedkommende få tilstrekkelig veiledning.
- Hold apparatet og strømkabelen utenfor barns rekkevidde når det er slått på eller under avkjøling.
- Hold strømkabelen unna varme overflater.
- Ikke plugg inn apparatet eller betjen kontrollpanelet med våte hender.
- Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt, og forsikre deg alltid om at støpselet er riktig satt inn.
- Koble aldri apparatet til en ekstern tidsbryter.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbare materialer som duker eller gardiner.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater; La det være minst 10 cm fri plass bak og på sidene, og 10 cm over apparatet. Ikke plasser noe oppå apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i bruksanvisningen.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Ved bruk av varmluft frigjøres varm damp gjennom luftutløpene; Hold hender og ansikt på trygg avstand fra damp og luftutløp. Vær forsiktig med varm damp og varm luft når du tar ut frityrskuffen.
- Overflaten under apparatet kan bli varm under bruk.
- Trekk straks ut støpselet hvis det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til røykutviklingen stopper før du fjerner frityrskuffen.

Forsiktig

- Plasser apparatet på en horisontal og stabil overflate.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk.
- La apparatet kjøle seg ned i omtrent 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Fjern brente rester.
- Dette apparatet er kun ment for vanlig husholdningsbruk. Det er verken ment for bruk i omgivelser som personalekjøkken, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer, og heller ikke for bruk av kunder på hoteller eller lignende omgivelser.
- Hvis apparatet brukes feil eller ikke i samsvar med instruksjonene i brukermanualen, blir garantien ugyldig, og selgeren fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader som måtte oppstå.

Før første bruk

1. Fjern alt emballasjemateriell, klistremerker eller etiketter.
2. Rengjør kurven og stekebrettet med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
3. Disse delene kan vaskes i oppvaskmaskin.
4. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en klut.

Klargjøring før bruk

1. Plasser airfryeren på en stabil, horisontal og varmebestandig overflate.
2. Plasser sprøstativer riktig i stekepannen. Ikke fyll stekepannen med olje eller andre væsker. Ikke legg noe oppå airfryeren, da dette vil.

Bruk av apparatet

1. Påslåing

Koble til apparatet; du hører et pip. Etter ett sekund går airfryeren i ventemodus, og alle lysene slukkes bortsett fra.

Individuell bruk av Sone 1 eller Sone 2

Når du slår på airfryeren, vil den være i ventemodus. Trykk på **!**, deretter trykk på 1 eller 2, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Du kan justere tid og temperatur med knappene Tid +/- og Temperatur +/-.

Du kan også trykke på et hvilket som helst funksjonsikon for å tilberede ulik mat.

Samtidig bruk av Sone 1 og Sone 2

Når du slår på airfryeren, vil den være i standby-modus. Trykk på **! [knapp]**, deretter trykk på **⊞**, og velg ønsket matlagingsfunksjon. Du kan justere tid og temperatur med knappene for Tid +/- og Temperatur +/-.

Etter at funksjonen er ferdig, trykk på 1 og 2 og velg en matlagingsfunksjon. Du kan justere tid og temperatur med knappene for Tid +/- og Temperatur +/-.

Etter at programmet over er ferdig, trykk på **! [knapp]** for å starte. Hver funksjon har sin egen standardtid og -temperatur (som vist i tabellen).

Du kan justere tid og temperatur med knappene for Tid +/- og Temperatur +/-.

Merk:

Bruk av lys 1 og lys 2

Når airfryeren er i drift eller i standby-modus, trykk på knappen ![knapp] for å slå på sone 1, og trykk på knappen ![knapp] for å slå på sone 2. Lyset slår seg automatisk av etter 3 minutter.

Du kan justere temperaturen mellom 50 og 200 °C; hvert trykk på +/- knappen vil øke eller redusere temperaturen med 10 °C. Ved 200 °C vil et trykk på "+" føre temperaturen tilbake til 50 °C. Ved 50 °C vil et trykk på "-" føre temperaturen tilbake til 200 °C.

Den digitale temperaturvisningen blinker på skjermen under justeringen av temperaturen, men blinker ikke under vanlig drift. Etter å ha blinket tre ganger, blir temperaturen satt.

Det kan stilles inn mellom 1 og 60 minutter. Hver gang du trykker på +/- knappen, øker eller reduseres tiden med 1 minutt. Når du når 60 minutter og trykker "+", vil tiden gå tilbake til 01 minutt. På 01 minutt, hvis du trykker "-", vil tiden gå tilbake til 60 minutter. Det digitale displayet blinker under drift. Tiden er stilt inn når displayet har blinket 3 ganger.

2. Start, pause/stop

Etter at du har valgt programmet og stilt inn korrekt tid og temperatur, trykker du på knappen, og den vil begynne å blinke. Du vil høre et pip, og apparatet vil starte. Når apparatet er i drift, kan du trykke på knappen igjen, og du vil høre et pip, og apparatet vil stoppe.

Trykk på knappen etter pipet for å stoppe apparatet og gå tilbake til standby-modus.

Merk:

Du kan ta ut skuffen under drift, og programmet vil stoppe, slik at du kan sjekke maten eller legge til mer. Apparatet gjenopptar programmet når du setter

skuffen tilbake.

3. Slutt på program

Varmeelementet slår seg av når driftstiden er over og 00 min vises. Apparatet fortsetter å kjøle seg ned i 1 minutt før det går tilbake til standby-modus. 

SYNC Finish

Matlaging med 2 programmer og 2 forskjellige funksjoner, temperaturer eller tilberedningstider?

Løsning: Identifiser hver sone og bruk SYNC SET for å sørge for at begge sonene blir ferdige samtidig.

Trinn 1: Programmer sone 1
Legg maten i kurven. Trykk 1
Velg programmet.

Trinn 2: Program Sone 2
Plasser maten i kurven.
Trykk 2
Velg programmet.

Trinn 3: Start tilberedningen
Velg Synkronisert ferdigstilling.
Trykk for å starte programmet.

Dual Cook

Lager du den samme maten i begge soner?

Still inn Sone 1 og bruk DUAL COOK for automatisk å overføre innstillingene til Sone 2.

Trinn 1: Trykk på DUAL COOK
Plasser maten i kurven.

Trinn 2: Velg programmet.
Trykk for å starte programmet.

BETJENINGSTRINN

1. Sett støpselet i en jordnet veggkontakt.
2. Legg ingrediensene i stekekurven.
3. Sett stekekurven på plass; velg funksjon fra menyen og trykk på START/PAUSE for å starte tilberedningen.
4. Skjermvisning
Den vil vise temperatur og tid.
Temperatur er innstilt temperatur, og Tid er gjenværende tilberedningstid.
Funksjonen vi har valgt vil blinke.
5. Noen ingredienser krever risting halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet 'Innstillinger' i dette kapitlet).
For å riste ingrediensene kan du trekke stekekurven ut av apparatet ved hjelp av håndtaket og riste den. Deretter kan du skyve stekekurven tilbake i airfryeren.
6. Når du hører timerklokken ringe, har den innstilte tilberedningstiden gått ut.
Du kan trekke ut kurven og plassere den på en varmebestandig overflate.
7. Sjekk om ingrediensene er ferdige.
Hvis de ikke er ferdige ennå, kan du ganske enkelt skyve stekekurven tilbake i apparatet og la det tilberede i noen ekstra minutter.
8. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.
Tips: For å fjerne store eller skjøre ingredienser kan du bruke en tang til å løfte ingrediensene ut av kurven.
9. Når en porsjon ingredienser er ferdig, er airfryeren straks klar for å tilberede en ny porsjon.
Merk: Når du bruker airfryeren for første gang, kan det komme litt røyk eller lukt. Dette er normalt og vil forsvinne etter kort tid. Det er viktig å sørge for tilstrekkelig ventilasjon rundt airfryeren..

INNSTILLINGER

I tillegg til forhåndsinnstilte menyer kan du også bruke denne airfryeren til å lage annen mat ved å stille inn tid og temperatur. Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge grunnleggende innstillinger for ingrediensene du vil tilberede.

Merk: Husk at disse innstillingene kun er veiledende. Siden ingredienser varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for dine ingredienser.

Fordi Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp luften inne i apparatet, vil det å trekke frityrskuffen kort ut under luftfrittering knapt forstyrre prosessen.

Tips til matlaging

Airfryeren og dens deler blir varme under tilberedning.
Ikke overfyll frityrskuffen med mat.
Ikke pakk maten tett i frityrskuffen.

Bruk av olje

Å tilsette en liten mengde olje til maten kan gjøre den sprøere.
Oljespray er bra for å påføre små mengder olje jevnt på maten.

Mat-tips

Du kan luftfritere frossen mat som kan bakes i ovn.
For å lage kaker, småpaier eller annen mat med fyll eller røre, kan du plassere maten i en varmebestandig beholder og sette den i frityrskuffen.
Tørk av marinert mat før du legger den i frityrskuffen.

Oppvarming av mat

Still temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

NO

Veiledning for matlaging

Merk: Disse innstillingene er kun veiledende. Ingredienser varierer i størrelse, form og merke, så det kan være nødvendig å justere tilberedningstiden og temperaturen.

Tips: Det er bedre å legge til 3 minutter til tilberedningstiden før du starter hvis apparatet er kaldt.

RENGJØRING

Rengjør enheten etter hver bruk. Bruk ikke metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade non-stickbelegget.

Trekk støpselet ut av stikkontakten og la enheten kjøle seg ned.

Merk: Ta ut stekefatet for å få airfryeren til å kjøle seg raskere ned.

Tørk utsiden av enheten med en fuktig klut. Rengjør stekefatet og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.

Du kan bruke oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle matrester.

Merk: Stekefatet og risten tåler oppvaskmaskin.

Tips: Hvis det sitter fastbrent smuss på risten eller i bunnen av stekefatet, fyll stekefatet med varmt vann og tilsett litt oppvaskmiddel. Legg risten i stekefatet og la det stå i bløt i ca. 10 minutter.

Rengjør innsiden av enheten med varmt vann og en ikke-slipende svamp.

Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

OPPBEVARING

Oppbevares på et tørt sted.

MILJØ

Kast ikke enheten sammen med vanlig husholdningsavfall når den er utslitt.

Lever den i stedet til et godkjent gjenvinningspunkt. Ved å gjøre dette bidrar du til miljøvern.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet	Sett støpselet i en jordet veggkontakt.
	Timeren er ikke stilt inn tidtakeren.	Snu tidsbryteren til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Maten er ikke helt gjennomstekt.	Mengden av ingrediensene i stekebrettet er for stor.	Ha mindre porsjoner av ingredienser i stekebrettet. Mindre porsjoner blir jevnere stekt.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Drei temperaturkontrollknappen til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet 'Innstillinger').
	For kort tid til forberedelse.	Drei tidtakingsknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet 'Innstillinger').
Ingrediensene blir stekt ujevnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis gjennom tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet 'Innstillinger').
Frityrstekte snacks er ikke sprø når de tas ut av airfryeren	Du har brukt en type snacks som er beregnet for en tradisjonell frityrgrøte.	Bruk ovn-snacks, eller pensle lett med olje på snacksene for et sprøere resultat.
Jeg klarer ikke å sette inn bakken riktig i apparatet.	Det er for mye mat i kurven.	Ikke fyll kurven over den maksimale mengden som er angitt i tabellen tidligere i manualen.
	Kurven er ikke plassert riktig i bakken.	Trykk kurven ned i bakken til du hører et klikk.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder ingredienser med høyt fettinnhold.	Sørg for at temperaturen holdes under 180 °C når du tilbereder ingredienser med høyt fettinnhold i airfryeren.
	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i bakken	Sørg for å rengjøre bakken grundig etter hver bruk.
Hjemmelagde pommes frites blir ujevnt tilberedt i airfryeren.	Du har ikke lagt potetstavene i vann før du stekte dem.	Legg potetstavene i bløt i en bolle med vann i minst 30 minutter, ta dem deretter opp og tørk dem med kjøkkenpapir..
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra forrige bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i pannen. Sørg for å rengjøre pannen grundig etter hver bruk.
Ferske potetfries blir stekt ujevnt i airfryeren.	Du bløtla ikke potetstengene ordentlig før du stekte dem.	Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter; ta dem ut og tørk dem med kjøkkenpapir.
	Du brukte ikke riktig type potet.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking.

NO

SORTERINGSVEILEDNING

Elektrisk og elektronisk utstyr inneholder materialer, komponenter og stoffer som kan være farlige og skadelige for menneskers helse og for miljøet dersom avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (EE-avfall) ikke håndteres på riktig måte. Produkter merket med «overkrysset søppelkasse» er elektrisk og elektronisk utstyr. Symbolet med den overkryssede søppelkassen viser at EE-avfall ikke må kastes sammen med usortert husholdningsavfall, men må samles inn separat. Til dette formålet har alle kommuner etablert innsamlingsordninger, hvor innbyggere gratis kan levere EE-avfall på gjenvinningsstasjoner eller andre innsamlingssteder, eller få det hentet direkte fra husholdningen. Nærmere informasjon fås hos kommunens tekniske etat.