



# Easy Fry Mega

---

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska .....	sida	04 - 16
Brugsanvisning - dansk .....	side	17 - 29
Bruksanvisning - norsk .....	side	30 - 42
Käyttöohjeet - suomi .....	sivu	43 - 55
Instructions of use - english.....	page	56 - 68



## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vidta alltid grundläggande försiktighetsåtgärder när du använder elektriska apparater, inklusive följande:

- Läs igenom alla anvisningar innan du använder apparaten.
- Vidrör inte varma ytor. Använd handtag eller vred.
- Skydda dig mot elektriska stötar genom att inte sänka ned sladden, kontakterna eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- När apparater används av barn eller i närheten av barn krävs noggrann övervakning.
- Koppla bort apparaten från uttaget när den inte används och innan du rengör den. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör apparaten.
- Använd inte en apparat med skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten uppvisat funktionsfel eller har skadats på något sätt. Lämna apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
- Använd inte utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken och låt den inte vidröra varma ytor.
- Placera den inte på eller nära en varm gasplatta eller värmeplatta, eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
- Anslut alltid kontakten till apparaten först (beroende på modell) och anslut sedan kontakten till vägguttaget. Koppla bort produkten genom att stänga av den och sedan koppla bort kontakten från vägguttaget.
- Använd inte apparaten till något annat än vad den är avsedd för.
- Apparaten är endast avsedd för användning i hushåll. Den är inte avsedd att användas i följande tillämpningar, och garantin gäller inte för följande:
  - personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer
  - lantgårdar
  - av boende på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer
  - miljöer av bed and breakfast-typ.

- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller liknande behörig person för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, om det inte sker under tillsyn eller om de har fått instruktioner om hur de använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Denna apparat får användas av barn från 8 år och äldre, av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av personer som saknar erfarenhet och kunskap, förutsatt att det sker under tillsyn eller att de har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas av en vuxen.
- Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ⚠ Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Vidrör inte apparatens varma ytor.
- Under användning släpps varm ånga ut genom luftutloppet. Håll händerna och ansiktet på säkert avstånd från ångan och luftutloppet. Var även uppmärksam på den varma ångan när du tar bort korgen från apparaten.
- Rengör löstagbara delar med en icke-slipande svamp och diskmedel.
- Rengör insidan och utsidan av apparaten med en fuktig svamp eller trasa. Mer information finns i avsnittet Rengöring i bruksanvisningen.
- Apparaten kan användas på högst 4 000 meters höjd.
- **Varning!** Efter användning finns det restvärme på värmeelementets yta.
- **Varning!** Risk för personskador vid felaktig användning av apparaten.
- **Varning!** Spill ingen vätska på kontakten (beroende på modell).

## GÖR FÖLJANDE

- Läs igenom och följ bruksanvisningarna. Förvara dem på en säker plats.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla eventuella reklametiketter från apparaten före användning. Se även till att ta bort allt material från undersidan av den löstagbara skålen (beroende på modell).
- Kontrollera att spänningen i elnätet motsvarar den spänning som anges på apparatens märkning (växelström).
- Om apparaten används i ett annat land än det där den köpts ska du låta ett godkänt servicecenter kontrollera den, eftersom det finns flera olika standarder.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag (beroende på modell).
- Ställ apparaten på en platt, stabil och värmebeständig arbetsyta som inte är i närheten av vatten.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning, innan du ska flytta på den och när du ska rengöra den.
- I händelse av brand ska du koppla ur apparaten och kväva elden med en fuktig handduk.
- För att undvika att skada apparaten ska du följa recepten i anvisningarna och på webbplatsen (se det här dokumentets framsida) och se till att du använder rätt mängd ingredienser.

## GÖR INTE FÖLJANDE

- Använd inte apparaten om den eller strömledaren är skadad, om apparaten har fallit i marken och har synliga skador eller verkar fungera på ett onormalt sätt. Om detta inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter.
- Använd inte en förlängningssladd. Om du ändå bestämmer dig för att göra det sker detta under eget ansvar och du ska då använda en förlängningssladd som är i gott skick samt lämpad för apparatens ström.
- Låt inte strömledaren hänga över en kant.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i sladden.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande innehåller varm mat.
- Använd aldrig apparaten när den är tom.
- Slå inte på apparaten i närheten av brandfarliga material (persienner, gardiner) eller nära en extern värmekälla (gasspis, värmeplatta osv.).
- Förvara inga lättantändliga produkter nära eller under den möbel där apparaten är placerad.

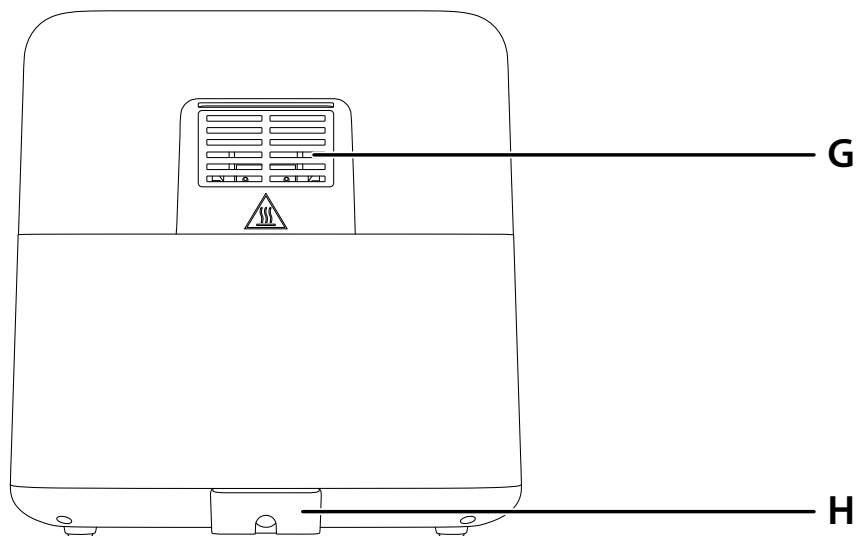
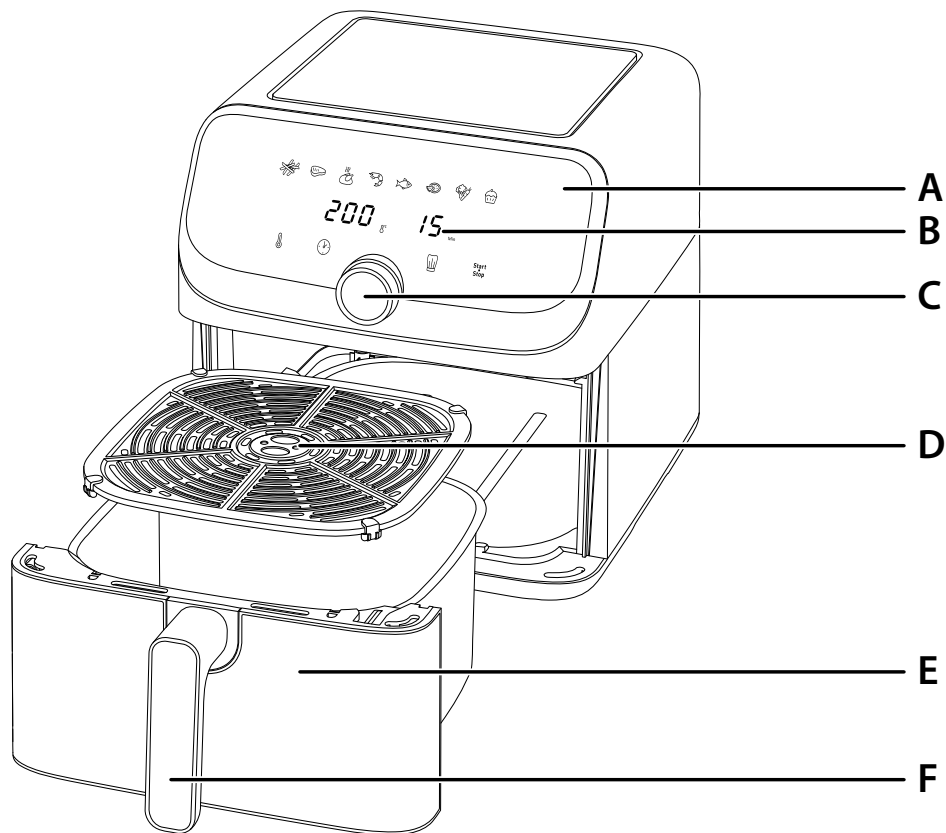
- Ta aldrig själv isär apparaten.
- Sänk inte ner produkten i vatten.
- Använd inte några kraftfulla rengöringsprodukter (till exempel sodabaserade medel) eller stålull.
- Förvara inte apparaten utomhus. Förvara den på en torr och välventilerad plats.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### APPARATEN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK

## RÅD/INFORMATION

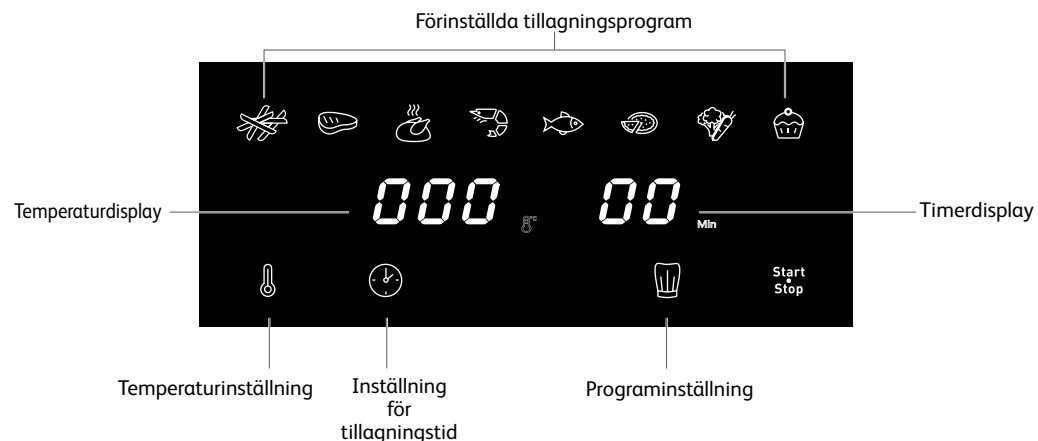
- När produkten används för första gången kan den avge en giftfri lukt. Detta påverkar inte användningen och lukten försvinner snabbt.
- För din säkerhet följer apparaten alla gällande säkerhetsstandarder och bestämmelser (direktiv gällande lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljödirektiv osv.).
- Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk och inte för utomhusbruk. Om apparaten används i professionella syften, på olämpligt sätt, eller om anvisningarna inte har följts, upphör garantin att gälla och tillverkaren avsäger sig allt ansvar.
- Av säkerhetsskäl bör du endast använda de tillbehör och reservdelar som är avsedda för din produkt.
- VARNING! Känsliga personer som gravida kvinnor, små barn, äldre samt personer med nedsatt immunförsvar bör tänka på att temperaturer under 80 °C inte är tillräckligt varma för att eliminera sanitära bakterierisker när det gäller alla sorters mat förutom yoghurt.
- Begränsa temperaturen till 180°C för fritering av potatis och pommes frites.
- Övervaka matlagningen. Ät inte bränd mat.
- Vi rekommenderar att fritera till en gyllene färg istället för brun färg.
- Förvara din potatis i ett utrymme över 8°C.
- Blötlägg potatisen i 15-20 minuter för att minska mängden stärkelse.



## BESKRIVNING

- |                                       |                      |
|---------------------------------------|----------------------|
| <b>A</b> Digital pekskärm             | <b>E</b> Korg        |
| <b>B</b> Display med timer/temperatur | <b>F</b> Korghandtag |
| <b>C</b> Kontrollvred för start/paus  | <b>G</b> Luftutlopp  |
| <b>D</b> Löstagbart galler            | <b>H</b> Strömsladd  |

## ANVÄNDARGRÄNSSNITT



## FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSLÄGEN

- |               |           |
|---------------|-----------|
| Pommes frites | Fisk      |
| Kött          | Pizza     |
| Kyckling      | Grönsaker |
| Räkor         | Efterrätt |

## INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

**Obs! Korgen och det borttagbara rastret kan diskas i diskmaskin.**

4. Torka in- och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

**Obs! Apparaten fungerar genom att generera varmluft. Fyll inte korgen med olja eller stekfett.**

## FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en platt, stabil och värmebeständig arbetsyta som inte är i närheten av vatten.

2. Fyll inte korgen med olja eller annan vätska.

**Placera inte något ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar friteringsresultatet.**

**VIKTIGT! För att förhindra överhettning ska apparaten inte placeras i ett hörn eller under väggskåp. Ett utrymme på minst 15 cm ska lämnas runt apparaten så att luft kan cirkulera.**

## ANVÄNDNING AV APPARATEN

1. Anslut strömsladden till ett eluttag och se till att spänningen stämmer överens med den spänning som anges på märkningen. Var försiktig när du använder apparaten.



2. Dra försiktigt ut korgen med det löstagbara gallret ur apparaten.

3. Lägg maten i korgen.

• **Obs! Överskrid aldrig den maximala mängd som anges i tabellen (se avsnittet Tillagningsguide) eftersom detta kan påverka slutresultatets kvalitet.**



4. Skjut tillbaka korgen i apparaten.


• **Varning! Vidrör inte korgen under användning och under en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll enbart i korgens handtag.**

5. Tryck på  för att slå på apparaten. Skärmen visar det manuella standardprogrammet: 200 °C/15 minuter. Knappen  blinkar.




6. Du kan nu välja mellan det förinställda tillagningsläget eller de manuella inställningarna.


a. Om du väljer det förinställda tillagningsläget:


- Tryck på knappen  Pommes frites-läget börjar blinka.
- Välj önskat tillagningsläge genom att vrida på kontrollvredet (dessa lägen beskrivs i detalj i avsnittet Tillagningsguide).
- Om du behöver justera temperaturen: Tryck på knappen  och använd sedan kontrollvredet för att justera temperaturen. Kontrollintervall – minst 80 °C, högst 200 °C. Efter valet blinkar temperaturen i 6 sekunder och temperaturen ställs in.



- Om du behöver justera timern: Tryck på knappen  och använd sedan kontrollvredet för att justera tiden. Kontrollintervall – minst 1 minut, högst 60 minuter. Efter valet blinkar timern i 6 sekunder och timern ställs in.

b. Om du väljer manuella inställningar:

- Tryck på  igen för att starta tillagningsprocessen med det manuella standardprogrammet (200 °C/15 minuter).
- Om du behöver justera temperaturen: Tryck på knappen  och använd sedan kontrollvredet för att justera temperaturen. Kontrollintervall – minst 80 °C, högst 200 °C. Efter valet blinkar temperaturen i 6 sekunder och temperaturen ställs in.
- Om du behöver justera timern: Tryck på knappen  och använd sedan kontrollvredet för att justera tiden. Kontrollintervall – minst 1 minut, högst 60 minuter. Efter valet blinkar timern i 6 sekunder och timern ställs in.

7. Om du vill återgå till det manuella standardprogrammet trycker du bara på knappen  igen.

8. Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen . Då inleds tillagningsprocessen. Tillagningen startar. Återstående tillagningstid visas på skärmen.

9. Vissa livsmedel måste skakas om efter halva tillagningstiden för att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat (se avsnittet Tillagningsguide). När du ska skaka om maten trycker du mitt på kontrollvredet eller på knappen  för att pausa tillagningsprocessen. Dra ut korgen ur apparaten genom att hålla i handtaget och skaka den. Skjut tillbaka korgen i apparaten och tryck sedan mitt på kontrollvredet eller knappen  igen så återupptas tillagningen.


















- **Tips! Du kan ställa in timern på halva tillagningstiden och skaka om ingredienserna när timern avger sin signal. Ställ sedan in timern igen på den återstående tillagningstiden.**
- **Obs! När du tar ut korgen försätts enheten i pausläge. Korgen måste sättas in i apparaten igen inom 10 minuter för att tillagningen ska återupptas. Om du inte sätter tillbaka korgen i apparaten inom 10 minuter måste du ställa in program, temperatur och tid på nytt.**
- **Varning! Om du tillagar en stor mängd mat kan korgen bli tung. När du skakar maten ska du använda båda händerna och ugnsvantar för att undvika brännskador.**


10. När du hör timerljudet har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut korgen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
11. **Kontrollera om maten är klar.**  
Om maten inte är klar än skjuter du bara tillbaka korgen i apparaten och ställer in timern på några minuter till.
12. När maten är tillagad använder du ett par metallfria tänger (t.ex. silikontänger) för att lyfta ut maten ur korgen. Överflödigt olja från maten samlas i botten av korgen.
  - **Varning! Vänd aldrig korgen upp och ned eftersom det borttagbara gallret kan lossna och den varma oljan kan rinna ut.**
  - **Efter tillagning är korgen, gallret och maten mycket varma. Hantera dem försiktigt. Använd båda händerna och ugnsvantar om korgen är för tung.**
  - **Var försiktig när du tillagar vissa sorters mat i apparaten eftersom varm ånga kan stiga ur korgen.**
13. När en omgång mat är klar är apparaten omedelbart redo att tillaga en ny omgång mat.
14. Om du vill avsluta tillagningen innan programmet är slutfört håller du ned knappen <sup>Start</sup> <sub>Stöp</sub> i 2 sekunder för att stänga av apparaten.

## ANVÄNDNING AV APPARATEN

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de livsmedel du vill tillaga.

**Observera: Tillagningstiderna nedan är bara riktvärden och kan variera beroende på vilken mängd och sorts potatis som används. För andra livsmedel kan storlek, form och märke påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiden något.**

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagningsslag	Skaka*	Ytterligare information
<b>Potatis &amp; pommes</b>						
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22-40 min	180°C		Ja	
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28-37 min	180°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Rostad potatis	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
<b>Kött och fågel</b>						
Biff	100 - 600 g (1 till 4 st)	12 min	180°C			
Rostad kyckling	≤ 2 kgs	45-60 min	200°C			
Kycklingben	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Kycklingbröst	200 - 900 g	30-40 min	180°C			
Lammkotletter	200 g - 1 kg (1 till 8 st)	33 min	200°C			
Korv	300 g - 1 kg (4 till 15 st)	15-20 min	200°C			
<b>Fisk</b>						
Laxfilé	100 - 700 g (1 till 5 st)	12-18 min	160°C			
Räkor	300 - 600 g (15 till 30 st)	6-14 min	190°C		Ja	
<b>Snacks</b>						
Frysta kycklingnuggets	300 - 700 g (15 till 25 st)	10-15 min	200°C			Vänd efter halva tillagningstiden
Frysta ostpinnar	400 - 700 g (5 till 10 st)	13 min	180°C		Ja	
Frysta lökringar	250 - 600 g (20 till 30 st)	5-7 min	200°C		Ja	
Friterade vårrullar	250 - 350 g (8 till 20 st)	10 min	200°C		Ja	
Fryst pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5-15 min	190°C			
Färsk pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5-10 min	190°C			

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagningssläge	Skaka*	Ytterligare information
<b>Grönsaker</b>						
Zucchini	200 - 400 g	15-18 min	180°C			
Blomkål	300 - 600 g	14-16 min	180°C			
<b>Bakning</b>						
Muffins	4 till 9 st	18 min	180°C			Använd en bakform/ugnsform**
Kaka	150 - 400 g	18 min	180°C			

\* Skaka senast efter halva tillagningstiden.

Tips: Skaka gärna 2–3 gånger under tillagningen för bästa resultat.

VIKTIGT: För att undvika att skada apparaten ska du aldrig överskrida den maximala mängden ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisningen och i recepten.

\*\* Placera kakformen/ugnsformen i friteringslådan.

När du använder blandningar som jäser (till exempel för tårta, paj eller muffins) ska du inte fylla ugnnsformen mer än till hälften.

## TIPS

- Mindre livsmedel kräver vanligen en något kortare tillagningstid än livsmedel av större storlek.
- Om du skakar om livsmedel av mindre storlek efter halva tillagningstiden förbättras slutresultatet och det kan bidra till en jämnare tillagning.
- För att få extra krispig potatis kan du lägga till en liten mängd olja före tillagningen och skaka för att täcka potatisarna jämnt. Vi rekommenderar 14 ml olja (1 msk).
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan även tillagas i apparaten.
- Den optimala rekommenderade tillagningsmängden pommes frites är 1 500 gram.
- Använd färdig smör- eller mördeg för att snabbt och enkelt göra fyllda snacks.

- Placera en ugnnsform i apparatens korg om du vill baka en tårta eller paj eller om du vill steka känsliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda en ugnnsform i silikon, rostfritt stål, aluminium eller terrakotta.
- Du kan också använda apparaten för att värma upp mat. För att värma upp maten ställer du in temperaturen på 160°C i upp till 10 minuter.

## RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

**Korgen och gallret har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

1. Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.  
**Obs!** Ta ut korgen så svalnar apparaten fortare.
2. Torka utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
3. Rengör korgen och gallret med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp. Du kan använda en avfettningvätska för att ta bort eventuella smutsrester.  
**Obs!** Korgen och det borttagbara rastret kan diskas i diskmaskin.  
**Tips! Om matrester har fastnat i botten av korgen och gallret lägger du dem i varmt vatten med lite diskmedel. Låt korgen och gallret ligga i blöt i cirka 10 minuter. Skölj sedan av dem och torka dem.**
4. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.
6. Sänk inte ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

## FÖRVARING

1. Koppla från apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.



## GARANTI OCH SERVICE

Om du behöver service eller information, eller om du har problem, kan du besöka tillverkarens webbplats eller kontakta tillverkarens kundtjänst i ditt land. Telefonnummer finns i den internationella garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala återförsäljare.

## FELSÖKNING

Om du stöter på problem med apparaten kan du besöka tillverkarens webbplats för att få svar på vanliga frågor eller kontakta kundtjänsten i ditt land.



### Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Information om din garanti finns på [obhnordica.se](http://obhnordica.se)

### TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Tel 08-629 25 00

[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### Teknisk data

OBH Nordica TYPE AG855DSO, AG8558NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1700-2020 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

**Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:**

- Læs alle anvisninger inden brug.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller greb.
- For at undgå elektrisk stød bør ledning, stik eller apparat ikke nedsænkes helt eller delvist i vand eller anden væske.
- Opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du tager dele af eller sætter dele på, og før du rengør det.
- Anvend ikke et apparat med beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet er defekt eller på nogen måde er blevet beskadiget. Indlevér apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten af apparatet, kan forårsage personskade.
- Må ikke anvendes udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordpladen eller røre ved varme overflader.
- Må ikke anbringes på eller i nærheden af et varmt gasblus eller elektrisk blus eller i en varm ovn.
- Der skal udvises stor forsigtighed ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Sæt altid stikket i apparatet først (afhængigt af model), og sæt derefter ledningen i stikkontakten. Frakobl produktet ved at slukke det og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til at blive anvendt til følgende formål, og garantien gælder ikke:
  - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - gårde;
  - kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
  - bed and breakfast-lignende miljøer.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Sørg for at holde apparatet og den tilhørende ledning uden for børn under 8 års rækkevidde.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
-  Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug. Rør ikke ved apparatets varme overflader.
- Under brug slipper der varm damp ud gennem luftudtaget. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtaget. Pas også på den varme damp, når du fjerner kurven fra apparatet.
- Rengør aftagelige dele med en blød svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig svamp eller klud. Se afsnittet "Rengøring" i brugsanvisningen.
- Apparatet kan bruges i en højde på op til 4000 m.
- **Forsigtig:** Varmeelementets overflade kan være varm efter brug.
- **Forsigtig:** Risiko for personskade ved forkert brug af apparatet.
- **Forsigtig:** Spild ikke væske på stikket (afhængigt af model).

## Gør følgende

- Læs og følg brugsanvisningen. Opbevar den sikkert.
- Fjern al emballage og alle reklamemærkater eller klistermærker fra dit apparat før brug. Sørg også for at fjerne alle materialer under den aftagelige skål (afhængigt af model).
- Kontrollér, at spændingen på dit lysnet svarer til den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt (vekselstrøm).
- Hvis apparatet bruges i et andet land end det land, hvor det blev købt, skal det kontrolleres af et godkendt servicecenter, da der kan være forskellige gældende standarder.
- Sæt altid apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse (afhængigt af model).
- Brug apparatet på en flad, stabil og varmebestandig arbejdsflade, hvor der ikke forekommer vandstænk.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten: efter brug, for at flytte det eller for at rengøre det.
- I tilfælde af brand skal du tage apparatets stik ud af stikkontakten og kvæle flammerne med et fugtigt viskestykke.
- Hvis du vil undgå at beskadige apparatet, skal du sørge for at følge opskrifterne i vejledningen og på hjemmesiden (se forsiden af dette dokument) og sørge for, at du bruger den rette mængde ingredienser.

## Gør ikke følgende

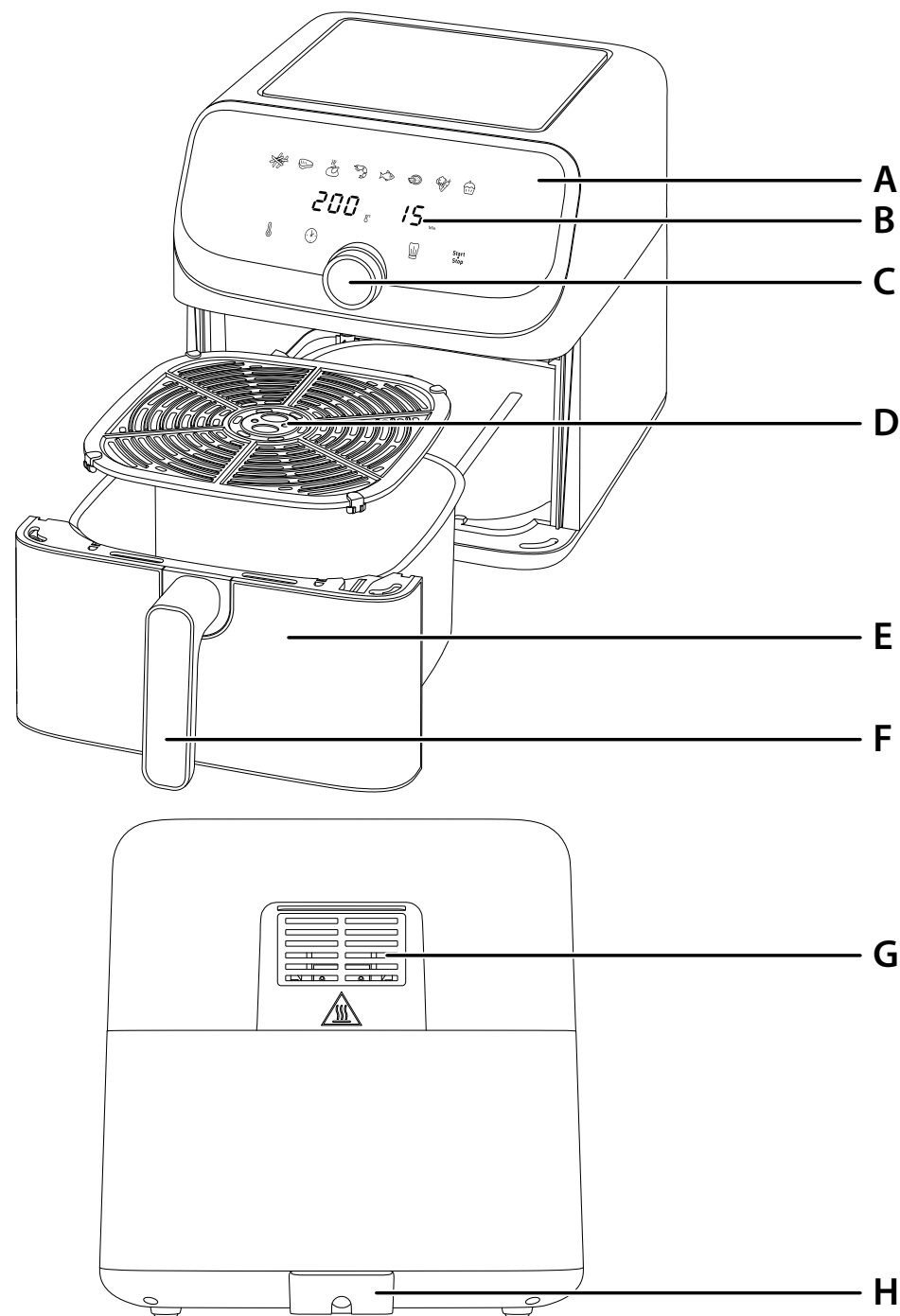
- Brug ikke apparatet, hvis det eller ledningen er beskadiget, hvis det er faldet ned og har synlige skader, eller hvis det ser ud til ikke at fungere korrekt. Hvis dette sker, skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Undlad at bruge en forlængerledning. Hvis du alligevel beslutter dig for at gøre det, skal du på eget ansvar bruge en forlængerledning, der er i god stand og passer til apparatets effekt.
- Lad ikke ledningen hænge ned.
- Afbryd ikke enheden ved at trække i ledningen.
- Apparatet må aldrig flyttes, mens det stadig indeholder varm mad.
- Tænd aldrig apparatet, når det er tomt.
- Tænd ikke for apparatet i nærheden af brændbare materialer (persienser, gardiner etc.) eller tæt på en ekstern varmekilde (gaskomfur, varmeplade osv.).
- Opbevar ikke brændbare produkter tæt på eller under det møbel, som apparatet er anbragt på.
- Skil aldrig selv apparatet ad.

- Produktet må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke kraftige rengøringsmidler (især ikke natronbaserede opløsningsmidler) eller gryderensere eller skuresvampe.
- Apparatet må ikke opbevares udendørs. Opbevar det på et tørt og godt ventileret sted.

**GEM DISSE ANVISNINGER  
DETTE APPARAT ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG**

**RÅD/OPLYSNINGER**

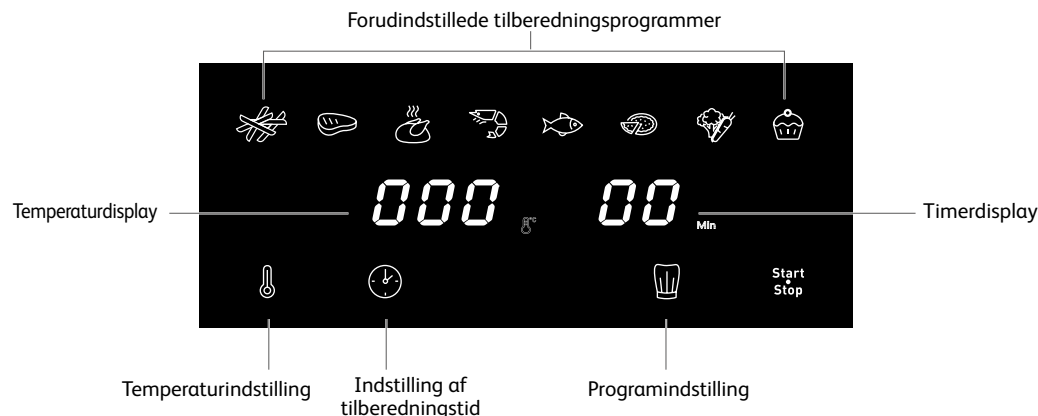
- Når produktet anvendes første gang, kan det afgive en ugiftig lugt. Lugten påvirker ikke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat de gældende standarder og forskrifter (direktiver vedrørende lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug og ikke til udendørs brug. Producenten påtager sig intet ansvar, og garantien bortfalder i tilfælde af brug til erhverv, forkert brug eller manglende overholdelse af anvisningerne.
- Af hensyn til din sikkerhed må du kun bruge tilbehør og reservedele, der er beregnet til dit apparat.
- **FORSIGTIG:** Følsomme personer, f.eks. gravide kvinder, små børn, ældre mennesker og personer med nedsat immunforsvar, bør være opmærksomme på, at temperaturer under 80 °C ikke er tilstrækkeligt til at fjerne alle hygiejnerisici ved bakterier for alle slags mad med undtagelse af yoghurt.
- Begræns temperaturen til 180°C for tilberedning af kartofler og pommes frites
- Overvåg madlavningen. Spis ikke brændt mad
- Vi anbefaler tilberedning til en gylden farve i stedet for brun farve
- Opbevar dine friske kartofler i et rum over 8°C
- Læg kartoflerne i blød for at mindske mængden af stivelse



## BESKRIVELSE

- A Digitalt touchscreen-panel
- B Timer-/temperaturdisplay
- C Kontrolknop med Start/Pause-funktion
- D Aftageligt gitter
- E Kurv
- F Kurvens håndtag
- G Luftudtag
- H Ledning

## BRUGERFLADE



## FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- Pommes frites
- Kød
- Kylling
- Fisk
- Pizza
- Grøntsager
- Dessert
- Rejer

## FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern alle klistermærker eller mærkater fra apparatet.
3. Rengør kurven og det aftagelige gitter grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød svamp.

**Bemærk:** Kurven og det aftagelige gitter tåler opvaskemaskine.

4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

**Bemærk:** Apparatet fungerer ved at producere varm luft. Fyld ikke kurven med olie eller fedtstof.

## FØR BRUG

1. Anbring apparatet på en flad, stabil og varmebestandig arbejdsflade, hvor der ikke forekommer vandstænk.
2. Fyld ikke kurven med olie eller anden væske.


**Læg ikke noget oven på apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet af stegningen med varm luft.**

**VIGTIGT:** For at undgå overophedning bør du ikke stille apparatet i et hjørne eller under et overskab. Der skal være en afstand på mindst 15 cm rundt om apparatet, så luften kan cirkulere.








## BRUG AF APPARATET

1. Tilslut ledningen til en stikkontakt, og sørg for, at spændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Vær forsigtig ved brug af apparatet.
2. Træk forsigtigt kurven med det aftagelige gitter ud af apparatet.
3. Læg maden i kurven.
  - **Bemærk:** Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet «Tilberedningsvejledning»), da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.
4. Skub kurven tilbage i apparatet.
  - **Forsigtig:** Rør ikke ved kurven under brug og heller ikke i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven i håndtaget.
5. Tryk på for at tænde for apparatet. Displayet viser standardprogrammet "Manuel": 200 °C / 15 minutter. Knappen blinker.
6. Du kan nu vælge mellem den forudindstillede tilberedningsfunktion og de manuelle indstillinger.
  - a. Hvis du vælger forudindstillet tilberedningsfunktion:
    - Tryk på knappen Pommes frites-funktion begynder at blinke.
    - Vælg den ønskede tilberedningsfunktion ved at dreje på kontrolknappen (disse funktioner er beskrevet detaljeret i afsnittet "Tilberedningsvejledning").
    - Hvis du har brug for at justere temperaturen: Tryk på knappen og brug derefter kontrolknappen til at justere temperaturen. Kontrolområde – min. 80 °C, maks. 200 °C. Når du har foretaget

dit valg, blinker temperaturen i 6 sekunder, og temperaturen er indstillet.


- Hvis du har brug for at justere timeren: Tryk på knappen  og brug derefter kontrolknappen til at justere tiden. Kontrolområde – min. 1 minut, maks. 60 minutter. Når du har foretaget dit valg, blinker timeren i 6 sekunder, og timeren er indstillet.

#### b. Hvis du vælger manuelle indstillinger:

- Tryk på  igen for at starte tilberedningsprocessen med standardprogrammet "Manuel" (200 °C/15 minutter).
  - Hvis du har brug for at justere temperaturen: Tryk på knappen  og brug derefter kontrolknappen til at justere temperaturen. Kontrolområde – min. 80 °C, maks. 200 °C. Når du har foretaget dit valg, blinker temperaturen i 6 sekunder, og temperaturen er indstillet.
  - Hvis du har brug for at justere timeren: Tryk på knappen  og brug derefter kontrolknappen til at justere tiden. Kontrolområde – min. 1 minut, maks. 60 minutter. Når du har foretaget dit valg, blinker timeren i 6 sekunder, og timeren er indstillet.
7. For at vende tilbage til standardprogrammet "Manuel" skal du blot trykke på knappen  igen.
  8. Bekræft tilberedningsfunktionen ved at trykke på knappen  Dette sætter tilberedningsprocessen i gang. Tilberedningen starter. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
  9. Nogle fødevarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden for at opnå optimale tilberedningsresultater (se afsnittet «Tilberedningsvejledning»). For at ryste maden skal du trykke midt på kontrolknappen eller knappen  for at sætte tilberedningsprocessen på pause. Træk kurven ud af apparatet ved hjælp af håndtaget, og ryst den. Skub kurven tilbage i apparatet, og tryk derefter på midten af kontrolknappen eller på knappen  igen, hvorefter tilberedningen genoptages.
    - **Tip:** Du kan indstille timeren til halvdelen af tilberedningstiden, og når timeren lyder, skal du ryste ingredienserne. Indstil derefter timeren igen til den resterende tilberedningstid.
    - **Bemærk:** Når kurven fjernes, går apparatet i pausetilstand. Kurven skal sættes tilbage i apparatet inden for 10 minutter, for at tilberedningen kan genoptages. Hvis kurven ikke sættes tilbage i apparatet inden for 10 minutter, skal program, temperatur og tid indstilles igen.


















- **Advarsel:** Hvis der er meget mad, kan kurven blive tung. Brug begge hænder og grillhandsker, når du ryster maden, for at undgå forbrændinger.





10. Når du hører timerlyden, er den indstillede tilberedningstid slut. Træk kurven ud af apparatet og anbring den på en varmebestandig overflade.
11. **Tjek, om maden er klar.**

Hvis maden ikke er klar endnu, skal du blot skubbe kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.
12. Når maden er tilberedt, skal du bruge en ikke-metallisk tang (f.eks. en silikonetang) til at løfte maden ud af kurven. Overskydende olie fra maden opsamles i bunden af kurven.
  - **Forsigtig:** Vend aldrig kurven på hovedet, da det aftagelige gitter og den varme olie kan ryge ud.
  - Efter tilberedning er kurven, gitteret og maden meget varme. Vær forsigtig. Brug begge hænder og grillhandsker, hvis kurven er for tung.
  - Afhængigt af den type mad, der tilberedes i apparatet, skal du være forsigtig, da der kan slippe damp ud af kurven.
13. Når en portion mad er færdig, er apparatet klar til at tilberede en ny portion mad med det samme.
14. Hvis du vil afslutte tilberedningen, inden programmet er slut, skal du trykke på knappen  og holde den nede i 2 sekunder for at slukke for apparatet.

## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

Nedenstående tabel er ment som en hjælp til at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, der skal tilberedes. **Bemærk:** Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere alt efter kartoffelsort og -mængde. Når det gælder andre fødevarer, kan størrelse, form og varemærke påvirke resultatet. Det kan derfor være nødvendigt at tilpasse tilberedningstiden en smule.

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
<b>Kartofler &amp; pommes frites</b>						
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min.	180°C		Ja	
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min.	180°C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Ristede kartofler	500 g - 1,7 kg	45 min.	180°C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
<b>Kød &amp; fjerkræ</b>						
Steak	100 - 600 g (1 til 4 stk)	12 min.	180°C			
Ristet kylling	≤ 2 kgs	45 - 60 min.	200°C			
Kyllingelår	500 g - 1,5 kg	40 min.	200°C			
Kyllingebryst	200 - 900 g	30 - 40 min.	180°C			
lammekoteletter	200 g - 1 kg (1 til 8 stk)	33 min.	200°C			
Pølser	300 g - 1 kg (4 til 15 stk)	15 - 20 min.	200°C			
<b>Fisk</b>						
Laksefilet	100 - 700 g (1 til 5 stk)	12 - 18 min.	160°C			
Rejer	300 - 600 g (15 til 30 stk)	6 - 14 min.	190°C		Ja	
<b>Snacks</b>						
Frosne kyllingenuggets	300 - 700 g (15 til 25 stk)	10 - 15 min.	200°C			Vendes halvvejs i tilberedningen
Frosne ostestænger	400 - 700 g (5 til 10 stk)	13 min.	180°C		Ja	
Frosne løgringe	250 - 600 g (20 til 30 stk)	5 - 7 min.	200°C		Ja	
Stegte forårsruller	250 - 350 g (8 til 20 stk)	10 min.	200°C		Ja	
Frossen pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 15 min.	190°C			
Frisk pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 10 min.	190°C			

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
<b>Grøntsager</b>						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 min.	180°C			
Blomkål	300 - 600 g	14 - 16 min.	180°C			
<b>Bagning</b>						
Muffins	4 til 9 stk	18 min.	180°C			Brug bageform/ildfast fad**
Kage	150 - 400 g	18 min.	180°C			

\* Rystes mindst halvvejs i tilberedningen.

Tips: For opnå et bedre tilberedningsresultat er det en god idé at ryste beholderen 2-3 gange under tilberedningen.

VIGTIGT: For at undgå skade på apparatet må de maksimale mængdeangivelser for ingredienser og væsker, der er angivet i brugsanvisningen og opskrifterne, ikke overskrides.

\*\*placer bageform/ildfast fad i beholderen. Ved brug af blandinger, der hæver (f.eks. kage, quiche eller muffins), bør det ildfaste fad højst fyldes halvt.

## TIPS

- Mindre fødevarer kræver normalt lidt kortere tilberedningstid end større fødevarer.
- At ryste mindre fødevarer halvvejs gennem tilberedningstiden forbedrer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævn tilberedning.
- Hvis du vil gøre dine kartofler ekstra sprøde, skal du prøve at tilsætte en lille smule olie, før du tilbereder dem, og ryste, så de dækkes jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie (1 spsk.).
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalede mængde til tilberedning af pommes frites er 1.500 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til hurtigt og nemt at

lave fyldte snacks.

- Anbring et ildfast fad i apparatets kurv, hvis du vil bage en kage eller en quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige eller fyldte madvarer. Du kan bruge et ildfast fad i silikone, rustfrit stål, aluminium eller terrakotta.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160° C i op til ti minutter.

## RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

**Kurven og gitteret har slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige slip-let-belægningen.**

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.  
**Bemærk:** Tag kurven ud for at lade apparatet køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør kurven og gitteret med varmt vand, opvaskemiddel og en blød svamp. Du kan anvende et affedtningsmiddel til at fjerne resterende snavs.

**Bemærk:** Kurven og det aftagelige gitter tåler opvaskemaskine.

**Tip:** Hvis der sidder madrester fast i bunden af kurven og gitteret, skal de fyldes med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad kurven og gitteret ligge i blød i ca. 10 minutter. Skyl dem derefter rene, og tør dem.

4. Tør apparatet af indvendigt med varmt vand og en fugtig klud.
5. Rengør varmelegemet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske.

## OPBEVARING

1. Frakobl apparatet, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

## GARANTI OG SERVICE

Hvis du har brug for service eller information, eller hvis du har et problem, kan du besøge varemærkets hjemmeside eller kontakte kundecenteret i dit land. Du kan finde telefonnummeret i folderen med den verdensomspændende garanti. Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, skal du kontakte din lokale forhandler.

## FEJLFINDING

Hvis der opstår problemer med apparatet, kan du besøge varemærkets hjemmeside for at få en liste over ofte stillede spørgsmål eller kontakte kundecenteret i dit land.



### Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Find information om din garanti på [obhnordica.dk](http://obhnordica.dk)

### Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

### Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG855DSO, AG8558NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1700-2020 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert disse:

- Les alle instruksjonene før bruk.
- Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpslene eller apparatet ned i vann eller annen væske.
- Følg nøye med hvis apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rengjøring. La det avkjøles før du monterer eller demonterer av deler, og før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det har blitt skadet. Lever apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for kontroll, reparasjon eller justering.
- Hvis det brukes ekstrautstyr som ikke anbefales av produsenten av apparatet, kan det føre til personskader.
- Apparatet må ikke brukes utendørs.
- Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gasskomfyr, en elektrisk komfyr eller i en varm stekeovn.
- Vær svært forsiktig når du flytter apparater som inneholder varm olje eller annen varm væske.
- Koble alltid ledningen til apparatet først (avhengig av modell) før du kobler støpselet til stikkontakten. For å koble fra må du alltid slå av produktet først, og deretter trekker du ut støpselet fra stikkontakten.
- Ikke bruk produktet til annet enn det er tiltenkt.
- Dette produktet skal bare brukes i private hjem. Det er ikke ment for følgende bruksområder, og garantien gjelder ikke for:
  - personalrom i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - gårdshus
  - bruk av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - miljøer med overnatting med frokost

- Dette produktet er ikke ment for bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) som har nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har tilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av produktet av en person som har ansvaret for sikkerheten.
- Dette apparatet kan brukes av barn som har fylt 8 år samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under oppsikt eller har fått opplæring i trygg bruk av produktet, og at de forstår farene. Barn skal ikke leke med produktet. Ikke la barn utføre rengjøring og vedlikehold med mindre de har fylt 8 år og er under tilsyn.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.
- Sørg for at barn ikke leker med produktet.
- ⚠ Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy når apparatet er i bruk. Ikke ta på apparatets varme overflater.
- Under bruk frigjøres varm damp gjennom ventilasjonsåpningen. Hold hendene og ansiktet i trygg avstand fra dampen og ventilasjonsåpningen. Vær også oppmerksom på varm damp når du tar kurven ut av apparatet.
- Rengjør avtakbare deler med en myk svamp og oppvaskmiddel.
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i brukerhåndboken.
- Apparatet kan brukes i høyder opptil 4000 m.
- **Forsiktig:** Varmeelementets overflate er varm etter bruk.
- **Forsiktig:** Hvis apparatet brukes på feil måte, kan det medføre risiko for personskader.
- **Forsiktig:** Ikke søl væske på støpselet (avhengig av modell).



## Du må gjøre følgende

- Lese og følge bruksanvisningen. Oppbevar den på et trygt sted.
- Fjerne all emballasje og eventuelle etiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Husk å også fjerne etiketter fra undersiden av den avtakbare bollen (avhengig av modell).
- Kontrollere at spenningen i strømmettet samsvarer med spenningen som er angitt på merkeskiltet på apparatet (vekselstrøm).
- Siden det finnes mange standarder, må produktet kontrolleres av et godkjent servicesenter hvis det brukes i et annet land enn det ble kjøpt i.
- Produktet skal alltid kobles til en jordet stikkontakt (avhengig av modell).
- Plasser apparatet på flatt og stabilt underlag som tåler varme, og som ikke kan utsettes for vannsprut.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk og før apparatet flyttes eller rengjøres.
- Hvis det oppstår brann, må du trekke ut støpselet og slukke flammen ved hjelp av et fuktig kjøkkenhåndkle.
- For å unngå å skade apparatet må du følge oppskriftene i instruksjonene og på nettstedet (se forsiden av dette dokumentet) og bruke riktig mengde ingredienser.

## Du må ikke gjøre følgende

- Bruke apparatet hvis det eller strømledningen har blitt skadet, hvis det har falt og har synlige skader, eller hvis det ikke fungerer som det skal. Hvis dette skjer, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter.
- Bruke en skjøteledning. Hvis du likevel bestemmer deg for å gjøre det, må du bruke en skjøteledning som er i god stand, og som samsvarer med apparatets merking. Du gjør dette på eget ansvar.
- La strømledningen henge.
- Dra i ledningen for å trekke ut støpselet.
- Flytte apparatet mens det inneholder varm mat.
- Bruke apparatet når det er tomt.
- Slå på apparatet i nærheten av brannfarlige materialer (persiener, gardiner) eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, varmeplate og så videre).
- Oppbevare brennbare produkter i nærheten av eller under møbelet der apparatet er plassert.

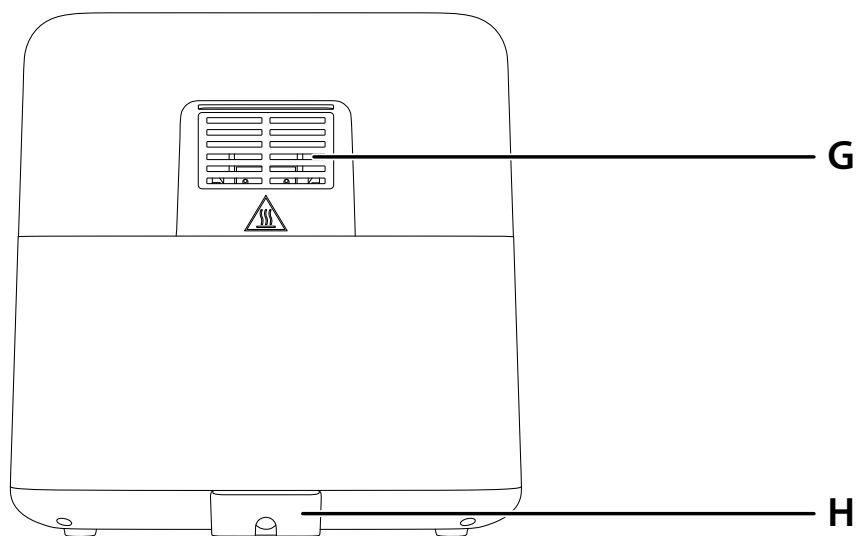
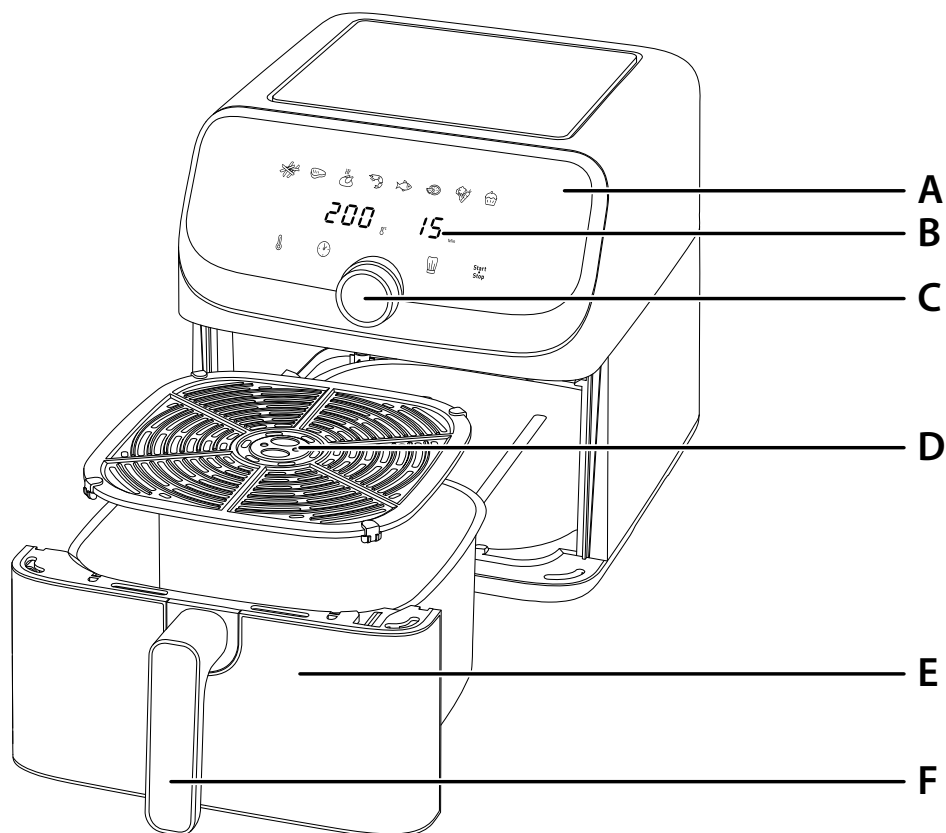
- Demontere apparatet.
- Senke produktet ned i vann.
- Bruke kraftige rengjøringsprodukter (spesielt grovrens), stålull eller skuresvamper.
- Oppbevare produktet utendørs Oppbevar det på et tørt og godt ventilert sted.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

### DETTE APPARATET SKAL BARE BRUKES I PRIVATE HJEM

## RÅD/INFORMASJON

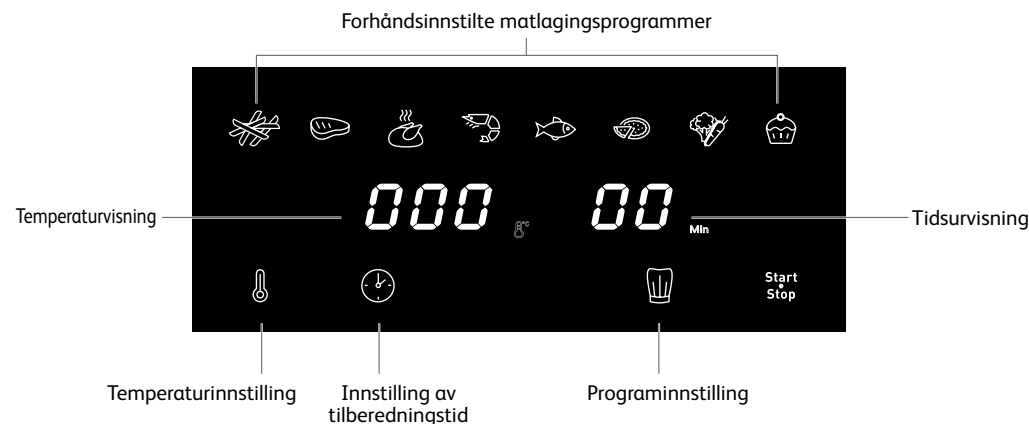
- Når du bruker produktet for første gang, kan det oppstå en giftfri lukt. Den påvirker ikke bruken, og den forsvinner raskt.
- Av hensyn til sikkerheten overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer som kommer i kontakt med næringsmidler, miljø og så videre).
- Dette apparatet skal bare brukes i private hjem, og det skal ikke brukes utendørs. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for profesjonell bruk, upassende bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene. Garantien gjelder ikke ved slik bruk.
- For din egen sikkerhet må du bare bruke tilbehør og reservedeler som er utformet for apparatet ditt.
- **FORSIKTIG:** For sensitive personer, som gravide, små barn, eldre og personer med redusert immunforsvar, bør man ta hensyn til at temperaturer under 80 °C ikke er høye nok til å fjerne all risiko knyttet til bakterier for alle typer mat, bortsett fra yoghurt.
- Begrens steketemperaturen til 180°C for poteter og pommes frites.
- Overvåk matlagingen. Ikke spis brent mat
- Vi anbefaler å steke til en litt gyllen farge istedenfor brun.
- Oppbevar ferske poteter i et rom over 8°C.
- Bløtlegg potetene i 15-20 minutter for å redusere mengden stivelse.



## BESKRIVELSE

- |   |                      |
|---|----------------------|
| A Digital berøringsskjerm                 | E Kurv               |
| B Tidsur-/temperaturvisning               | F Kurvhåndtak        |
| C Kontrollbryter med start/pause-funksjon | G Ventilasjonsåpning |
| D Avtakbar rist                           | H Strømledning       |

## BRUKERGRENSESNITT



## FORHÅNDSINNSTILTE TILBEREDNINGSMODUSER

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| ✂ Pommes frites | 🐟 Fisk       |
| 🍖 Kjøtt         | 🍕 Pizza      |
| 🐔 Kylling       | 🥬 Grønnsaker |
| 🦀 Reker         | 🍰 Dessert    |

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør kurven og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.

**Merk:** kurven og nettingen kan vaskes i oppvaskmaskin.

4. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

**Merk:** Apparatet fungerer ved å produsere varm luft. Ikke fyll kurven med olje eller stek fett.

## FORBEREDELSE FØR BRUK

1. Plasser apparatet på et flatt og stabilt underlag som tåler varme, og som ikke kan utsettes for vannsprut.
2. Ikke fyll kurven med olje eller annen væske.

**Ikke legg noe oppå apparatet. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker tilberedningen.**

**VIKTIG: For å forhindre overoppheting bør du ikke plassere apparatet i et hjørne eller nær en vegg. Det bør være en avstand på minst 15 cm rundt apparatet, slik at luften kan sirkulere.**

## BRUK AV APPARATET

1. Koble strømledningen til en stikkontakt, og kontroller at spenningen samsvarer med spenningen som er angitt på merkeskiltet. Vær forsiktig når du bruker apparatet.



2. Trekk kurven med den avtakbare risten forsiktig ut av apparatet.

3. Legg maten i kurven.

- **Merk: Ikke overskrid den maksimale mengden som er angitt i tabellen (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"), siden det kan påvirke sluttresultatet.**



4. Skyv kurven tilbake i apparatet.

- **Forsiktig: Ikke ta på kurven under bruk eller en stund etter bruk, siden den blir veldig varm. Bruk håndtaket på kurven.**


5. Trykk på  for å slå på apparatet. Skjermen viser som standard programmet «Manual» (manuelt): 200 °C / 15 minutter.  knappen blinker.

6. Nå kan du velge mellom den forhåndsinnstilte matlagingsmodusen og de manuelle innstillingene.




a. Hvis du velger den forhåndsinnstilte matlagingsmodusen:


- Trykk på  knappen. Pommes frites-modusen begynner å blinke.
- Velg ønsket matlagingsmodus ved å vri på kontrollbryteren. (Modusene er beskrevet i avsnittet "Tilberedningsveiledning".)
- Hvis du må justere temperaturen: Trykk på  knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere temperaturen. Intervall –


min 80 °C, maks 200 °C. Når du har foretatt valget ditt, blinker temperaturen i seks sekunder, og deretter er den valgt.



- Hvis du må justere tidsuret: Trykk på  knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere tiden. Intervall – min 1 minutt, maks 60 minutter. Når du har foretatt valget ditt, blinker tidsuret i seks sekunder, og deretter er tiden valgt.

b. Hvis du velger manuelle innstillinger:

- Trykk på  igjen for å starte tilberedningsprosessen med standardprogrammet "Manual" (manuelt – 200 °C / 15 minutter).
- Hvis du må justere temperaturen: Trykk på  knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere temperaturen. Intervall – min 80 °C, maks 200 °C. Når du har foretatt valget ditt, blinker temperaturen i seks sekunder, og deretter er den valgt.
- Hvis du må justere tidsuret: Trykk på  knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere tiden. Intervall – min 1 minutt, maks 60 minutter. Når du har foretatt valget ditt, blinker tidsuret i seks sekunder, og deretter er tiden valgt.

7. Hvis du vil gå tilbake til standardprogrammet "Manual" (manuelt), trykker du på  knappen igjen.

8. Bekreft matlagingsmodusen ved å trykke på  -knappen. Det starter tilberedningen. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.

9. Enkelte råvarer må ristes halvveis ut i tilberedningstiden for å få et optimalt resultat (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"). Hvis du vil riste maten, trykker du på midten av kontrollbryteren eller på  -knappen for å sette tilberedningen på pause. Trekk kurven ut av apparatet med håndtaket, og rist den. Skyv kurven tilbake i apparatet, og trykk deretter på midten av kontrollbryteren eller på  -knappen igjen for å fortsette tilberedningen.

- **Tips: Du kan stille inn tidsuret til halvparten av tilberedningstiden, og når du hører tidsuret, kan du riste ingrediensene. Deretter stiller du inn tidsuret igjen for resten av tilberedningstiden.**
- **Merk: Når kurven er fjernet, går apparatet i pausemodus. Kurven må settes inn i apparatet igjen innen ti minutter for at tilberedningsprosessen skal gjenopptas. Hvis kurven ikke settes inn i apparatet innen ti minutter, må programmet, temperaturen og tiden angis på nytt.**

- **Advarsel:** Hvis kurven fylles mye, kan den bli tung. Når du rister, må du bruke begge hender og gryteklut, slik at du ikke brenner deg.

10. Når du hører tidsuret, er tilberedningen ferdig. Trekk kurven ut av apparatet, og plasser den på et underlag som tåler varme.

**11. Kontroller om maten er ferdig tilberedt.**

Hvis maten ikke er ferdig tilberedt, skyver du kurven tilbake i apparatet og stiller inn tidsuret på noen ekstra minutter.

12. Når maten er tilberedt, kan du bruke en tang som ikke er av metall (for eksempel en silikontang) til å løfte maten ut av kurven. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av kurven.

- **Forsiktig: Ikke snu kurven opp ned. Da kan den avtakbare risten falle ut og varm olje renne ut.**
- **Etter matlaging er kurven, risten og maten veldig varm. Vær forsiktig når du håndterer dem. Bruk begge hender og en gryteklut hvis kurven er for tung.**
- **Avhengig av hva slags mat som er tilberedt i apparatet, må du være forsiktig, siden det kan komme damp ut av kurven.**


















13. Når maten er ferdig tilberedt, kan apparatet umiddelbart brukes til å tilberede neste porsjon.

14. Hvis du vil avslutte matlagingen før programmet er ferdig, holder du inne **Start/Stop**-knappen i to sekunder for å slå av apparatet.

## TILBEREDNINGSGVEILEDNING

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge enkle innstillinger for ingrediensene du vil tilberede.

**Obs! Tilberedningstidene nedenfor er bare veiledende, og de kan variere avhengig av hva slags poteter som brukes. For andre matvarer kan størrelse, form og merke påvirke resultatene. Derfor kan det hende du må justere tilberedningstiden noe.**

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
<b>Poteter og pommes frites</b>						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Ja	
Hjemmelaget pommes frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Ristede poteter	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
<b>Kjøtt og kylling</b>						
Biff	100 - 600 g (1 til 4 stk)	12 min	180°C			
Grillet kylling	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kyllinglår	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Kyllingbryst	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
lammekoteletter	200 g - 1 kg (1 til 8 stk)	33 min	200°C			
Pølser	300 g - 1 kg (4 til 15 stk)	15 - 20 min	200°C			
<b>Fisk</b>						
Laksefilet	100 - 700 g (1 til 5 stk)	12 - 18 min	160°C			
Reker	300 - 600 g (15 til 30 stk)	6 - 14 min	190°C		Ja	
<b>Snacks</b>						
Frosne kyllingnuggets	300 - 700 g (15 til 25 stk)	10 - 15 min	200°C			Snu når halve tiden har gått
Frosne ostepinner	400 - 700 g (5 til 10 stk)	13 min	180°C		Ja	
Frosne løkringer	250 - 600 g (20 til 30 stk)	5 - 7 min	200°C		Ja	
Friterte vårruller	250 - 350 g (8 til 20 stk)	10 min	200°C		Ja	
Frossen pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Fersk pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
<b>Grønnsaker</b>						
Squash	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Blomkål	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
<b>Baking</b>						
Muffins	4 til 9 stk	18 min	180°C			Bruk stekeform/ovnsform**
Kake	150 - 400 g	18 min	180°C			

\* Rist når halve tiden har gått.

Tips: Du kan riste 2-3 ganger under tilberedning for å få et bedre resultat.

**VIKTIG:** For å unngå skader på apparatet må du aldri overskride maksimumsmengdene for ingredienser og væske som er angitt i bruksanvisningen og i oppskriftene.

\*\*legg kakeformen/ovnsformen i bollen.

Når du bruker røre som hever (for eksempel kake, quiche eller muffins), må ikke ovnsformen fylles mer enn halvfull.

## TIPS

- Mindre matvarer krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større matvarer.
- Ved å riste mindre matvarer litt halvveis ut i tilberedningstiden kan du forbedre sluttresultatet og bidra til jevnere steking.
- For å gjøre potetene dine ekstra sprø kan du tilsette til en liten mengde olje før du starter apparatet, og riste potetene for å fordele oljen jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje (én spiseskje).
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i dette apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden for steking av pommes frites er 1500 gram.
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig for å lage fylte snacks raskt og enkelt.
- Plasser en ildfast form i apparatets kurv hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke delikate eller fylte ingredienser.

Du kan bruke en ildfast form av silikon, rustfritt stål, aluminium eller terrakotta.

- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. For å varme opp maten setter du temperaturen til 160°C i opptil 10 minutter.

## RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

**Kurven og risten har slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skurende rengjøringsmidler til å rengjøre dem, siden det kan skade belegget.**

1. Trekk støpselet ut av stikkkontakten, og la apparatet avkjøles.

**Merk:** Fjern kurven for å avkjøle apparatet raskere.

2. Tørk av utsiden av produktet med en fuktig klut.

3. Rengjør kurven og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Du kan bruke et fettløsende middel for å fjerne eventuelt smuss.

**Merk:** kurven og nettingen kan vaskes i oppvaskmaskin.

**Tips:** Hvis det sitter matrester fast i bunnen av kurven og risten, kan du fylle kurven med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La kurven og risten ligge i bløt i cirka ti minutter, skyll og tørk av.

4. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.

5. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

6. Ikke senk produktet ned i vann eller annen væske.

## OPPBEVARING

1. Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

## GARANTI OG SERVICE

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis det har oppstått et problem, kan du besøke til merkets nettsted eller kontakte kundeservice for merket i det landet du bor. Du finner

telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke finnes kundeservice i landet ditt, kan du kontakte den lokale forhandleren.

## FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du besøke merkets nettsted for å finne svar på vanlige spørsmål. Du kan også kontakte kundeservice i landet ditt.



### Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Finn informasjon om din garanti på [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

**Groupe SEB Norway AS**  
**Philip Pedersens vei 20, 3. etage**  
**1366 Lysaker**  
**Norway**  
**Telephone: +47 22 96 39 30**  
**[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)**

## Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG855DSO, AG8558NO  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1700-2020 W




Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

## TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa yleisiä turvaohjeita, mukaan lukien seuraavia:

- Lue kaikki ohjeet ennen käyttämistä.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
- Vältäaksesi sähköiskun vaaran älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen edes osittain.
- Kaikkia laitteita on valvottava tarkasti, jos lapset käyttävät niitä tai niitä käytetään lasten lähellä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on toimintahäiriö tai se on muutoin vahingoittunut. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
- Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelujen lisäosien käyttäminen voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai keittiötason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle sitä tai kuumaan uuniin.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun siirrät kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta.
- Kiinnitä pistoke aina ensin laitteeseen (mallista riippuen) ja kytke sitten johto pistorasiaan. Irrota laite sähkövirrasta sammuttamalla se ja irrottamalla sen jälkeen pistoke pistorasiasta.
- Käytä laitetta vain sen sallittuun käyttötarkoitukseen.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu seuraaviin käyttötarkoituksiin eikä laitteen takuu kata niitä:
  - henkilökunnan keittiöt myymälöiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen tiloissa
  - maatilat
  - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa vastaavissa majoitustiloissa

- bed and breakfast -tyyppiset majoituspaikat.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai vastaavalla valtuutetulla ammattilaisella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen, psyykinen tai aisteihin liittyvä toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset voivat puhdistaa laitteen ja huolehtia sen kunnossapidosta valvotusti vain jos he ovat täyttäneet 8 vuotta.
- Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
-  Laitteen pinnat voivat kuumeta käytön aikana. Älä koske laitteen kuumia pintoja.
- Käytön aikana ilmanpoistoaukosta vapautuu kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukosta. Varo kuumaa höyryä myös, kun poistat korin laitteesta.
- Puhdista irrotettavat osat hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla sienellä tai liinalla. Katso lisätietoja käyttöohjeiden kohdasta Puhdistus.
- Laitteen suurin käyttökorkeus on 4 000 metriä merenpinnasta.
- **Varoitus:** lämmityselementin pinta on käytön jälkeen kuuma.
- **Varoitus:** laitteen virheellinen käyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.
- **Varoitus:** älä läikytä nestettä liittimen päälle (mallista riippuen).

## Toimi näin

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne turvallisessa paikassa.
- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit tai -tarrat ennen käyttöä. Poista myös kaikki irrotettavan kulhon (mallista riippuen) alla olevat materiaalit.
- Tarkista, että verkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Koska laitteita koskevat useat eri standardit, vie laite tarkistettavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jos käytät laitetta muussa kuin sen ostomaassa.
- Liitä laitteen pistoke aina maadoitettuun pistorasiaan (mallista riippuen).
- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, kun siirrät laitetta tai kun puhdistat sen.
- Jos laite syttyy tuleen, irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla keittiöpyyhkeellä.
- Laitteen vahingoittumisen välttämiseksi noudata ohjeissa ja verkkosivustolla (katso tämän asiakirjan kansi) olevia reseptejä, jotta käytät varmasti oikeita ainesmääriä.

## Älä toimi näin

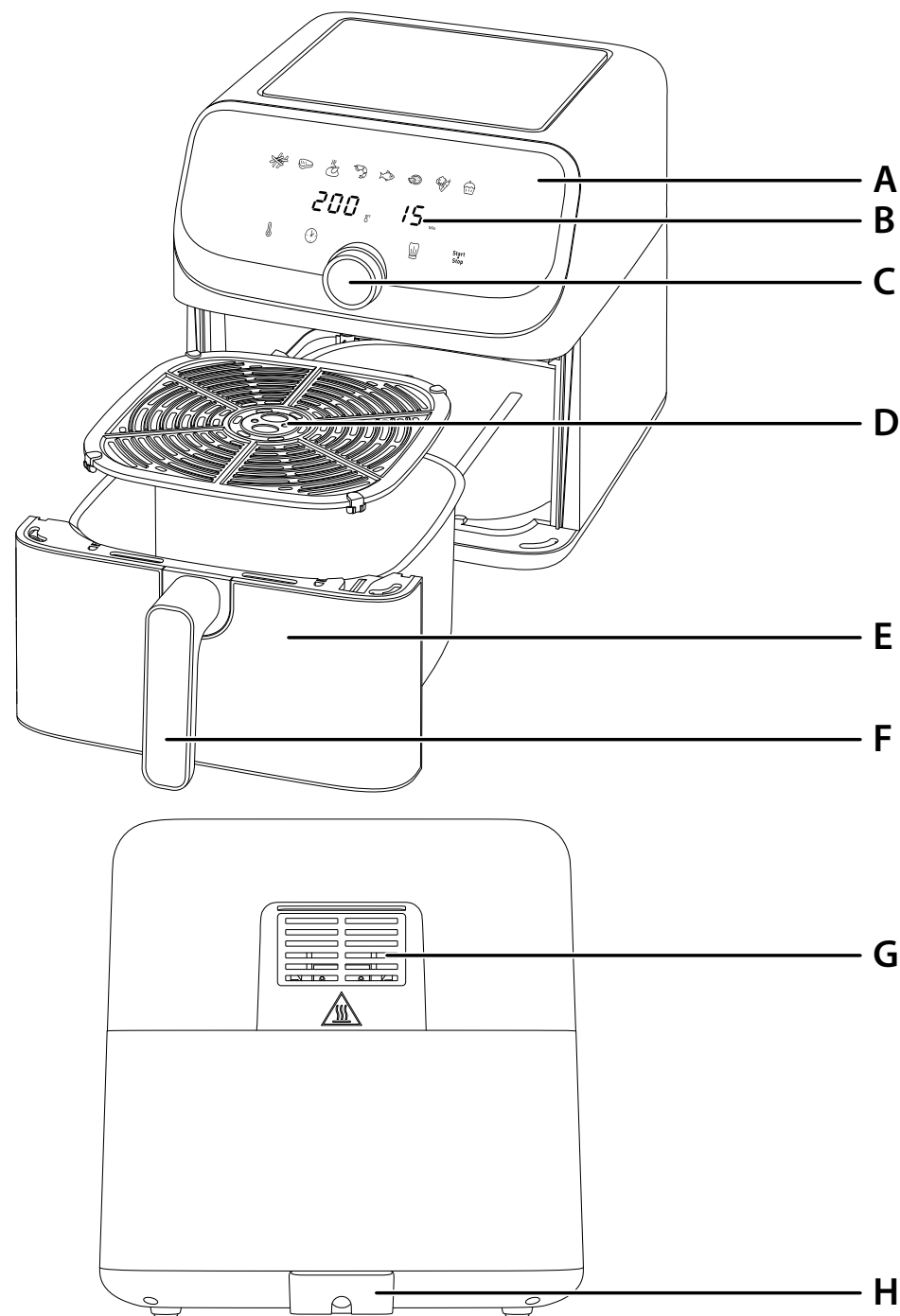
- Älä käytä laitetta, jos se tai virtajohto on vahingoittunut, jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se vaikuttaa toimivan epänormaalisti. Jos näin käy, laite on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät tehdä niin, käytä omalla vastuullasi jatkojohtoa, joka on hyvässä kunnossa ja vastaa laitteen tehoa.
- Älä anna virtajohdon roikkua.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun sen sisällä on vielä kuumaa ruokaa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä käynnistä laitetta syttyvien materiaalien (kaihtimet, verhot jne.) läheisyydessä tai lähellä ulkoista lämmönlähdettä (kaasuhella, keittolevy jne.).
- Älä säilytä helposti syttyviä tuotteita sen kalusteen läheisyydessä tai alapuolella, jossa laite sijaitsee.

- Älä koskaan pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita (etenkään soodapohjaisia hankausaineita), teräsvillaa tai hankaussieniä.
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä sitä kuivassa tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

## SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

### OHJEITA/TIETOJA

- Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa vapautua myrkytöntä hajua. Se ei vaikuta käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuutesi takaamiseksi tämä laite täyttää soveltuvien standardien ja määräysten vaatimukset (esim. pienjännitettä, sähkömagneettista yhteensopivuutta, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja ympäristöä koskevat direktiivit).
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Ammattimainen tai epäasianmukainen käyttö ja ohjeiden noudattamatta jättäminen vapauttavat valmistajan vastuusta, eikä takuu ole silloin voimassa.
- Turvallisuutesi vuoksi käytä vain tarvikkeita ja varaosia, jotka on suunniteltu laitettasi varten.
- **VAROITUS:** riskiryhmiin kuuluvien henkilöiden, kuten raskaana olevien, pienten lasten, vanhusten sekä immuunipuutteisten henkilöiden, tulee ottaa huomioon, että ruoan kypsentyminen alle 80 °C:n lämpötilassa ei riitä poistamaan bakteerien aiheuttamia hygieniariskejä (pl. jugurtti).
- Rajoita perunoiden ja ranskalaisten paistolämpötila 180°C:een.
- Valvo ruoan valmistumista. Älä syö palanutta ruokaa.
- Suosittelemme kypsennyksiä kullanuskeaksi ruskean sijaan.
- Säilytä tuoreet perunat yli 8 °C:n lämpötilassa.
- Liota perunoita 15-20 minuuttia tärkkelyksen vähentämiseksi.



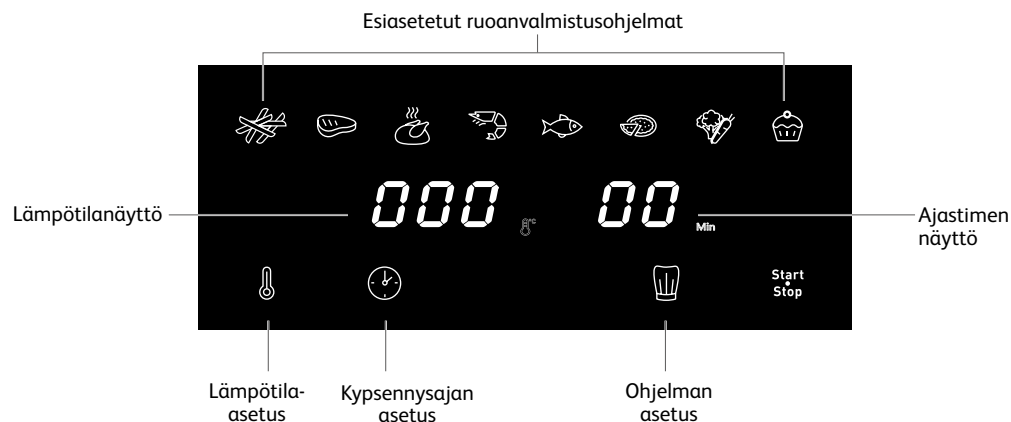


## KUVAUS

- A Digitaalinen kosketusnäyttöpaneeli  
B Ajastin/lämpötilanäyttö  
C Säätonuppi, jossa on käynnistys-/taukotoiminto

- D Irrotettava ritilä  
E Kori  
F Korin kahva  
G Ilmanpoistoaukko  
H Virtajohto

## KÄYTTÖLIITTYMÄ



## ESIASETETUT RUOANVALMISTUSTILAT

- |                |            |
|----------------|------------|
| Ranskanperunat | Kala       |
| Liha           | Pizza      |
| Kana           | Kasvikset  |
| Katkarapu      | Jälkiruoka |

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Poista laitteesta tarrat ja etiketit.
- Puhdista kori ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

**Huomautus: Kori ja irrotettava ritilä ovat konepesun kestäviä.**

- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

**Huomautus: Laite tuottaa kuumaa ilmaa. Älä täytä koria öljyllä tai paistorasvalla.**



## KÄYTTÖNOTON VALMISTELU

- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Älä täytä koria öljyllä tai muulla nesteellä.  
**Älä aseta mitään laitteen päälle, ettei ilman virtaus häiriinny ja ettei kuumailmakypsennyksen tulos kärsi.**








**TÄRKEÄÄ:** Ylikuumentamisen välttämiseksi älä aseta laitetta nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille on jätettävä vähintään 15 cm tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään.

## LAITTEEN KÄYTTÄMINEN


- Varmista, että jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä, ja kytke virtajohto pistorasiaan. Ole varovainen käyttäessäsi laitetta.
- Vedä kori ja sen irrotettava ritilä varovasti pois laitteesta.
- Aseta ruoka koriin.
  - Huomautus: Älä koskaan ylitä taulukossa mainittua enimmäismäärää (katso kohta Ohjeet ruoan valmistukseen), sillä se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.**
- Liu'uta kori takaisin laitteeseen.
  - Varoitus: Älä kosketa koria käytön aikana ja hetkeen käytön jälkeen, koska se kuumenee voimakkaasti. Pitele koria vain kahvasta.**
- Käynnistä laite painamalla  $\text{Start/Stop}$  -painiketta. Näytössä näkyy oletuksena manuaalinen ohjelma: 200 °C / 15 minuuttia.  $\text{Start/Stop}$  -painike alkaa vilkkua.
- Voit nyt valita esiasetetun ruoanvalmistustilan tai manuaaliset asetukset.
  - Jos valitset esiasetetun ruoanvalmistustilan:
    - Paina -painiketta. Ranskanperunatila alkaa vilkkua.
    - Valitse haluamasi ruoanvalmistustila käntämällä säätonuppia (nämä tilat on kuvattu tarkemmin kohdassa Ohjeet ruoan valmistukseen).

- Jos lämpötilaa on säädettävä: Paina  -painiketta ja säädä sitten lämpötilaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 80 °C, enintään 200 °C. Valinnan jälkeen lämpötila vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen lämpötila-asetus tulee voimaan.
- Jos ajastinta on säädettävä: Paina  -painiketta ja säädä sitten aikaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 1 minuutti, enintään 60 minuuttia. Valinnan jälkeen ajastin vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen ajastimen asetukset tulee voimaan.

#### b. Jos valitset manuaaliset asetukset:

- Paina  -painiketta uudelleen kypsennyksen aloittamiseksi manuaalisella oletusohjelmalla (200 °C / 15 minuuttia).
  - Jos lämpötilaa on säädettävä: Paina  -painiketta ja säädä sitten lämpötilaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 80 °C, enintään 200 °C. Valinnan jälkeen lämpötila vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen lämpötila-asetus tulee voimaan.
  - Jos ajastinta on säädettävä: Paina  -painiketta ja säädä sitten aikaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 1 minuutti, enintään 60 minuuttia. Valinnan jälkeen ajastin vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen ajastimen asetukset tulee voimaan.
7. Voit palata manuaaliseen oletusohjelmaan painamalla  -painiketta uudelleen.
  8. Vahvasta ruoanvalmistustila painamalla  -painiketta. Tämä käynnistää kypsennyksen. Kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä.
  9. Jotkin elintarvikkeet vaativat ravistamista kypsennyksen puolivälissä optimaalisen kypsennystuloksen takaamiseksi (katso kohta Ohjeet ruoan valmistukseen). Jotta voit ravistaa elintarvikkeita, keskeytä kypsennys painamalla säätönupin keskikohtaa tai  -painiketta. Vedä kori ulos laitteesta pitämällä kahvasta ja ravista koria. Liu'uta kori takaisin laitteeseen ja paina sitten säätönupin keskikohtaa tai  -painiketta uudelleen. Kypsennys jatkuu.
    - **Vinkki:** Voit asettaa ajastimen kypsennysajan puoliväliin ja ravistaa aineksia, kun ajastin hälyttää. Aseta sitten jäljellä oleva kypsennysaika uudelleen ajastimeen.
    - **Huomautus:** Kun kori poistetaan, laite siirtyy taukotilaan. Kori on asetettava takaisin laitteeseen 10 minuutin kuluessa, jotta kypsennys jatkuu. Jos koria ei aseteta takaisin laitteeseen


















10 minuutin kuluessa, ohjelma, lämpötila ja aika on asetettava uudelleen.

- **Varoitus:** Jos ruokaa on paljon, kori voi olla painava. Ravista kummallakin kädellä ja käytä patakintaita palovammojen välttämiseksi.
10. Kun kuulet ajastimen merkkiään, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
  11. **Tarkista, onko ruoka valmista.**  
Jos ruoka ei ole vielä valmista, liu'uta kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.
  12. Kun ruoka on kypsää, nosta ruoka korista muilla kuin metallisilla (esimerkiksi silikonisilla) pihdeillä. Ylimääräinen öljy kertyy korin pohjalle.
    - **Varoitus:** Älä koskaan käännä koria ylösalaisin, sillä irrotettava ritalä saattaa pudota ja kuumaa öljyä valua.
    - Kypsennyksen jälkeen kori, ritalä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Käsittele varoen. Jos kori on liian painava, käytä kumpaakin kättä ja patakintaita.
    - Ole varovainen, sillä laitteesta voi tulla höyryä sen mukaan, millaista ruokaa olet valmistanut.
  13. Kun ruoka-annos on valmis, laitteella voi valmistaa heti uuden ruoka-annoksen.
  14. Jos haluat lopettaa kypsennyksen ennen ohjelman päättymistä, sammuta laite painamalla  -painiketta kahden sekunnin ajan.

## OHJEET RUOAN VALMISTUKSEEN

Valmistettavan ruoan tavanomainen kypsennysaika on annettu alla olevassa taulukossa.

**Huomautus:** Alla olevat kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella käytetyn perunalajikkeen ja -erän mukaan. Muiden elintarvikkeiden kohdalla koko, muoto ja tuotemerkki voivat vaikuttaa lopputulokseen. Siksi kypsennysaikaa on tarvittaessa muutettava hieman.

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsennystila	Ravistus*	Lisätietoa
<b>Perunat ja ranskanperunat</b>						
Pakasteranskalaiset (vakio-paksuus 10 mm x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Joo	
Kotitekoiset ranskalaiset perunat (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Joo	Lisää 1 rkl öljyä
Paahdetut perunat	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Joo	Lisää 1 rkl öljyä
<b>Liha &amp; Siipikarja</b>						
Pihvi	100 - 600 g (1 - 4 kpl)	12 min	180°C			
Paahdettu kana	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kanan jalat	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Kananrintoja	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
lampaankyljyksiä	200 g - 1 kg (1 - 8 kpl)	33 min	200°C			
Makkarat	300 g - 1 kg (4 - 15 kpl)	15 - 20 min	200°C			
<b>Kala</b>						
Lohifilee	100 - 700 g (1 - 5 kpl)	12 - 18 min	160°C			
Katkaravut	300 - 600 g (15 - 30 kpl)	6 - 14 min	190°C		Joo	
<b>Välipalat</b>						
Pakastekananuggetit	300 - 700 g (15 - 25 kpl)	10 - 15 min	200°C			Käännä kypsennyksen puolivälissä"
Jäädetyt juustotangot	400 - 700 g (5 - 10 kpl)	13 min	180°C		Joo	
Pakastetut sipulirenkaat	250 - 600 g (20 - 30 kpl)	5 - 7 min	200°C		Joo	
Paistettuja kevätrullia	250 - 350 g (8 - 20 kpl)	10 min	200°C		Joo	
Pakastettu pizza	200 - 500 g (yksi 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Tuore pizza	200 - 500 g (yksi 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsennystila	Ravistus*	Lisätietoa
<b>Kasvikset</b>						
Kesäkurpitsa	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Kukkakaali	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
<b>Baking</b>						
Muffinit	4 - 9 kpl	18 min	180°C			Käytä muffini-/uunivuokaa**
Kakku	150 - 400 g	18 min	180°C			

\* Ravista ruokaa ainakin kertaalleen kypsennyksen puolivälissä.

Vinkki: kypsennystuloksen parantamiseksi ravista ruokaa 2-3 kertaa kypsennyksen aikana.

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja ainesosien ja nesteiden enimmäismääriä laitevaurioiden estämiseksi.

\*\*asetta kakku-/uunivuoka kulhoon.

Kun käytät seoksia, jotka kohoavat (kuten kakku, piirakka tai muffinit), uunivuokaa ei saa täyttää yli puolivälin.

## VINKKEJÄ

- Pienikokoisemmat ruoka-aineet vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan kuin suuremmat.
- Pienikokoisten ruoka-aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja voi auttaa estämään epätasaisen kypsymisen.
- Saat perunoista erityisen rapeita lisäämällä vähän öljyä ennen kypsennystä ja ravistamalla, jotta perunat peittyvät tasaisesti. Suosittelemme käyttämään 14 ml (1 rkl) öljyä.
- Tässä laitteessa voidaan kypsentää myös välipaloja, joita voidaan kypsentää uunissa.
- Ranskanperunoiden suositeltu valmistusmäärä on 1 500 grammaa.
- Tee täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista voi- ja murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen koriin, jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai kypsentää herkkiä tai täytettyjä ruoka-aineita. Voit käyttää

silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai terrakotasta valmistettua uunivuokaa.

- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C ja lämmitä ruokaa enintään 10 minuutin ajan.

## PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

**Korissa ja rutilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

**Huomautus:** Irrota kori, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

3. Puhdista kori ja rutilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit käyttää rasvaa irrottavaa pesuainetta jäämien poistamiseen.

**Huomautus:** Kori ja irrotettava rutilä ovat konepesun kestäviä.

**Vinkki:** Jos korin pohjaan ja rutilään on jäänyt ruontähteitä, täytä kori ja rutilä kuumalla vedellä, jossa on astianpesuainetta.

**Anna korin ja rutilän liota noin 10 minuuttia ja huuhtelee ne sitten puhtaaksi ja kuivaa.**

4. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.
5. Poista ruoantähteet lämmitysvastuksesta kuivalla puhdistusharjalla.
6. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

## SÄILYTYS

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

## TAKUU JA HUOLTO

Jos haluat lisätietoja tai laitteen käytössä ilmenee ongelmia, käy valmistajan verkkosivustolla tai ota yhteys oman maasi asiakaspalvelukeskukseen. Puhelinnumero on kansainvälistä takuuta

koskevassa lehtisessä. Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

## VIANMÄÄRITYS

Jos laitteen käytössä ilmenee ongelmia, katso valmistajan verkkosivustolta vastaukset usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys oman maasi asiakaspalvelukeskukseen.



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

**Groupe SEB Finland OY**  
**Bolero Business Park, Atomitie 2**  
**00370 Helsinki**  
**Finland**  
**Puh. (09) 894 6150**  
**[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)**

## Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG855DSO, AG8558NO  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1700-2020 W




Oikeus muutoksiin pidätetään.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the product to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- During use, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet. Also be careful of hot steam when you remove the basket from the appliance.
- Clean removable parts with a non-abrasive sponge and dishwashing liquid.
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- **Caution:** The surface of heating element is subject to residual heat after use.
- **Caution:** Risk of injury due to improper use of the appliance.

- **Caution:** Do not spill liquid on the connector (depending on model).

## Do

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Center.
- Always plug the appliance into an earthed socket (depending on model).
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at website (see cover page on this document) make sure that you use the right amount of ingredients.

## Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged, if it has fallen and has visible damage, or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Center.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).

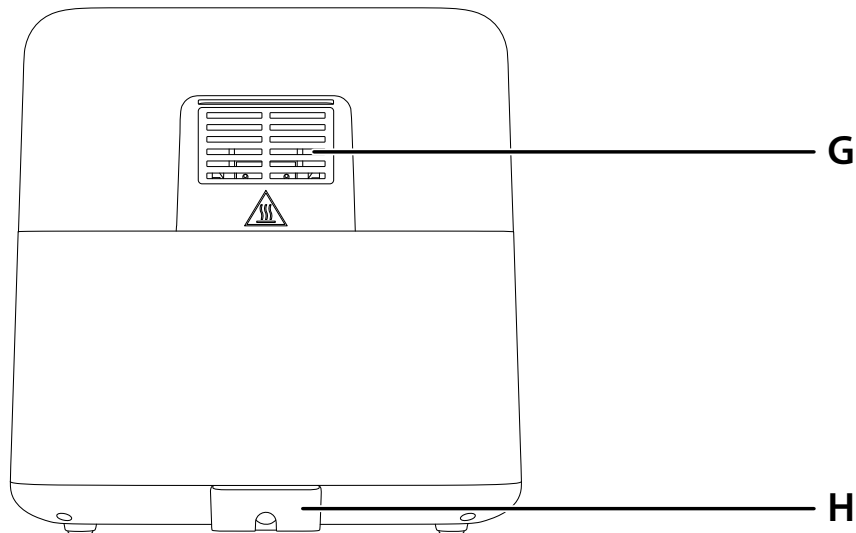
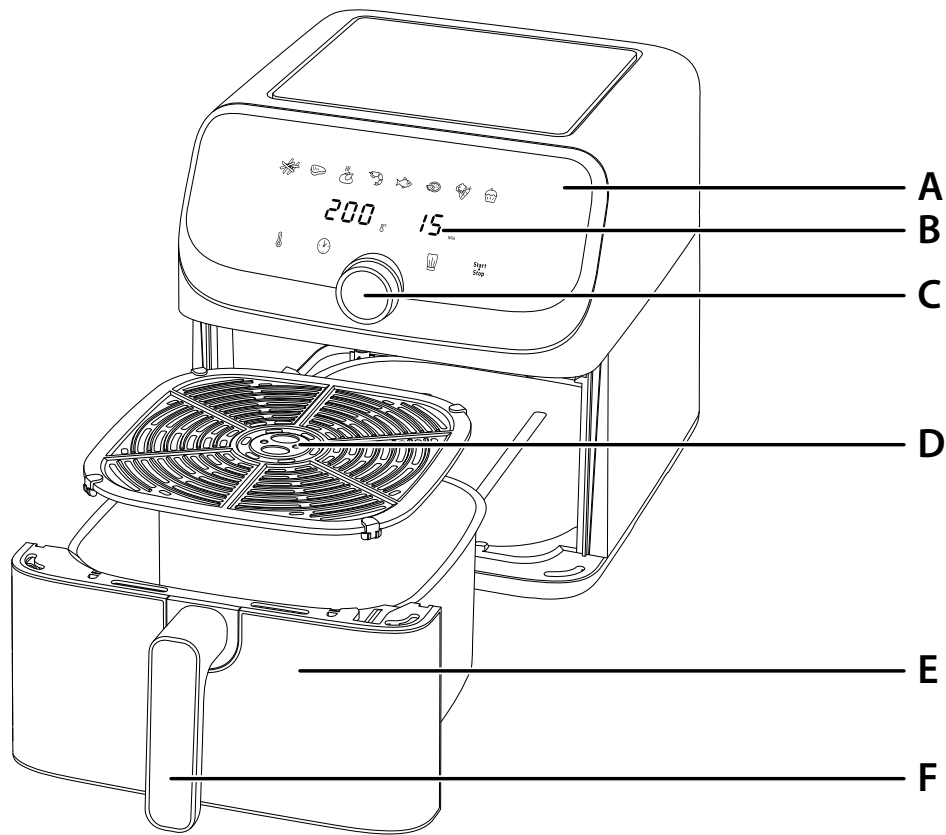
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself.
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda-based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well-ventilated area.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## ADVICE/INFORMATION

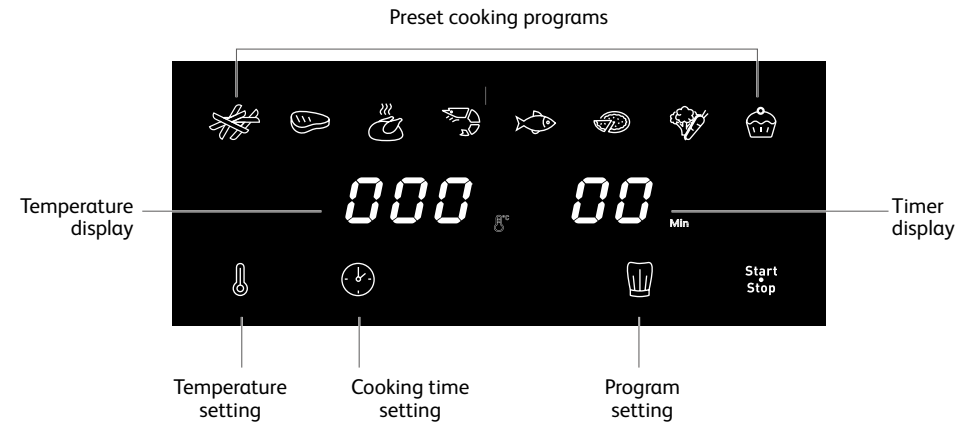
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odor. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.
- **CAUTION:** Sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.
- Limit the frying temperature at 180°C for potatoes and French fries.
- Control the cooking. Do not eat burnt food.
- We advise frying to a slightly golden color instead of brown color.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C.
- Soak the potatoes for 15-20 minutes to reduce the amount of starch.



## DESCRIPTION

- A Digital touchscreen panel
- B Timer/Temperature display
- C Control knob with Start/Pause function
- D Removable grid
- E Basket
- F Basket handle
- G Air outlet
- H Power cord

## USER INTERFACE



## PRESET COOKING MODES

- ✪ Fries
- 🐟 Fish
- 🍖 Meat
- 🍕 Pizza
- 🐔 Chicken
- 🥬 Vegetables
- 🍤 Shrimp
- 🍰 Dessert

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

**Note :** The basket and the removable grid are dishwasher-safe.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

**Note:** The appliance works by producing hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.

2. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

**IMPORTANT:** To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

## USING THE APPLIANCE

1. Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.

2. Carefully pull the basket with its removable grid out of the appliance.

3. Place the food in the basket.

• **Note:** Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.


4. Slide the basket back into the appliance.

• **Caution:** Do not touch the basket during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.



5. Press  $\text{Start/Stop}$  to switch on the appliance. Display shows the default "Manual" program: 200°C / 15 minutes. The  $\text{Start/Stop}$  button will be flashing.

6. You may now select between the preset cooking mode or the manual settings.



a. If choosing preset cooking mode:


- Press the  button. Fries mode will start flashing.
- Select the desired cooking mode by turning the control knob (these modes are described in detail in the 'Cooking guide'

section).

- If you need to adjust the temperature: Press the  button, then use the control knob to adjust the temperature. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C. After your selection, the temperature will flash for 6 seconds and the temperature is set.
- If you need to adjust the timer: Press the  button, then use the control knob to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. 60 minutes. After your selection, the timer will flash for 6 seconds and the timer is set.

b. If choosing manual settings:

- Press  $\text{Start/Stop}$  again to begin the cooking process with default "Manual" program (200°C / 15 minutes).
- If you need to adjust the temperature: Press the  button, then use the control knob to adjust the temperature. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C. After your selection, the temperature will flash for 6 seconds and the temperature is set.
- If you need to adjust the timer: Press the  button, then use the control knob to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. 60 minutes. After your selection, the timer will flash for 6 seconds and the timer is set.

7. To return to the default "Manual" program, simply press the  button again.

8. Confirm the cooking mode by pressing the  $\text{Start/Stop}$  button. This will launch the cooking process. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.


9. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results (see section 'Cooking guide'). To shake the food, press the center of the control knob or the  $\text{Start/Stop}$  button to pause the cooking process. Pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Slide the basket back into the appliance, then press the center of the control knob or the  $\text{Start/Stop}$  button again and cooking will resume.

- **Tip:** You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds, shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.
- **Note:** When basket is removed, the appliance goes into Pause mode. Basket needs to be returned to appliance within 10 minutes for cooking to resume. If basket is not returned to



appliance within 10 minutes, the program, temperature, and time need to be reset.

- **Warning: If there is a lot of food, the basket can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.**





- When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready.**  
If the food is not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the basket. Excess oil from the food is collected in the bottom of the basket.
  - **Caution: Never turn the basket upside-down, as the removable grid and hot oil could fall out.**
  - **After cooking, the basket, the grid, and the food are very hot. Handle with caution. Use both hands and oven mitt if the basket is too heavy.**
  - **Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the basket.**
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
- If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the  button for 2 seconds to switch off the appliance.

## COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

**Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of ingredients used. Shape and brand may also affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.**

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
<b>Potatoes &amp; Fries</b>						
Frozen fries (10 x 10 mm standard thickness)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Yes	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Roasted Potatoes	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
<b>Meat &amp; Poultry</b>						
Steak	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C			
Roasted chicken	up to 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Chicken legs	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Chicken breasts	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Lamb chops	200 g - 1 kg (1 to 8 pcs)	33 min	200°C			
Sausages	300 g - 1 kg (4 to 15 pcs)	15 - 20 min	200°C			
<b>Fish</b>						
Salmon fillet	100 - 700 g (1 to 5 pcs)	12 - 18 min	160°C			
Shrimps	300 - 600 g (15 to 30 pcs)	6 - 14 min	190°C		Yes	
<b>Snacks</b>						
Frozen chicken nuggets	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C			Flip at mid-cooking
Frozen cheese sticks	400 - 700 g (5 to 10 pcs)	13 min	180°C		Yes	
Frozen onion rings	250 - 600 g (20 to 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Yes	
Fried spring rolls	250 - 350 g (8 to 20 pcs)	10 min	200°C		Yes	
Frozen pizza	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Fresh pizza	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
<b>Vegetables</b>						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Cauliflower	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
<b>Baking</b>						
Muffins	4 to 9 pcs	18 min	180°C			Use a baking tin/oven dish**
Cake	150 - 400 g	18 min	180°C			

\* Shake at least half way through cooking.

Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.

**IMPORTANT:** To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

\*\*place the cake tin/oven dish in the bowl.

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

## TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 500 grams.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled

ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminum, or terracotta.

- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**The basket and the grid 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 basket to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
**Note:** The basket and the removable grid are dishwasher-safe.  
**Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the basket and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the basket and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.**
4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## STORAGE

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

## GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Center in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local brand dealer.

## TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.



### Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Information about your warranty is available at [www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)

### TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

[www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)

### Technical data

OBH Nordica TYPE AG855DS0, AG8558N0

220-240V ~, 50-60 Hz

1700-2020 W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code  
to receive our latest offers.