




Dual Easy Fry / Dual Easy Fry & Grill

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 18
Brugsanvisning - dansk	side	19 - 33
Bruksanvisning - norsk	side	34 - 48
Käyttöohjeet - suomi	sivu	49 - 64
Instructions of use - english.....	page	65 - 79



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typen bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om sladden har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer.
- Denna apparat är inte avsedd för personer (barn inkluderat) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instruerats hur apparaten används korrekt av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från åtta år och uppåt, samt av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instruerats hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är över åtta år och övervakas. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn som är under åtta år.
-  Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan stiga när apparaten används. Rör inte de varma ytorna på apparaten (beroende på modell).
- Rengör löstagbara delar med en icke-slipande tvättsvamp och diskmedel, eller i diskmaskin(beroende på modell).
- Rengör insidan och utsidan av apparaten med en fuktig tvättsvamp eller trasa. Se kapitlet "Rengöring" i bruksanvisningen.
- Utrustningen får användas på en höjd på upp till 4 000 m.
- **Varning:** spillvärme dröjer kvar i värmeelementets yta efter användning.

- **Varning:** felaktig användning av utrustningen kan leda till skador.
- **Varning:** undvik att spilla vätska på anslutningsdonet (beroende på modell)

Gör följande

- Läs igenom och följ denna bruksanvisning. Spara den för framtida bruk.
- Kontrollera att den nätspänning som finns i hemmet stämmer överens med det voltantal som står på apparaten.
- Om apparaten ska användas i ett annat land än där den inhandlats, be en auktoriserad serviceverkstad kontrollera apparaten innan användning.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter och klisterlappar från din fritös innan du använder den. Försäkra dig dessutom om att allt material som finns under den löstagbara skålen (beroende på modell) är borta. Försök aldrig att själv demontera apparaten.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat eluttag.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt värmefåligt underlag och ej i närheten av vatten.
- Av säkerhetsskäl uppfyller den här apparaten tillämpliga standarder och föreskrifter (direktiven om lågspänning, elektromagnetisk störning, material i kontakt med livsmedel, miljö med flera).
- Kontrollera att vägguttagetets spänning stämmer överens med apparatens.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt värmefåligt underlag och ej i närheten av vatten.
- Låt inte strömsladden hänga ned.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i själva sladden.
- Dra alltid ur kontakten efter användning, när du ska flytta apparaten och när den ska rengöras.
- Sänk inte ner apparaten i vatten!
- Dra ur sladden och kväv lågorna med en våt kökshandduk om det skulle börja brinna.

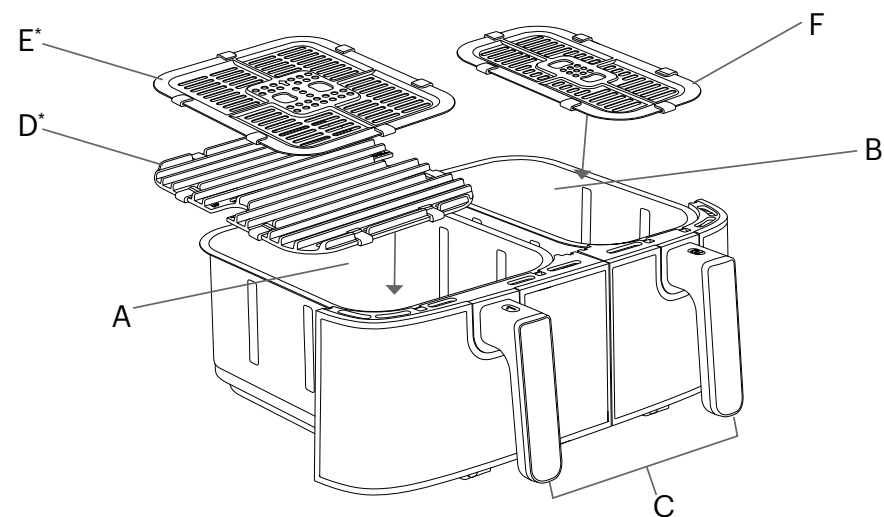
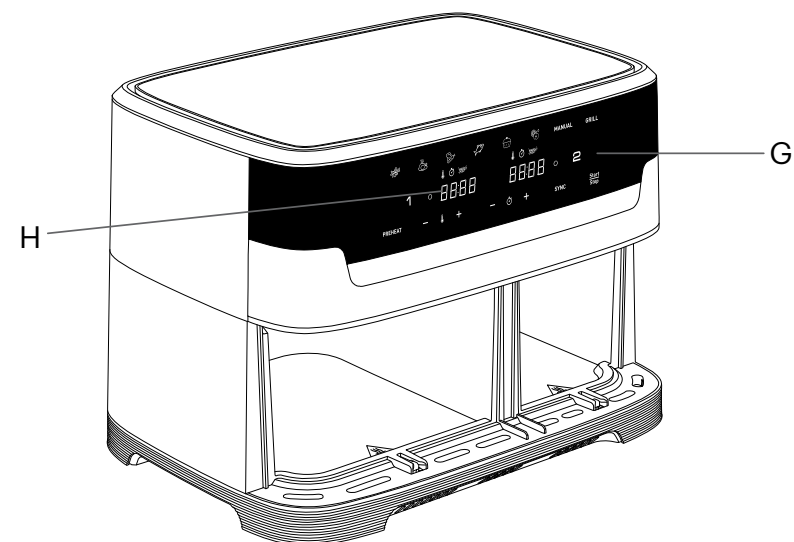
Gör inte följande

- Använd inte förlängningssladd. Om du på eget ansvar ändå använder en sådan måste den vara i gott skick, försedd med jordledning och med en effekt som passar apparaten.

- Lämna inte sladden hängande. Nätsladden får aldrig vara för nära eller i kontakt med de varma delarna på din fritös eller nära någon annan värmekälla och inte heller ligga över vassa kanter.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i själva sladden.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den är i bruk.
- Använd inte apparaten i närheten av brännbara material (gardiner, förhängen etc.) eller i närheten av yttre värmekällor (gasspis, kokplatta etc.).
- Flytta inte apparaten när den är fylld med het vätska eller mat.
- Om du har en löstagbar innerbehållare får du aldrig ta ur den medan fritösen är på.
- Förvara inte din fritös utomhus. Den ska förvaras på en torr och välventilerad plats.
- Koppla aldrig in din fritös utan att du har fyllt på med fett eller olja. Oljenivån måste alltid ligga mellan minimum- och maximummarkeringarna.
- Blanda inte olika sorters olja eller fett. Tillsätt aldrig vatten till oljan eller fettet.
- Överfyll inte frityrkorgen. Överskrid aldrig maxgränsen för hur stor mängd fritösen rymmer.

RÅD/INFORMATION

- Apparats säkerhet uppfyller gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Denna apparat är i enighet med gällande säkerhetsregleringar och direktiv.
- Denna apparat är endast till för enskilt bruk och får inte användas utomhus. Skador som uppkommit genom fackmässigt bruk, ovarsam användning eller om inte bruksanvisningen följts, täcks inte av garantin.
- För din egen säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar som är avsedda för din apparat.
- **WARNING:** känsliga personer som gravida kvinnor, små barn, äldre och personer med nedsatt immunförsvar bör tänka på att temperaturer under 80°C inte är tillräckligt varmt för att eliminera de sanitära risker när det gäller bakterier för någon typ av mat förutom yoghurt.

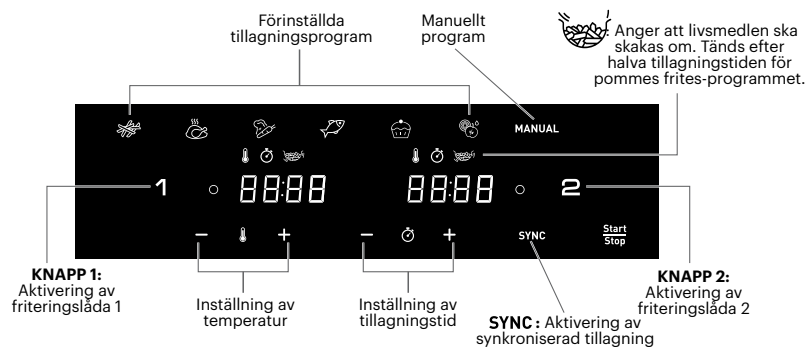


*beroende på modell

BESKRIVNING

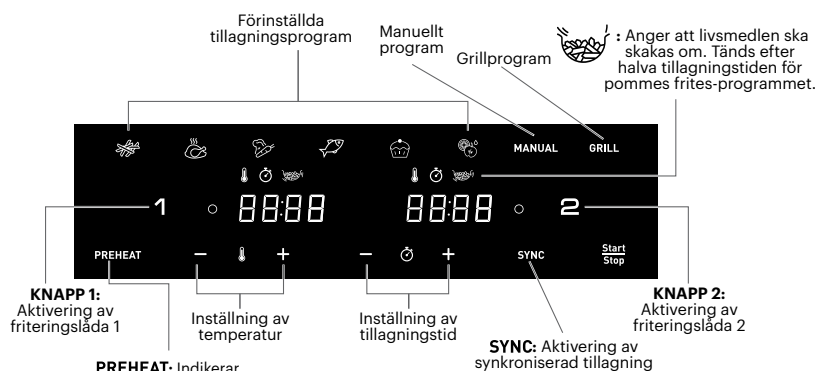
- A. Friteringslåda 1 (stor)
- B. Friteringslåda 2 (normalstor)
- C. Handtag friteringslådor
- D. Stort löstagbart gjutet grillgaller med silikondynor (beroende på modell)
- E. Stort löstagbart galler med silikondynor (beroende på modell)
- F. Löstagbart galler med silikondynor
- G. Digital pekskärm
- H. Visning av tid/temperatur

ANVÄNDARGRÄNSSNITT DUAL EASY FRY



OFF: Anger att friteringslådan är avaktiverad. För att aktivera, tryck på knapp 1 eller knapp 2.

ANVÄNDARGRÄNSSNITT DUAL EASY FRY & GRILL*



OFF: Anger att friteringslådan är avaktiverad. För att aktivera, tryck på knapp 1 eller knapp 2.

*beroende på modell

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

- Pommes frites
- Kyckling
- Grönsaker
- Fisk

- Desseter
- Torkning
- MANUAL** Manuellt läge
- GRILL** Grillprogram (beroende på modell)

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken från apparaten (exempelvis klistermärken på friteringslådor), utom klistermärke med QR-kod.
3. Rengör friteringslådorna och de löstagbara gallren noga med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp.
Friteringslådorna och gallren kan diskas i diskmaskin.
4. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Tillsätt inte olja eller stekfett i friteringslådorna.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
2. **Häll inte olja eller annan vätska i friteringslådorna. Placera ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar tillagningsresultatet.**

VIKTIGT: Placera inte apparaten i hörn eller under väggskåp, det kan göra att den överhettas. Lämna minst 15 cm fritt utrymme runt apparaten, så att luft kan cirkulera.


3. Tryck på för att slå på apparaten.
4. Pommes frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
5. Valfri friteringslåda kan aktiveras med knapp 1 eller 2. För att avbryta valet, tryck på knapp 1 eller 2 igen. Friteringslådan avaktiveras och OFF visas på displayen.

OBS: Lägg inte i mer livsmedel än vad som anges i tabellen (se tillagningsguiden), det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.


6. Placera alltid lämpliga galler i friteringslådorna före tillagning, för optimalt tillagningsresultat.

ANVÄNDNING AV BÅDA FRITERINGSLÅDORNA I LÄGE SYNC (SYNKRONISERAD TILLAGNING)

Tillaga 2 olika typer av mat samtidigt med båda friteringslådorna i läge SYNC.

1. Tryck på  för att slå på apparaten. Pommess frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
2. Tryck på önskat tillagningsläge och ställ in tid och temperatur, om de skiljer sig från förinställningarna, genom att trycka på + och -. Inställningarna sparas.
3. Lägg det första livsmedlet i friteringslåda 1 (vänster). Skjut in friteringslådan i apparaten.





OBS: Om inga åtgärder vidtas på 10 minuter när Add visas på displayen, stoppas programmet och displayen återgår till att visa START/STOP. Du måste göra om valet för att starta om tillagningen.

4. Tryck på 2 för att aktivera friteringslåda 2.
5. Tryck på önskat tillagningsläge och ställ in tid och temperatur, om de skiljer sig från förinställningarna, genom att trycka på + och -.
6. Lägg det andra livsmedlet i friteringslåda 2 (höger). Skjut in friteringslådan i apparaten.
7. Tryck på SYNC för att ange att de båda livsmedlen ska vara färdiga samtidigt. Om de två valda tillagningslägena har olika tillagningstider visas HOLD på displayen för friteringslådan med det livsmedel som kräver kortast tillagningstid. Det anger att apparaten fördröjer tillagningsstarten så att de två livsmedlen blir klara samtidigt.
8. Tryck på  för att starta tillagningen.
9. Apparaten avger ett ljud när båda livsmedlen är klara samtidigt.
10. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.

Var försiktig! Efter tillagning är gallren och livsmedlen heta.

OBS: Om någon av friteringslådorna tas ut under tillagning och inte sätts tillbaka inom 5 minuter, kommer OFF att visas på displayen för denna friteringslåda. Den andra friteringslådan förblir aktiv, men programmet SYNC avslutas.

ANVÄNDNING AV EN FRITERINGSLÅDA PÅ APPARATEN

1. Tryck på  för att slå på apparaten.
2. Pommess frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
3. Valfri friteringslåda kan aktiveras med knapp 1 eller 2. Den andra friteringslådan förblir avaktiverad. För att avbryta valet, tryck på knapp 1 eller 2 igen.
4. För att starta tillagningen kan du välja mellan förinställda tillagningslägen eller manuella inställningar.
 - a. Om du väljer ett förinställt tillagningsläge:
 - Välj önskat tillagningsläge genom att trycka på motsvarande symbol på pekskärmen. Dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden.
 - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen . Detta kommer att starta tillagningsprocessen.
 - Tillagningen startar. Återstående tillagningstid visas på displayen.
 - b. Om du väljer manuella inställningar:
 - Tryck på knappen MANUAL för manuellt läge.
 - Ställ in temperaturen  med knapparna + och - på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in mellan 40 och 200 °C.
 - Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna + och - . Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
 - Tryck på knappen  för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna. Tillagningen startas. Återstående tillagningstid visas på displayen.
5. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
6. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden för optimalt tillagningsresultat (se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget, dra ut friteringslådan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i apparaten. Tillagningen återupptas automatiskt.



För pommess frites-programmet blinkar denna symbol efter halva tillagningstiden. Det anger att pommess fritesen ska skakas för jämn tillagning och färg.





7. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
8. **Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade.**

*beroende på modell

- Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
9. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Var försiktig! Vänd aldrig friteringslådan upp och ner med gallret i. Efter tillagning är friteringslådorna, gallren och livsmedlen heta.
 10. När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.

ANVÄNDNING AV BÅDA FRITERINGSLÅDORNA I LÄGE SYNC MED GRILLPLATTA*

Grillfunktionen är endast lämplig för friteringslåda 1.

1. **Placera alltid grillgallret i friteringslåda 1 i apparaten.**
2. Tryck på . Pomes frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
3. Tryck på  på displayen för att välja grilläge och justera tillagningstiden efter behov.
Temperaturen ställs automatiskt in till 200 °C. **Placera inte livsmedel i friteringslåda 1, en grillförvärmningsfas startas automatiskt.**
4. Tryck på 2 för att aktivera friteringslåda 2 och välj önskat tillagningsläge (exempelvis pomes frites-läge) och justera tid och temperatur efter behov.
5. Lägg livsmedel i friteringslåda 2. Skjut in friteringslådan i apparaten.
6. Tryck på .
7. Starta tillagningen genom att trycka på . Därmed startas förvärmningsfasen för grillen (friteringslåda 1).
PREHEAT tänds och displayen visar Pre Heat. Grilltemperaturen ställs automatiskt in till 200 °C.
8. Timerlarmet ljuder när förvärmningsfasen är slutförd.
Displayen visar Add.
9. Dra ut friteringslåda 1 ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
Var försiktig! Friteringslådan och grillgallret är heta. Använd en tång för att placera livsmedel på grillplattan.
OBS: Om inga åtgärder vidtas på 10 minuter när Add visas på displayen, stoppas programmet och displayen återgår till att visa START/STOP. Du måste göra om valet för att starta om tillagningen.

10. Placera livsmedlet på grillplattan och sätt tillbaka friteringslådan i apparaten.
11. Tillagningen startar automatiskt. Återstående tillagningstid visas på displayen.
OBS: Köttbitarna kan vändas efter halva tillagningstiden.
Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
12. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut friteringslådorna ur apparaten och placera dem på en värmebeständig yta.
13. Lyft ut livsmedlen ur friteringslådorna med en tång.
Var försiktig! Efter tillagning är friteringslådorna, gallren och livsmedlen heta.
OBS: Om någon av friteringslådorna tas ut under tillagning och inte sätts tillbaka inom 5 minuter, kommer OFF att visas på displayen för denna friteringslåda. Den andra friteringslådan förblir aktiv, men programmet SYNC avslutas.

*beroende på modell

TILLAGNINGSGUIDE

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	Tillagningssläge	Skaka	Ytterligare information
Potatis och pommes frites						
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	Friteringslåda 1	600-1 400 g	25-40 min	180 °C		2 gånger
	Friteringslåda 2	300-800 g	25-35 min			2 gånger
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	Friteringslåda 1	500 g	40 min	180 °C		4 gånger
	Friteringslåda 2	200 g	35 min			4 gånger
Djupfryst klyftpotatis	Friteringslåda 1	600-1 400 g	25-40 min	180 °C		2 gånger
	Friteringslåda 2	300-800 g	25-40 min			2 gånger
Kött och fågel						
Djupfrysta hamburgare av nötkött	Friteringslåda 1	Upp till 4 st.	10-18 min	200 °C	MANUAL	Vänd 1 gång
	Friteringslåda 2	Upp till 2 st.	10-15 min			
Kycklingbröstfiléer (benfria)	Friteringslåda 1	Upp till 4 st.	10 min	200 °C		Vänd 1 gång
	Friteringslåda 2	Upp till 2 st.	10 min	200 °C		
Kyckling (hel)	Friteringslåda 1	Upp till 1 300 g	50 min	160 °C		Endast friteringslåda 1
Snacks						
Kycklingnuggets	Friteringslåda 1	Upp till 1 kg	12 min	200 °C		1 gång
	Friteringslåda 2	Upp till 400 g	12 min	200 °C		
Kycklingvingar	Friteringslåda 1	Upp till 1 kg eller 8-9 st.	22 min	200 °C		1 gång
	Friteringslåda 2	Upp till 400 g eller 4-5 st.	22 min	200 °C		

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur	Tillagningssläge	Skaka	Ytterligare information
Snacks						
Pizza	Friteringslåda 1	Upp till 3 bitar	5 min	170 °C	MANUAL	
	Friteringslåda 2	Upp till 2 bitar	5 min	170 °C	MANUAL	
Grönsaker	Friteringslåda 1	Upp till 1 kg	22 min	200 °C		4 gånger
	Friteringslåda 2	400-600 g	22 min	200 °C		4 gånger
Fisk						
Laxfilé	Friteringslåda 1	Upp till 4 st.	8-10 min	200 °C		
	Friteringslåda 2	Upp till 2 st.	8-10 min	200 °C		
Räkor	Friteringslåda 1	Upp till 500 g till 1 kg	8-10 min	200 °C		1 gång
	Friteringslåda 2	Upp till 400 g	8-10 min	200 °C		1 gång
Bakning						
Muffins	Friteringslåda 1	Upp till 6-8 st.	16 min	160 °C		
	Friteringslåda 2	Upp till 4 st.	16 min	160 °C		
Chokladkakor	Friteringslåda 1	1 rund kakform	30-35 min	160 °C		
Torkning						
Äppelskivor	Friteringslåda 1	8 skivor	8 h	40 °C		
	Friteringslåda 2	4 skivor	8 h	40 °C		

	Typ av tillagning	Mängd	Ungefärlig tid	Temperatur	Skaka	Ytterligare information
GRILLPROGRAM*						
Nötkött	Friteringslåda 1	Blodig	Upp till 4 st.	4 min	200 °C	Vänd 1 gång Endast friteringslåda 1 Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak. Efter halva tillagningstiden kan du vända livsmedlen igen.
		Medium	Upp till 4 st.	6 min	200 °C	
		Välstekt	Upp till 4 st.	8 min	200 °C	
Fläskkotletter	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 3 st.	12-16 min	200 °C	Vänd 1 gång
Ytterfilé av lamm	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 4-6 st.	12-14 min	200 °C	
Kycklingbröstfiléer	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 4-6 st.	10 min	200 °C	Vänd 1 gång
Korv	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 8-10 st.	16-20 min	200 °C	Vänd 3 gånger
Fiskfilé	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 4-6 st.	8 min	200 °C	

*beroende på modell

TIPS

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Att skaka mindre livsmedel efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- För att göra potatis extra krispig, prova att tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka för att fördela den jämnt. Vi rekommenderar 15 ml olja (1 matsked).
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 1 200 g (800 g i friteringslåda 1 och 400 g i friteringslåda 2).
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.

- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel, sätt temperaturen till 160 °C i upp till 10 minuter. Tillagningstiden kan anpassas efter mängden livsmedel för fullständig värmning.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Friteringslådorna och gallren har nonstick-beläggning. Använd inte slipande rengöringsmedel eller köksredskap av metall för att rengöra dem, eftersom det kan skada nonstick-beläggningen.

1. Dra ut kontakten ur nätuttaget och låt apparaten svalna.
OBS! Ta bort friteringslådan så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör friteringslådorna och gallren med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
OBS: Friteringslådorna och gallren kan diskas i diskmaskin.
Tips: Om matrester har fastnat på gallren eller i botten av friteringslådorna, fyll friteringslådorna med varmt vatten och lite diskmedel. Låt friteringslådorna och gallren stå i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.
4. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
6. Dränk aldrig apparaten i vatten eller annan vätska.

FÖRVARING

1. Dra ut apparatens kontakt och låt apparaten svalna.
2. Kontrollera att alla delar är rena och torra.

FELSÖKNING

Om du får problem med apparaten, besök varumärkets webbplats (se bruksanvisningens titelsida) för att se vanliga frågor och svar, 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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Tel 08-629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0, AG901NS0


220-240V ~, 50-60 Hz

2700 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til anvendelse i følgende situationer, som ligeledes vil medføre, at garantien bortfalder:
 - medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
 - kroer,
 - gæster på hoteller, moteller og andre, lignende typer logier,
 - bed and breakfast-steder.
- Anvend ikke apparatet, hvis dette eller strømforsyningskablet er skadet, har været faldet på gulvet og har synlige skader eller ser ud til at virke dårligt. Hvis det skulle ske, skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Apparatet er ikke egnet til at blive brugt af personer (herunder børn), som har et fysisk, sensorisk eller mentalt handicap eller af personer uden kendskab til eller erfaring med apparatet, medmindre disse er under opsyn eller har modtaget instruktioner i dets anvendelse fra en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, således at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion om, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og forstår farerne involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under tilsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år. Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af apparatet og ledningen.
-  Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug. Rør aldrig de varme overflader på apparatet (afhængig af model).
- Rengør de aftagelige dele med en ikke-slibende svamp, eller i en opvaskemaskine (afhængig af model).
- Rengør indersiden og ydersiden af apparatet med en fugtig svamp eller klud. Se kapitlet "Rengøring" i brugsvejledningen.
- Apparatet kan bruges i højder på op til 4000 m.
- **Advarsel:** Varmeelementets overflade har restvarme efter brug.
- **Advarsel:** Risiko for kvæstelser på grund af forkert brug af apparatet.
- **Advarsel:** Må der ikke spildes vaske ned i stikket' with 'Der må ikke spildes væske på stikket.

Rigtigt

- For din sikkerhed overholder dette apparat alle gældende normer og standarder (lavspændingsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitetsdirektivet, direktivet vedr. materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljødirektivet osv.).
- Kontroller, at spændingen i dine installationer stemmer overens med den spænding, der er angivet på apparatets mærkning (vekselstrøm).
- Da der findes mange forskellige standarder, er det en god ide at få et godkendt servicecenter til at kigge på apparatet, inden det tages i brug i et andet land end der, hvor det blev købt.
- Til modeller med aftagelig strømforsyningsledning må kun den originale ledning anvendes.
- Dette produkt er udelukkende beregnet til privat brug. Ved enhver form for anvendelse af apparatet, der er erhvervsmæssig, u hensigtsmæssig eller i uoverensstemmelse med brugsanvisningen, bortfalder producentens ansvar såvel som garantien.
- Lad ikke ledningen hænge og dingle.
- Afbryd ikke strømforsyningen ved at trække i ledningen.
- Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes i følgende situationer: Efter brug, når apparatet skal flyttes eller rengøres.
- Nedsenk ikke apparatet i vand!
- I tilfælde af at apparatet bryder i brand: Træk stikket ud og sluk flammerne med et vådt håndklæde.
- Flyt aldrig apparatet, mens der stadig er varm mad inde i.
- Start ikke apparatet, mens det er tomt.
- Overfyld ikke panden. Overhold de anbefalede mængdeangivelser.

Forkert

- Anvend ikke forlængerledning. Hvis du tager ansvar for dette, sørg for, at forlængerledningen er i ordentlig stand, at den er med jordstik, og at den kan klare apparatets spænding.
- Lad ikke ledningen hænge løst fra apparatet.
- Elledningen må aldrig komme i tæt kontakt med apparatets varme dele, tæt på en varmekilde eller hvile på skarpe kanter.
- Sluk ikke apparatet ved at hive ledningen ud af stikket.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn ved brug.
- Tænd ikke for apparatet i nærheden af brandbare materialer (persiener, gardiner m.v.) eller nær andre varmekilder (kogeplader, gasblus etc.).
- Flyt ikke apparatet, hvis det indeholder væske eller varm mad.

- Hvis apparatet har en udtagelig inderbeholder, må den aldrig tages ud, mens apparatet er tændt.
- Opbevar ikke frituregryden udendørs. Opbevar den på et tørt og ventileret sted.
- Tænd aldrig apparatet uden olie eller fedt i. Mængden af olie skal altid være mellem det angivne minimum- og maksimumniveau.
- Bland ikke forskellige typer olie. Tilsæt aldrig vand til olien eller fedtstoffet.
- Overfyld aldrig friturekurven. Overskrid aldrig det angivne maksimumsniveau.

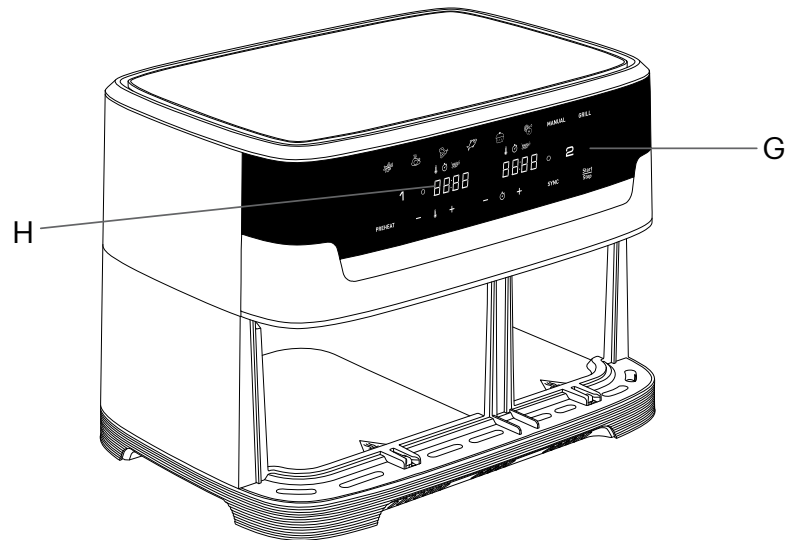
TIPS/INFORMATION

- Af hensyn til brugerens sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og forskrifter (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse, m.m.).
- Apparatet er designet udelukkende til husholdningsbrug og ikke udendørs brug. Ved professionel brug, ureglementeret brug eller misligholdelse af apparatet frafalder producentens ansvar og reklamationsretten.
- Såfremt ovenstående måtte ske, skal apparatet bringes til et autoriseret serviceværksted. Forsøg ikke selv at skille det ad.
- **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.

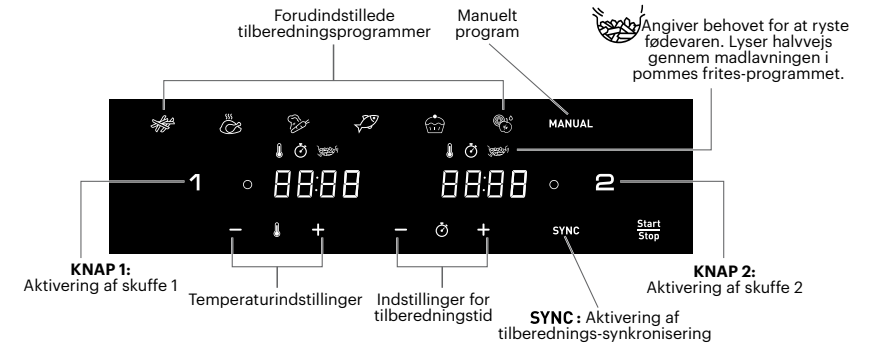
BESKRIVELSE

- A. Skuffe 1 (stor skål)
- B. Skuffe 2 (almindelig skål)
- C. Skuffehåndtag
- D. Stor, aftagelig trykstøbt rist med silikonepuder (afhængigt af model)

- E. Stor, aftagelig rist med siliciumpuder (afhængigt af model)
- F. Aftagelig rist med siliciumpuder
- G. Digital berøringsskærm
- H. Tids-/temperaturvisning

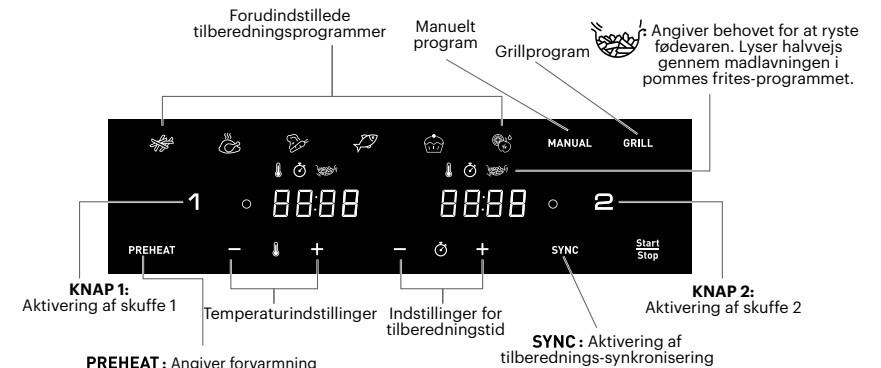


DUAL EASY FRY BRUGERGRÆNSEFLADE



OFF : Angiver, at skuffen er slukket. For at aktivere skal du klikke på knap 1 eller 2.

DUAL EASY FRY & GRILL BRUGERGRÆNSEFLADE*

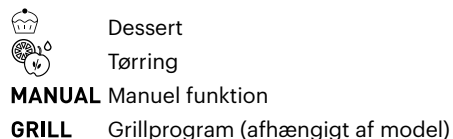


OFF : Angiver, at skuffen er slukket. For at aktivere skal du klikke på knap 1 eller 2.

*Afhængigt af model

*Afhængigt af model

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER



FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker fra apparatet (f.eks. klistermærke på skuffen), undtagen QR-kodemærkatene.
3. Rengør skuffen og de aftagelige riste grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Skufferne og ristene tåler opvaskemaskine.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft. Kom ikke olie eller stegefedt i skuffen.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på en plan, stabil, varmebestandig flade, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
2. **Kom ikke olie eller anden væske i skuffen.**
Placer ikke noget oven på apparatet. Det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstilberedningen.

VIGTIGT: For at forhindre overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller under et overskab. Der skal være et mellemrum på mindst 15 cm omkring apparatet for at luften kan cirkulere.

3. Apparatet tændes ved at trykke på .
4. Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
5. Enhver af de to skuffer kan aktiveres ved at trykke på knappen "1" eller "2". (For at annullere valget skal du igen trykke på knappen "1" eller "2", hvorefter skuffen vil være slukket og annulleret).
Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.
6. Læg altid de tilhørende riste i skufferne inden tilberedning for at få optimale tilberedningsresultater.

BRUG AF BEGGE SKUFFER I SYNKRONISERINGSFUNKTION (DOBBELT TILBEREDNING)





Tilbered 2 forskellige typer fødevarer på samme tid takket være brug af begge skuffer og SYNC-funktion.


1. Apparatet tændes ved at trykke på . Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
2. Tryk på den ønskede tilberedningsfunktion, og indstil tid og temperatur, hvis de er forskellige fra for-indstillingerne (ved at trykke på + og -). Indstillingerne gemmes.
3. Læg første produkt i skuffe 1 (venstre skuffe). Skub skuffen ind i apparatet igen.
Bemærk: Når skærmen viser "Add", og der ikke er nogen aktivitet i 10 minutter, stopper programmet, og skærmen vender tilbage til at vise "START/STOP". Du skal vælge igen for at genstarte tilberedningen.
4. Skuffe 2 aktiveres ved at trykke på "2".
5. Tryk på den ønskede anden tilberedningsfunktion, og indstil tid og temperatur, hvis de er forskellige fra forindstillingerne (ved at trykke på + og -).
6. Læg andet produkt i skuffe 2 (højre skuffe). Skub skuffen ind i apparatet igen.
7. Tryk på for at sikre, at de to produkter bliver klar på samme tid. Hvis de to valgte tilberedningsfunktioner har forskellige tilberedningstider, vises "HOLD" på skærmen for den korteste tilberedningsfunktion (for det produkt, der har brug for mindst tilberedningstid). Det betyder, at apparatet forsinker tilberedningsstarten, så de to forskellige produkter bliver færdige på samme tid.
8. Tryk på for at påbegynde tilberedningen.
9. Apparatet bipper, når produkterne er klar på samme tid.
10. Træk skuffen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig: Efter varmluftstilberedningen er ristene og maden meget varme.

Bemærk: Hvis du fjerner en af skufferne under tilberedningen, og du ikke skubber den ind igen inden for 5 minutter, viser dette skuffepanel "OFF". Den anden skuffe fortsætter tilberedningen, men den afslutter "SYNC" -programmet.

BRUG AF KUN EN ENKELT SKUFFE I APPARATET

1. Tænd apparatet ved at trykke på .
2. Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
3. Enhver af de to skuffer kan aktiveres ved at trykke på knappen "1" eller "2". Den anden skuffe forbliver OFF (for at annullere valget skal du igen trykke på knappen "1" eller "2").
4. Begynd tilberedningen ved enten at vælge forindstillet tilberedning eller manuel indstilling.
 - a. Hvis du vælger forindstillet tilberedning:
 - Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at trykke på det relevante ikon på berøringsskærmen (programmerne beskrives i afsnittet "Tilberedningsguide").
 - Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på knappen . Det vil starte tilberedningsprocessen.
 - Tilberedningen starter. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
 - b. Ved valg af manuel indstilling:
 - Tryk på MANUAL.
 - Indstil temperaturen  med knapperne + og – på den digitale skærm. Temperaturen kan indstilles fra 40 til 200°C.
 - Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne + og –. Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
 - Tryk på knappen  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling. Derefter starter tilberedningen. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
5. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af skuffen.
6. Visse produkter skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået for at få optimale resultater (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at trække skuffen ud af apparatet i håndtaget og derefter ryste den. Skub derefter skuffen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk.

 **I tilberedningsfunktionen Pommes frites blinker dette piktogram halvvejs gennem tilberedningen. Det indikerer, at man skal ryste pommes fritene for at få en jævn opvarmning og bruning.**
7. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk skuffen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.

*Afhængigt af model

8. Kontrollér, om maden er færdig.

Hvis maden ikke er færdig, skal du blot skubbe skuffen tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.

9. Træk skuffen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig: Skuffen må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er skuffen, risten og maden meget varme.

10. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

BRUG AF BEGGE SKUFFER I SYNKRONISERINGSFUNKTION MED GRILLPLADEN*

Grillfunktionen er kun velegnet til skuffe 1.

1. Placer altid grillristen i skuffe 1.

2. Tryk på . Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
3. Tryk på GRILL på skærmen for at vælge grillfunktion, og indstil tilberedningstiden om nødvendigt. Temperaturen indstilles automatisk til 200 °C. **Læg ikke fødevarer i skuffe 1 – en grillforvarmingsfase starter automatisk.**
4. Tryk på '2' for at aktivere skuffe 2, vælg den ønskede tilberedningsfunktion (for eksempel pommes frites), og indstil tid og temperatur om nødvendigt.
5. Læg fødevarer i skuffe 2. Skub skuffen ind i apparatet igen.
6. Tryk på SYNC.
7. Start tilberedningen ved at trykke på . Dette starter forvarmingsfasen for grillen (skuffe 1). PREHEAT lyser, og skærmen viser "Pre Heat". Grilltemperaturen indstilles automatisk til 200 °C.
8. Når timeren lyder, er forvarmningen færdig. På skærmen vises 'Add'.
9. Tag skuffe 1 ud af apparatet, og sæt den på et varmebestandigt underlag. **Forsigtig: Skuffen og grillristen er meget varme. Brug en tang til at placere fødevarer på grillristen.** **Bemærk: Når skærmen viser "Add", og der ikke er nogen aktivitet i 10 minutter, stopper programmet, og skærmen vender tilbage til at vise "START/STOP". Du skal vælge igen for at genstarte tilberedningen.**

10. Læg fødevaren på grillristen, og sæt skuffen tilbage i apparatet.
11. Tilberedningen starter automatisk. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.

Bemærk: Kødstykkerne kan vendes halvvejs gennem madlavningen.

Overskydende olie fra fødevaren samler sig i bunden af skuffen.

12. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Træk skufferne ud af apparatet, og placer dem på et varmebestandigt underlag.
13. Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig: Efter tilberedningen er skuffen, ristene og maden meget varme.








Bemærk: Hvis du fjerner en af skufferne under tilberedningen, og du ikke skubber den ind igen inden for 5 minutter, vil panelet for denne skuffe vise "OFF". Den anden skuffe fortsætter tilberedningen, men den afslutter "SYNC" -programmet.

*Afhængigt af model

TILBEREDNINGSGUIDE

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	Tilberedningsfunktion	Rystes	Yderligere oplysninger
Kartofler & pommes frites						
Frosne pomfritter (standardtykkelse 10 x 10 mm)	Skuffe 1	600 - 1400 g	25 - 40 min.	180 °C		x2
	Skuffe 2	300 - 800 g	25 - 35 min.			x2
Hjemmelavede pommes frites (8 mm x 8 mm)	Skuffe 1	500 g	40 min.	180 °C		x4
	Skuffe 2	200 g	35 min.			x4
Frosne kartoffelbåde	Skuffe 1	600 - 1400 g	25 - 40 min.	180 °C		x2
	Skuffe 2	300 - 800 g	25 - 40 min.			x2
Kød & fjerkræ						
Frosne burgere af oksekød	Skuffe 1	Op til 4 stk.	10 - 18 min.	200 °C	MANUAL	x1 vendes
	Skuffe 2	Op til 2 stk.	10 - 15 min.			
Kyllingebrystfileter (udbenede)	Skuffe 1	Op til 4 stk.	10 min.	200 °C		x1 vendes
	Skuffe 2	Op til 2 stk.	10 min.	200 °C		
Hel kylling	Skuffe 1	Op til 1300 g	50 min.	160 °C		Kun skuffe 1
Snacks						
Chicken nuggets	Skuffe 1	Op til 1 kg	12 min.	200 °C		x1
	Skuffe 2	Op til 400 g	12 min.	200 °C		
Kyllingevinger	Skuffe 1	Op til 1 kg eller 8/9 stykker	22 min.	200 °C		x1
	Skuffe 2	Op til 400 g eller 4/5 stykker	22 min.	200 °C		

		Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur	Tilberedningsfunktion	Rystes	Yderligere oplysninger
Snacks							
Pizza	Skuffe 1	Op til 3 skiver	5 min.	170 °C	MANUAL		
	Skuffe 2	Op til 2 skiver	5 min.	170 °C	MANUAL		
Grøntsager	Skuffe 1	Op til 1 kg	22 min.	200 °C		x4	
	Skuffe 2	400 - 600 g	22 min.	200 °C		x4	
Fisk							
Laksefilet	Skuffe 1	Op til 4 stk.	8-10 min.	200 °C			
	Skuffe 2	Op til 2 stk.	8-10 min.	200 °C			
Rejer	Skuffe 1	Op til 500 g til 1 kg	8-10 min.	200 °C		x1	
	Skuffe 2	Op til 400 g	8-10 min.	200 °C		x1	
Bagning							
Muffins	Skuffe 1	Op til 6/8 stk.	16 min.	160 °C			
	Skuffe 2	Op til 4 stk.	16 min.	160 °C			
Chokoladekager	Skuffe 1	1 rund kageform	30 - 35 min.	160 °C			
Tørring							
Skiveskåret æble	Skuffe 1	8 skiver	8 t.	40 °C			
	Skuffe 2	4 skiver	8 t.	40 °C			

		Type af tilberedning	Mængde	Ca. tid	Temperatur	Rystes	Yderligere oplysninger
GRILLPROGRAM*							
Oksekød	Skuffe 1	Rød	Op til 4 stk.	4 min.	200 °C	x1 vendes	Kun skuffe 1 Tilsæt evt. olie, krydderurter og salt for at sætte ekstra smag på. Vend fødevarerne, når halvdelen af tiden er gået.
		Medium	Op til 4 stk.	6 min.	200 °C		
		Gennemstegt	Op til 4 stk.	8 min.	200 °C		
Svinekoteletter	Skuffe 1	Stegt	Op til 3 stk.	12 - 16 min.	200 °C	x1 vendes	
Lammekoteletter	Skuffe 1	Stegt	Op til 4-6 stk.	12 - 14 min.	200 °C		
Kyllingefileter	Skuffe 1	Stegt	Op til 4-6 stk.	10 min.	200 °C	x1 vendes	
Pølser	Skuffe 1	Stegt	Op til 8-10 stk.	16 - 20 min.	200 °C	x3 vendes	
Fiskefilet	Skuffe 1	Stegt	Op til 4-6 stk.	8 min.	200 °C		

*Afhængigt af model

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større stykker.
- Hvis mindre stykker rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, giver det et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- For at gøre dine kartofler ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie (1 spsk).
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pomfritter er 1.200 gram (800 g i skuffe 1 og 400 g i skuffe 2).
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets beholder ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Du kan bruge ildfaste fade af silikone, rustfrit stål, aluminium, terrakotta.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter. Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden for at genopvarme maden fuldt ud.

RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

Beholderen og risten har non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøring, da det kan beskadige non-stick-belægningen.

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

Bemærk: Tag gryden ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.

3. Rengør beholderen og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Der kan også bruges et affedningsmiddel til at fjerne eventuel resterende snavs.

Bemærk: Beholderen og risten tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af beholderen og på risten, kan du fylde den med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

Lad beholderen og risten stå i blød i ca. 10 minutter.

Skyl dem derefter, og tør dem.

4. Tør apparatet af indvendigt med en fugtig klud, der er opvredet i varmt vand.

5. Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

6. Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden væske.

OPBEVARING

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

2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

FEJLFINDING

Hvis du oplever problemer med apparatet, kan du besøge mærkets hjemmeside (se forsiden af denne vejledning) for at se en liste over ofte stillede spørgsmål eller kontakte forbrugerservice 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

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0, AG901NS0


220-240V ~, 50-60 Hz

2700 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Apparatet er kun beregnet for hjemmebruk. Apparatet er ikke beregnet brukt i følgende tilfeller, og garantien vil være ugyldig for:
 - personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer;
 - bondegårder;
 - gjester på hoteller, moteller og andre former for overnattingssteder;
 - overnattingssteder av typen bed and breakfast.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uten erfaring eller kunnskap, med mindre de på forhånd har fått opplæring i bruk av apparatet eller overvåkes av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. * Hold barn under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Apparat og ledninger skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy mens apparatet er i bruk. Apparatets varme flater må aldri berøres (avhengig av modell).
- Rengjør avtagbare deler med en ikke-slipende svamp og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin (avhengig av modell).
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes opptil en høyde på 4000 m over havet.
- **Forsiktig:** Overflaten på varmeelementer har restvarme etter bruk.
- **Forsiktig:** Feil bruk av apparatet kan føre til risiko for skader.
- **Forsiktig:** Pass på å ikke søle væske på kontakten (avhengig av modell).

Hva man skal gjøre

- Les og følg instruksjonene nøye. Ta godt vare på dem for senere bruk.

- Forsikre deg om at nettspenningen er i samsvar med det som er angitt på apparatets typeskilt (vekselstrøm).
- Ettersom normene varierer fra land til land, bør produktet, hvis det skal brukes i et annet land enn der det er kjøpt, kontrolleres av et godkjent servicesenter/-verksted.
- Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet før bruk. Forsikre deg om at også alt materiell er fjernet fra undersiden av den uttakbare skålen (avhengig av modell).
- Ikke bruk produktet hvis dette eller strømledningen er skadet, eller hvis apparatet har falt ned og er synlig skadet eller ikke virker normalt. I disse tilfellene må apparatet leveres inn til et godkjent serviceverksted. Ikke demonter apparatet på egen hånd.
- Koble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Trekk alltid ut kontakten etter bruk eller når apparatet skal flyttes eller rengjøres.
- Sett apparatet på en flate som tåler varme, er flat og stabil, og i god avstand fra vann.
- Ikke la ledningen henge og dingle.
- Start ikke apparatet mens det er tomt.

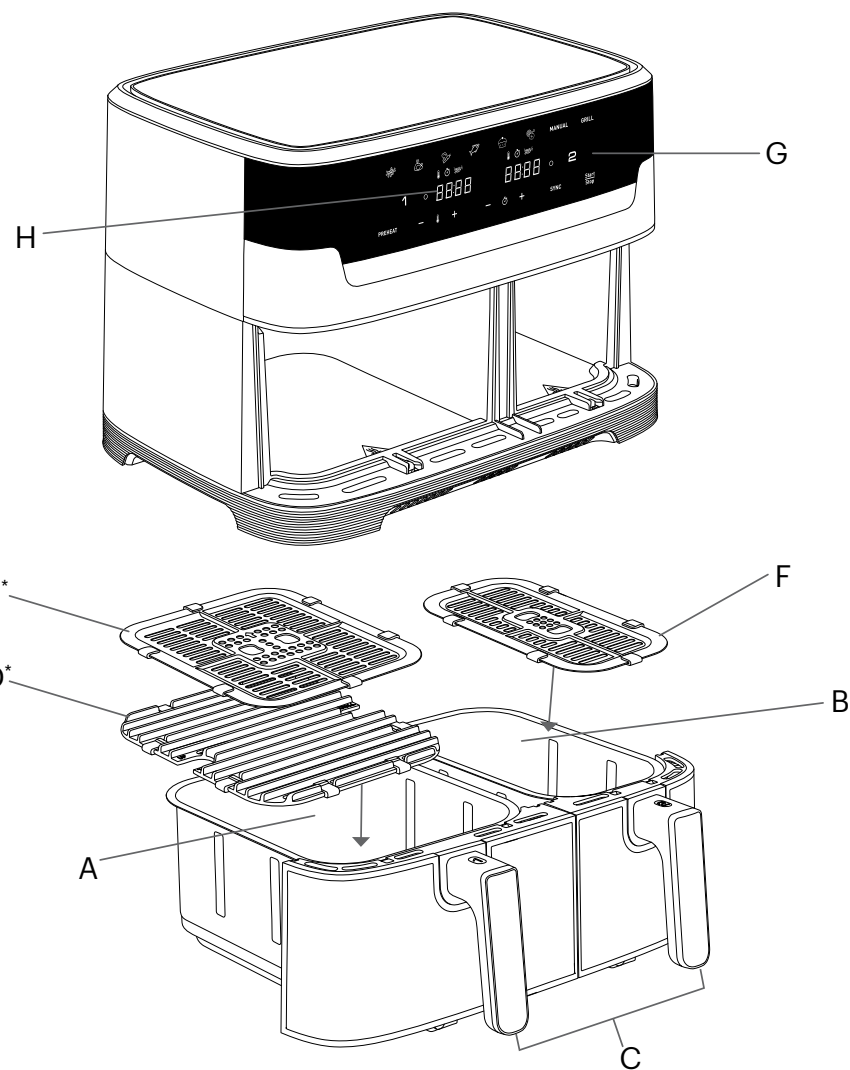
Ikke gjør følgende

- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du likevel på eget ansvar gjør dette, må skjøteledningen være jordet, i god stand og tilpasset effekten på apparatet.
- La aldri ledningen henge ned fra bordplaten. Strømledningen må aldri komme i nærheten av eller i kontakt med varme deler på apparatet, eller andre varmekilder, eller ligge over skarpe kanter.
- Dra i støpselet, ikke i ledningen, når du skal trekke ut kontakten.
- La aldri apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av brannfarlige produkter (gardiner, forheng osv.), eller i nærheten av andre varmekilder (gassbluss, kokeplater osv.).
- Ikke flytt på apparatet når det inneholder varm væske eller mat.
- Uttakbare beholdere må aldri tas ut mens frityrkokeren er på.
- Ikke oppbevar frityrkokeren utendørs. Lagre den på et tørt og godt ventilert sted.
- Sett aldri inn kontakten uten at det er olje eller fett i frityrkokeren. Oljenivået må alltid være mellom minimums- og maksimumsnivået.
- Ikke bland forskjellige typer olje. Tilsett aldri vann i oljen eller fettet.

- Ikke fyll frityrkokeren for full, det vil si at den aldri må fylles over maksimumsnivået.

RÅD/INFORMASJON

- Av sikkerhetshensyn er dette apparatet i samsvar med gjeldende normer og regler (lavspenningsdirektiver, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø og lignende).
- Dette apparatet er produsert for bruk i private husholdninger, og ikke for bruk utendørs. All profesjonell bruk, uvøren bruk eller bruk i strid med denne bruksanvisningen, fører til bortfall av ethvert ansvar og garanti fra produsenten.
- For modeller med avtakbar strømledning skal kun originalledningen brukes.
- Hvis apparatet antenner, prøv aldri å slukke flammene med vann! Lukk lokket. Koble fra apparatet. Kvel flammene med en fuktig klut.
- **FORSIKTIG:** Sensitive personer, for eksempel gravide kvinner, små barn, eldre samt personer med svekket immunforsvar, må ta hensyn til at temperaturer under 80 °C ikke varmebehandler nok til å eliminere all risiko for bakterier i alle typer mat, bortsett fra yoghurt.

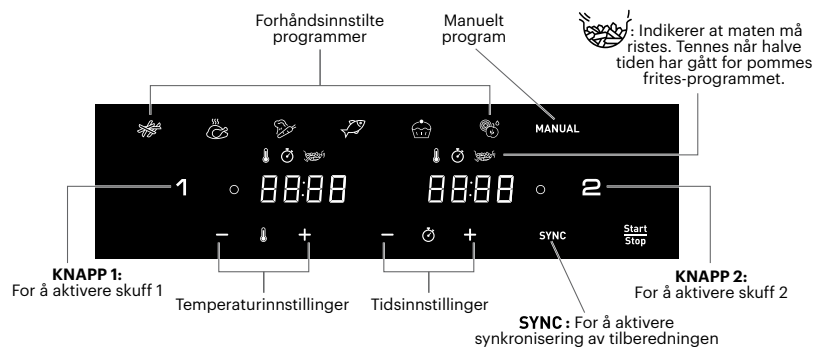


*avhengig av modell

BESKRIVELSE

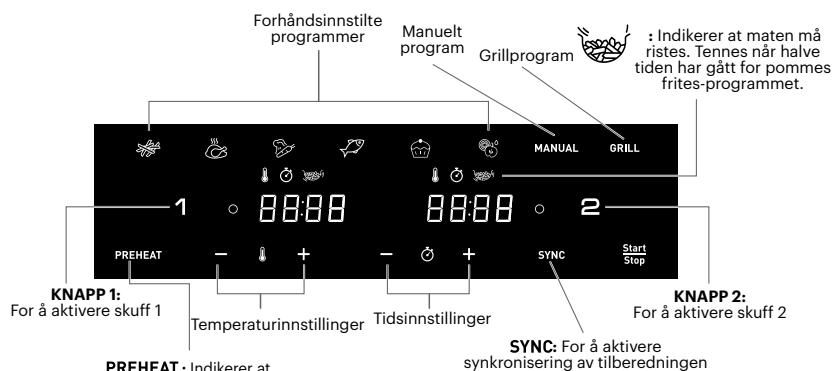
- A. Skuff 1 (stor bolle)
- B. Skuff 2 (vanlig bolle)
- C. Håndtak til skuffer
- D. Stor og løs støpt grillrist med silikonputer (avhengig av modell)
- E. Stor og løs rist med silikonputer (avhengig av modell)
- F. Løs rist med silikonputer
- G. Digitalt berøringspanel
- H. Visning av tid/temperatur

DUAL EASY FRY BRUKERGRENSESNITT



AV: Indikerer at skuffen er av. Trykk på knappen 1 eller 2 for å aktivere.

DUAL EASY FRY & GRILL BRUKERGRENSESNITT*



PREHEAT: Indikerer at grillen forvarmes. Tennes når grillprogrammet startes.

AV: Indikerer at skuffen er av. Trykk på knappen 1 eller 2 for å aktivere.

*avhengig av modell

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- Pommes frites
- Kylling
- Grønnsaker
- Fisk
- Dessert
- Tørke
- MANUAL** Manuell innstilling
- GRILL** Grillprogram (avhengig av modell)

FØR FØRSTE GANGS BRUK



1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker fra apparatet (for eksempel fra skuffen), bortsett fra klistremerket med QR-kode.
3. Rengjør både skuffen og de løse ristene med varmt vann, oppvaskmiddel og en myk svamp.
Skuffene og ristene kan vaskes i oppvaskmaskinen.
4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft. Ikke fyll skuffen med olje eller stekefett.

KLARGJØRING FOR BRUK

1. Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
2. **Ikke fyll skuffen med olje eller annen væske. Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.**
VIKTIG: For å unngå at apparatet blir overopphetet skal det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap. Det skal være minst 15 cm avstand rundt apparatet, slik at luften kan sirkulere.
3. Trykk på for å slå på apparatet.
4. Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
5. Trykk på knappen «1» eller «2» for å aktivere den aktuelle skuffen. (Hvis du vil avbryte valget, trykker du på «1» eller «2» igjen for å slå av den aktuelle skuffen.)
OBS: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da det kan påvirke sluttresultatet.
6. For best resultat må du alltid legge egnet rist i skuffen før tilberedning.

BRUKE BEGGE SKUFFENE MED SYNKRONISERINGSMODUS (DOBBEL TILBEREDNING)

Tilbered to forskjellige råvarer samtidig ved hjelp av de to skuffene og synkroniseringsmodusen.






1. Trykk på  for å slå på apparatet. Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
2. Trykk på ønsket tilberedningsinnstilling, og tilpass tiden og temperaturen ved behov (ved hjelp av knappene + og -). Innstillingene lagres.
3. Legg maten i skuff 1 (venstre skuff). Skyv skuffen inn i apparatet.
OBS: Når skjermen viser «Add» og du ikke gjør noe i løpet av ti minutter, stoppes programmet, og skjermen viser «START/STOP». Du må velge på nytt for å starte tilberedningen igjen.
4. Trykk på «2» for å aktivere skuff 2.
5. Trykk på ønsket tilberedningsinnstilling for den andre skuffen, og tilpass tiden og temperaturen ved behov (ved hjelp av knappene + og -). Innstillingene lagres.
6. Legg maten i skuff 2 (høyre skuff). Skyv skuffen inn i apparatet.
7. Trykk på **SYNC** hvis du vil at maten i de to skuffene skal bli ferdig samtidig. Hvis det er forskjellig tilberedningstid for de to tilberedningsinnstillingene, vises «HOLD» på skjermen for den korteste tilberedningsinnstillingen (for maten som trenger minst tid for å bli ferdig). Det betyr at apparatet utsetter oppstarten av tilberedningen, slik at de to skuffene blir ferdige samtidig.
8. Trykk på  for å begynne tilberedningen.
9. Apparatet piper når maten er klar.
10. Trekk ut skuffen når maten er ferdig. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.

Forsiktig: Etter bruk er ristene og maten svært varme.

OBS: Hvis du trekker ut en av skuffene under tilberedning og ikke skyver den inn igjen innen fem minutter, viser panelet «OFF».

Tilberedningen av maten i den andre skuffen fortsetter, men «SYNC»-programmet avsluttes.

BRUKE BARE ÉN AV SKUFFENE

1. Trykk på  for å slå på apparatet.
2. Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
3. Trykk på «1» eller «2» for å aktivere ønsket skuff. Den andre skuffen forblir av (trykk på «1» eller «2» igjen for å avbryte valget).
4. For å begynne tilberedningen kan du velge mellom de ferdige tilberedningsinnstillingene eller de manuelle innstillingene.
 - a. For å velge en ferdig tilberedningsinnstilling:
 - Velg ønsket tilberedningsinnstilling ved å trykke på ikonet på berøringsskjermen (du finner mer informasjon om disse innstillingene i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
 - Trykk på  for å bekrefte tilberedningsinnstillingen. Tilberedningsprosessen starter.
 - Tilberedningen starter. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.
 - b. Hvis du velger manuelle innstillinger:
 - Trykk på **MANUAL**.
 - Velg temperatur  med knappene + og - på den digitale skjermen. Termostaten kan justeres fra 40 til 200 °C.
 - Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av knappene + og - . Tiden kan stilles til mellom 0 og 60 minutter.
 - Trykk på knappen  for å starte tilberedningen med valgt temperatur og tid. Tilberedningen starter. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.
5. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.
6. Enkelte matvarer må ristes når halvparten av tiden har gått, slik at resultatet blir optimalt (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du skuffen ut av apparatet ved hjelp av håndtaket og rister den. Skyv deretter skuffen inn i apparatet igjen. Tilberedningen gjenopptas automatisk.
 **Når tilberedningsinnstillingen for pommes frites brukes, blinker dette symbolet når halve tiden har gått. Det indikerer at du må riste pommes fritesen for at den skal stekes jevnt.**
7. Når du hører nedtellingslyden, er tilberedningen ferdig. Trekk skuffen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
8. **Undersøk om maten er ferdig.**

Hvis maten ikke er ferdig, skyver du skuffen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.

9. Trekk ut skuffen når maten er ferdig. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.


Forsiktig: Ikke snu skuffen opp ned hvis du ikke har fjernet risten først. Etter tilberedning er skuffen, risten og maten svært varme.

10. Når en porsjon er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon.

BRUKE BEGGE SKUFFENE MED SYNC-MODUS MED GRILLRISTEN*

Grillfunksjonen bør bare brukes med skuff 1.

1. Grillristen må alltid legges i skuff 1.

2. Trykk på . Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.


3. Trykk på GRILL på skjermen for å velge grillinnstillingen, og tilpass tilberedningstiden ved behov.

Temperaturen stilles automatisk til 200 °C. **Ikke legg maten i skuff 1 ennå. Automatisk forvarming av grillen aktiveres.**

4. Trykk på «2» for å aktivere skuff 2, velg ønsket tilberedningsinnstilling (for eksempel pommes frites), og tilpass tid og temperatur ved behov.

5. Legg maten i skuff 2. Skyv skuffen inn i apparatet igjen.

6. Trykk på SYNC.

7. Trykk på  for å starte tilberedningen. Nå startes forvarmingen av grillen (skuff 1).

PREHEAT tennes, og skjermen viser «Pre Heat». Grilltemperaturen er automatisk satt til 200 °C.

8. Når du hører nedtellingslyden, er forvarmingsfasen ferdig.

Skjermen viser «Add».

9. Trekk skuff 1 ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.

Forsiktig: Skuffen og grillristen er svært varme. Bruk en klype for å plassere maten på grillplaten.

OBS: Når skjermen viser «Add» og du ikke gjør noe i løpet av ti minutter, stoppes programmet, og skjermen viser «START/STOP».

Du må velge på nytt for å starte tilberedningen igjen.

10. Legg maten på grillristen, og skyv skuffen inn i apparatet igjen.

11. Tilberedningen starter automatisk. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.

Merk: Du kan snu kjøttet når halve tilberedningstiden har gått.

Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.

12. Når du hører nedtellingslyden, er tilberedningen ferdig. Trekk skuffene ut av apparatet, og plasser dem på et varmebestandig underlag.

13. Bruk en klype til å løfte maten ut av skuffen.

Forsiktig: Etter bruk er skuffene, ristene og maten svært varme.

OBS: Hvis du trekker ut en av skuffene under tilberedning og ikke skyver den inn igjen innen fem minutter, viser panelet «OFF».

Tilberedningen av maten i den andre skuffen fortsetter, men «SYNC»-programmet avsluttes.

*avhengig av modell

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	Tilberedningsprogram	Rist	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommes frites						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	Skuff 1	600-1400 g	25-40 min	180 °C		x2
	Skuff 2	300-800 g	25-35 min			
Hjemmelaget pommes frites (8 x 8 mm)	Skuff 1	500 g	40 min	180 °C		Tørk av med håndkle før tilberedning
	Skuff 2	200 g	35 min			
Frosne potetbåter	Skuff 1	600-1400 g	25-40 min	180 °C		x2
	Skuff 2	300-800 g	25-40 min			
Kjøtt og kylling						
Frosne hamburgere av storfe kjøtt	Skuff 1	opptil fire stykker	10-18 min	200 °C	MANUAL	x1 snu
	Skuff 2	opptil to stykker	10-15 min			
Kyllingfileter (uten ben)	Skuff 1	opptil fire stykker	10 min	200 °C		x1 snu
	Skuff 2	opptil to stykker	10 min	200 °C		
Hel kylling	Skuff 1	opptil 1300 g	50 min	160 °C		Kun skuff 1
Snacks						
Kyllingnuggets	Skuff 1	opptil 1 kg	12 min	200 °C		x1
	Skuff 2	opptil 400 g	12 min	200 °C		
Kyllingvinger	Skuff 1	opptil 1 kg eller 8-9 stykker	22 min	200 °C		x1
	Skuff 2	opptil 400 g eller 4-5 stykker	22 min	200 °C		

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur	Tilberedningsprogram	Rist	Tilleggsinformasjon
Snacks						
Pizza	Skuff 1	opptil tre biter	5 min	170 °C	MANUAL	
	Skuff 2	opptil to biter	5 min	170 °C	MANUAL	
Grønnsaker	Skuff 1	opptil 1 kg	22 min	200 °C		x4
	Skuff 2	400-600 g	22 min	200 °C		x4
Fisk						
Laksefilet	Skuff 1	opptil fire stykker	8-10 min	200 °C		
	Skuff 2	opptil to stykker	8-10 min	200 °C		
Reker	Skuff 1	opptil 500 g til 1 kg	8-10 min	200 °C		x1
	Skuff 2	opptil 400 g	8-10 min	200 °C		x1
Baking						
Muffins	Skuff 1	opptil 6-8 stykker	16 min	160 °C		
	Skuff 2	opptil fire stykker	16 min	160 °C		
Sjokoladekake	Skuff 1	én rund kakeform	30-35 min	160 °C		
Tørking						
Epleskiver	Skuff 1	Åtte skiver	8 t	40 °C		
	Skuff 2	Fire skiver	8 t	40 °C		

	Type tilberedning	Mengde	Cirka tid	Temperatur	Rist	Tilleggsinformasjon
GRILLPROGRAM*						
Storfekjøtt	Skuff 1	blodig	opptil fire stykker	4 min	200 °C	x1 snu Kun skuff 1 Du kan bruke olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
		medium	opptil fire stykker	6 min	200 °C	
		godt stekt	opptil fire stykker	8 min	200 °C	
Svinekoteletter	Skuff 1	godt stekt	opptil tre stykker	12-16 min	200 °C	x1 snu
Lammekoteletter	Skuff 1	godt stekt	opptil 4-6 stykker	12-14 min	200 °C	
Kyllingfileter	Skuff 1	godt stekt	opptil 4-6 stykker	10 min	200 °C	x1 snu
Pølser	Skuff 1	godt stekt	opptil 8-10 stykker	16-20 min	200 °C	x3 snu
Fiskefileter	Skuff 1	godt stekt	opptil 4-6 stykker	8 min	200 °C	

*avhengig av modell

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Hvis du rister mindre matvarer halvveis i tilberedningstiden, får du et bedre resultat, og de stekes jevnere.
- For å gjøre potetene ekstra sprø kan du tilsette litt olje før tilberedning og riste dem, slik at de dekkes jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje (én spiseskje).
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden for tilberedning av pommes frites er 1200 gram (800 gram i skuff 1, og 400 gram i skuff 2).
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig når du skal lage fylt snacks.
- Legg et ildfast fat i skuffen hvis du skal bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke ømtålige eller fylte ingredienser. Du kan bruke ildfast fat av silikon, rustfritt stål, aluminium og terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. Varm opp maten på 160 °C i opptil ti minutter. Tilberedningstiden kan tilpasses avhengig av hvor mye mat du skal varme opp.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Bollen og risten har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skuremidler til å rengjøre dem, da dette kan skade slippbelegget.

1. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.
Obs: Fjern bollen for at apparatet skal avkjøles raskere.
2. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
3. Rengjør bollen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.
Merk: Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
Tips: Hvis det sitter fast matrester/smuss på bunnen av bollen og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La bollen og risten ligge i vann i cirka ti minutter.
Skyll og tørk.
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 apparatet ned i vann eller annen væske.

OPPBEVARING

1. Trekk ut kontakten og la apparatet kjøle seg ned.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.

FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du besøke nettstedet (se omslaget på denne bruksanvisningen) for å finne svar på vanlige spørsmål. Du kan også kontakte kundeservice.



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

Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3. etage
1366 Lysaker
Norway
Telephone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no


Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0, AG901NS0
220-240V ~, 50-60 Hz
2700 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

TURVAOHJEET

- Laitetta ei ole tarkoitettu seuraaviin tiloihin eikä takuu ole voimassa, jos sitä käytetään
 - työpaikkojen henkilökuntatiloissa ja - keittiöissä
 - maataloilla
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
 - bed and breakfast- tiloissa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi aikakytkimellä tai erillisellä kaukoohjainjärjestelmällä.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa valtuutetussa huoltoliikkeessä tai muun ammattihenkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön tarkkailussa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden ruumiilliset, henkiset tai aistikyvyt ovat rajalliset tai kokemusta tai tietoutta vailla olevat henkilöt, mikäli he saavat apua heidän turvallisuudestaan huolehtivalta henkilöltä, joka valvoo ja antaa heille laitteen käyttöä koskevia etukäteisohjeita. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta.
- Säilytä laite ja sen sähköjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
-  Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (mallista riippuen).
- Puhdista laitteen kansi, säiliö, runko ja kori sienellä ja veden avulla tai astianpesukoneessa (mallista riippuen).
- Puhdista laitteen sähköosat erikseen sienellä. Katso käyttöohjeiden Puhdistus-luku.
- Laitetta voidaan käyttää enintään 4 000 metrin korkeudessa merenpinnasta.
- **Varoitus:** lämmityselementin pinta on kuuma käytön jälkeen.

- **Varoitus:** laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- **Varoitus:** älä roiskuta nestettä liittimen päälle (mallista riippuen).

Huolehdi seuraavista

- Lue käyttöohjeet läpi huolellisesti ja talleta ne.
- Tarkista että virtalähteen jännite vastaa laitteen jännitettä (ainoastaan vaihtovirta).
- Moninaiset voimassa olevat standardit huomioonottaen laite kannattaa tarkistuttaa valtuutetussa huoltopisteessä ennen käyttöä, mikäli sitä käytetään muualla kuin ostomaassa.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat friteerauslaitteesta ennen käyttöä. Varmista myös, että kulhon alapuolelle ei jää mitään etikettejä tai vastaavia.
- Irrota sähköpistoke sähköpistorasiasta heti käytön jälkeen, siirtäessäsi laitetta tai ennen puhdistusta ja huoltoa.
- Käytä laitetta tasaisella, lämmönkestävällä ja tukevalla alustalla riittävän etäällä vesipisteestä.
- Laite on voimassa olevien turvallisuusnormien ja -säännösten mukainen (direktiivit, jotka koskevat pienjännitettä, elektromagneettista yhteensopivuutta, ruoan kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja, ympäristöä jne.).
- Tarkista, että kotisi sähköverkko vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä (vaihtovirta).
- Eri maissa käytetään erilaisia sähköstandardeja. Jos käytät laitetta muussa maassa kuin laitteen ostomaassa, tarkistuta laite valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Käytä irrotettavilla virtajohdoilla varustettujen laitteiden kanssa ainoastaan alkuperäistä virtajohtoa.
- Käytä laitetta litteällä, tasaisella ja kuumuutta kestäväällä pinnalla kaukana vesiroiskeista.

Älä tee seuraavia

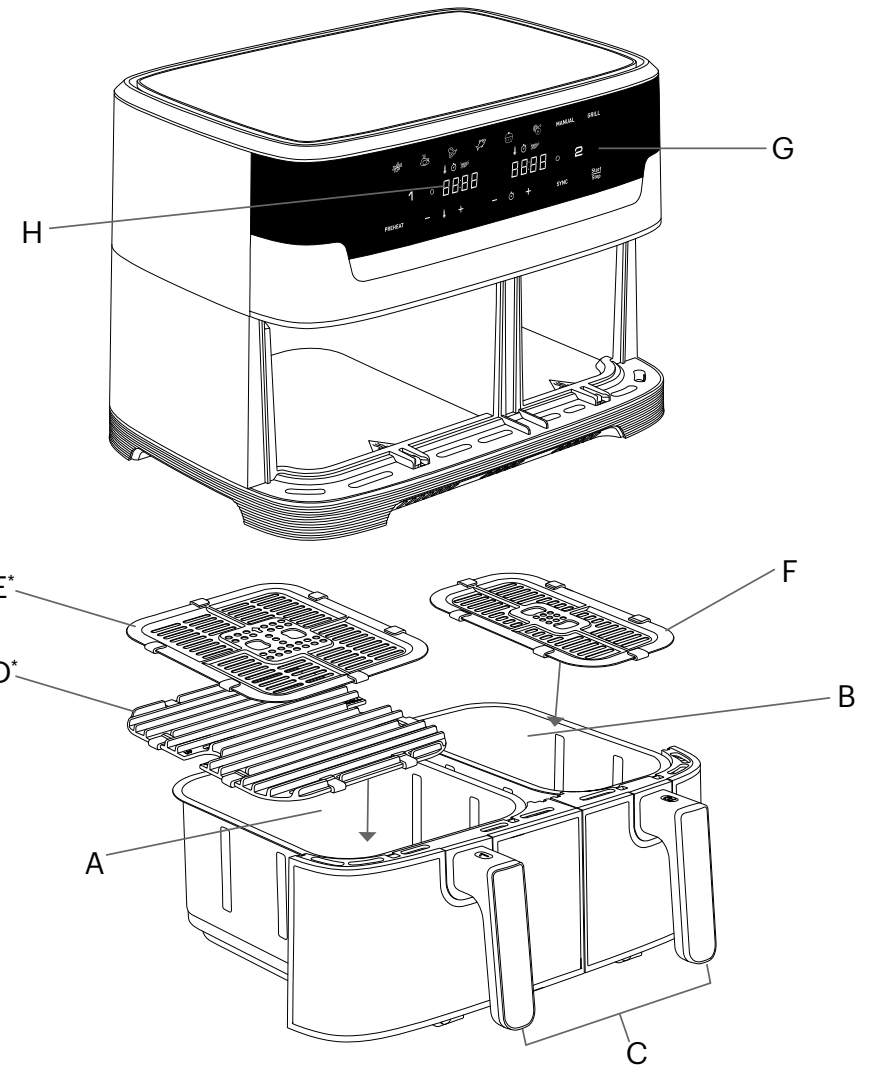
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin käytät sitä, teet sen omalla vastuullasi. Jatkojohdon on oltava hyväkuntoinen, maadoitettu ja mitoitettu oikein laitteen tehoa varten.

- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydältä.
- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumenevia osia, liettä tai teräviä esineitä.
- Älä irrota pistoketta sähköpistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa päällä.
- Älä käytä laitetta lähellä helposti syttyviä materiaaleja (kaihtimet, verhot) tai lähellä lämmönlähteitä (kaasuliesi, lämpölevy).
- Älä käytä jatkojohtoa laitteen kanssa. Jos kuitenkin haluat käyttää jatkojohtoa, käytät sitä omalla vastuullasi. Käytä kunnossa olevaa jatkojohtoa, joka on yhteensopiva laitteen virran kanssa.
- Älä käytä laitetta, jos laite tai johto on vioittunut, jos laite on pudonnut tai kaatunut ja on selvästi vaurioitunut tai ei toimi kunnolla. Jos edellä mainittu tilanne on ilmennyt, laite on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse. Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä siirrä laitetta kun se on täynnä nestettä tai kuumaa ruokaa.
- Jos laitteessa on irrotettava kulho, älä koskaan ota sitä pois kun laite on kytkettynä.
- Älä sekoita erityyppisiä rasvoja. Älä koskaan lisää vettä öljyyn tai rasvaan.
- Älä ylitäytä koria, älä ylitä maksimi kapasiteettia.

NEUVOJA/TIETOJA

- Oman turvallisuutesi vuoksi tämä laite täyttää soveltuvat normit ja määräykset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, ympäristö...).
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Jos laitetta käytetään ammattimaisesti, asiattomasti tai vastoin ohjeita, valmistaja ei ota vastuuta vahingoista ja takuu raukeaa.
- Oman turvallisuutesi vuoksi käytä ainoastaan laitteeseen kuuluvia varaosia ja lisätarvikkeita.
- Malleissa joissa on irroitettava johto, saa käyttää ainoastaan alkuperäistä johtoa.

• **VAROITUS:** riskiryhmiin kuuluvien henkilöiden, kuten raskaana olevien, pienten lasten, vanhusten sekä immuunipuutteisten henkilöiden, tulee ottaa huomioon, että ruuan kypsentyminen alle 80 °C:n lämpötilassa ei riitä poistamaan bakteerien aiheuttamia hygieniariskejä (pl. jogurtti).

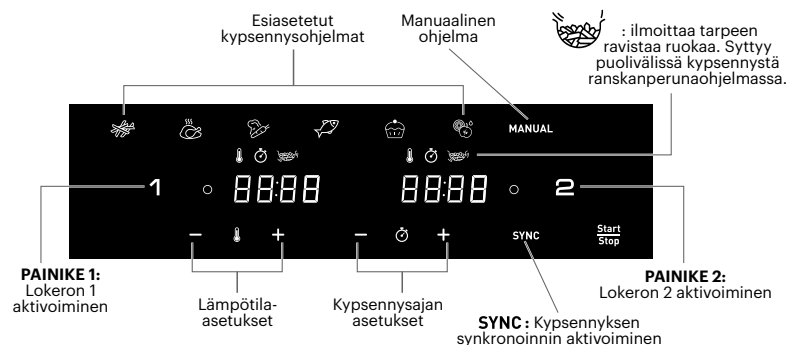


* Vaihtelee malleittain

KUVAUS

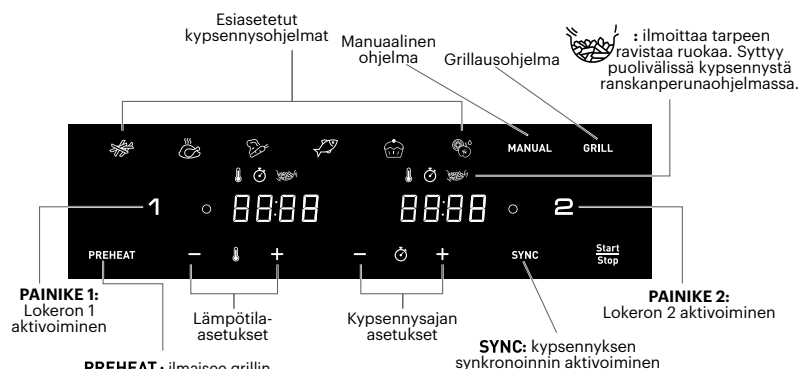
- A. Lokero 1 (iso kulho)
- B. Lokero 2 (tavallinen kulho)
- C. Lokeroiden kahvat
- D. Suuri irrotettava paineallettu grilliritilä, jossa on silikonityyny (mallista riippuen)
- E. Suuri irrotettava ritilä, jossa on silikonityyny (mallista riippuen)
- F. Irrotettava ritilä, jossa on silikonityyny
- G. Digitaalinen kosketusnäyttö
- H. Ajan/lämpötilan näyttö

DUAL EASY FRY -KÄYTTÖLIITTYMÄ



OFF : ilmaisee, että lokero on pois päältä. Aktivoi napsauttamalla 1 tai 2 painiketta.

DUAL EASY FRY & GRILL -KÄYTTÖLIITTYMÄ*



PREHEAT : ilmaisee grillin esilämmityksen. Syttyy, kun grillausohjelma on juuri käynnistetty.

OFF : ilmaisee, että lokero on pois päältä. Aktivoi napsauttamalla 1 tai 2 painiketta.

* Vaihtelee malleittain

AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

- Ranskanperunat
- Kana
- Vihannekset
- Kala

- Jälkiruoka
- Kuivaus

MANUAL Manuaalinen tila

GRILL Grillausohjelma (mallista riippuen)

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA



- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Poista laitteesta kaikki tarrat (esimerkiksi lokerossa oleva tarra), paitsi QR-kooditarra.
- Puhdista lokero ja irrotettavat ritilät huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Lokerot ja ritilät voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää lokeroon öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Älä lisää lokeroon öljyä tai muuta nestettä.**
Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsennyksen lopputulokseen.
TÄRKEÄÄ: Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille tulee jättää vähintään 15 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään.
- Kytke laitteeseen virta valitsemalla .
- Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
- Kumpi tahansa lokero voidaan aktivoida valintaa varten painamalla painiketta 1 tai 2. (Voit peruuttaa valinnan painamalla uudelleen painiketta 1 tai 2, jolloin lokero kytkeytyy pois päältä ja ohjelma on peruutettu).
Huomautus: Älä ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
- Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi aseta aina sopivat ritilät lokeroihin ennen kypsennystä.

MOLEMPIEN LOKEROIDEN KÄYTTÄMINEN SYNKRONOINTITILASSA (KAKSOISKYPSENNYS)






Kypsennä kahta erityyppistä ruokaa samanaikaisesti kahden lokeron ja SYNC-tilan ansiosta.

1. Kytke laitteeseen virta painamalla painiketta  . Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
2. Paina haluamaasi kypsennystilaa sekä säädä ajastus ja lämpötila, jos ne poikkeavat esiasetuksista (painamalla + ja -). Asetukset tallennetaan.
3. Aseta ensimmäinen ruoka lokeroon 1 (vasen lokero). Liu'uta lokero takaisin laitteeseen.
Huomautus: Kun näytössä näkyy "Add" ja jos mitään ei tehdä 10 minuuttiin, ohjelma pysähtyy ja näyttö palaa näyttämään "START/STOP". Sinun on tehtävä uusi valinta käynnistääksesi kypsennyksen uudelleen.
4. Aktivoi lokero 2 painamalla painiketta 2.
5. Paina haluamaasi toista kypsennystilaa ja säädä ajastus ja lämpötila, jos ne poikkeavat esiasetuksista (painamalla + ja -).
6. Aseta toinen ruoka lokeroon 2 (oikea lokero). Liu'uta lokero takaisin laitteeseen.
7. Paina painiketta SYNC saadaksesi kaksi ruokaa valmiiksi samanaikaisesti. Jos valituilla kahdella kypsennystilalla on erilaiset kypsennysajat, näyttöön tulee lyhintä kypsennystilaa kuvaava sana "HOLD" (ruoalle, jonka kypsennykseen tarvitaan vähemmän aikaa). Se tarkoittaa, että laite viivästyttää kypsennyksen käynnistämistä, jotta valmistettavat kaksi ruokatyyppeä valmistuvat samanaikaisesti.
8. Aloita kypsennys valitsemalla  .
9. Laite piippaa, kun ruoka on valmis, samanaikaisesti.
10. Kun ruoka on valmista, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.

Huomio: Kuumalla ilmalla kypsennyksen jälkeen ritilät ja ruoka ovat hyvin kuumia.

Huomautus: Jos poistat kypsennyksen aikana toisen lokeroista etkä liu'uta sitä takaisin 5 minuutin kuluessa, tämän lokeron paneeliin tulee teksti "OFF". Toinen lokero jatkaa toimintaansa, mutta se lopettaa SYNC-ohjelman.

VAIN LAITTEEN YHDEN LOKERON KÄYTTÄMINEN

1. Kytke laitteeseen virta painamalla painiketta  .
2. Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
3. Kumpi tahansa lokero voidaan aktivoida painamalla painiketta 1 tai 2. Toinen lokero pysyy poissa päältä (voit peruuttaa valinnan painamalla uudelleen painiketta 1 tai 2).
4. Voit aloittaa ruoan kypsennyksen valitsemalla joko esiasetetun kypsennystilan tai manuaaliset asetukset.
 - a. Jos valitset esiasetetun kypsennystilan:
 - Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa kosketusnäytön kuvaketta (nämä tilat on kuvattu yksityiskohtaisesti Kypsennysopas-osiossa).
 - Vahvista kypsennystilan valinta painamalla painiketta  . Kypsennysprosessi käynnistyy.
 - Ruoan kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näytetään näytössä.
 - b. Jos valitset manuaaliset asetukset:
 - Valitse MANUAALINEN tila.
 - Säädä lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla + ja - . Termostaatin säätöalue on 40–200°C.
 - Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painikkeita + ja - . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
 - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta  . Ruoan kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä.
5. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään lokeron pohjalle.
6. Optimaalisten kypsennystulosten saamiseksi joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä lokero ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla lokeroa. Liu'uta sitten lokero takaisin laitteeseen, jolloin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti.
 **Ranskanperunoiden kypsennystilan aikana tämä kuvake vilkkuu kypsennyksen puolivälissä. Se osoittaa tarpeen ravistaa ranskanperunoita tasaisen kypsennyksen ja ruskistumisen varmistamiseksi.**
7. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä lokero ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
8. **Tarkista, onko ruoka valmista.**

* Vaihtelee malleittain

Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, liu'uta vain lokero takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.

9. Kun ruoka on valmista, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.




Huomio: Lokeroa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa.

Kypsennyksen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia.

10. Kun ruoka-annos on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.

KUMMANKIN LOKERON KÄYTTÄMINEN SYNKRONOINTITILASSA GRILLILEVYN KANSSA*

Grillaustoiminto soveltuu vain lokerolle 1.

1. **Aseta grillilevy aina laitteen lokeroon 1.**
2. Paina . Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
3. Valitse grillaustila painamalla näytössä painiketta  ja säädä kypsennysaikaa tarvittaessa.
Lämpötila asetetaan automaattisesti 200 °C:seen. **Älä laita ruokaa lokeroon 1. Grillin esilämmitysvaihe käynnistyy automaattisesti.**
4. Aktivoi lokero 2 painamalla painiketta 2, valitse haluamasi kypsennystila (esimerkiksi ranskanperunat) ja säädä tarvittaessa aika ja lämpötila.
5. Lisää ruoka lokeroon 2. Liu'uta lokero takaisin laitteeseen.
6. Paina painiketta **SYNC**.
7. Aloita kypsennys painamalla painiketta . Tämä käynnistää grillin esilämmitysvaiheen (lokero 1).
PREHEAT syttyy ja näytössä näkyy "Pre Heat". Lämpötilaksi säädetään automaattisesti 200 °C.
8. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, esilämmitys on päättynyt. Näytössä näkyy "Add".
9. Ota lokero 1 ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
Varoitus: lokero ja grilliritilä ovat hyvin kuumia. Aseta ruoka grillilevylle käyttämällä pihtejä.
Huomautus: Kun näytössä näkyy "Add" ja jos mitään ei tehdä 10 minuuttiin, ohjelma pysähtyy ja näyttö palaa näyttämään "START/STOP". Sinun on tehtävä uusi valinta käynnistääksesi kypsennyksen uudelleen.

10. Aseta ruoka grillilevylle ja laita lokero takaisin laitteeseen.

11. Kypsennys alkaa automaattisesti. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä.

Huomaa: lihapalat voidaan kääntää kypsennyksen puolivälissä.

Ruoan ylimääräinen öljy kerätään lokeron pohjalle.

12. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Vedä lokerot ulos laitteesta ja aseta ne kuumuutta kestäväälle alustalle.
13. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.

Huomio: Kypsennyksen jälkeen lokerot, ritilät ja ruoka ovat hyvin kuumia.

Huomautus: Jos poistat kypsennyksen aikana toisen lokeroista etkä liu'uta sitä takaisin 5 minuutin kuluessa, tämän lokeron paneeliin tulee teksti "OFF". Toinen lokero jatkaa toimintaansa, mutta se lopettaa SYNC-ohjelman.

* Vaihtelee malleittain

KYPSENNYSOPAS

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	Kypsennys-tila	Ravis-tus	Lisätietoa
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksaus 10 mm x 10 mm)	Lokero 1	600 – 1 400 g	25–40 min	180 °C		x2
	Lokero 2	300–800 g	25–35 min			
Kotitekoiset ranskanperunat (8 mm x 8 mm)	Lokero 1	500 g	40 min	180 °C		Kuivaa liinalla ennen kypsennystä
	Lokero 2	200 g	35 min			
Pakastelohko-perunat	Lokero 1	600 – 1 400 g	25–40 min	180 °C		x2
	Lokero 2	300–800 g	25–40 min			
Liha ja siipikarja						
Pakastetut naudanlihahampurilaiset	Lokero 1	enintään 4 kappaletta	10–18 min	200 °C	MANUAL	x1 kääntö
	Lokero 2	enintään 2 kappaletta	10–15 min			
Kanan rintafileet (luuttomat)	Lokero 1	enintään 4 kappaletta	10 min	200 °C		x1 kääntö
	Lokero 2	enintään 2 kappaletta	10 min	200 °C		
Kana (kokonainen)	Lokero 1	enintään 1 300 g	50 min	160 °C		Vain lokero 1
Välipalat						
Kananuutit	Lokero 1	enintään 1 kg	12 min	200 °C		x1
	Lokero 2	enintään 400 g	12 min	200 °C		
Broilerinssiivet	Lokero 1	enintään 1 kg tai 8/9 kappaletta	22 min	200 °C		x1
	Lokero 2	enintään 400 g tai 4/5 kappaletta	22 min	200 °C		

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila	Kypsennys-tila	Ravis-tus	Lisätietoa
Välipalat						
Pizza	Lokero 1	enintään 3 viipaletta	5 min	170 °C	MANUAL	
	Lokero 2	enintään 2 viipaletta	5 min	170 °C	MANUAL	
Kasvikset	Lokero 1	enintään 1 kg	22 min	200 °C		x4
	Lokero 2	400–600 g	22 min	200 °C		x4
Kala						
Lohifilee	Lokero 1	enintään 4 kappaletta	8–10 min	200 °C		
	Lokero 2	enintään 2 kappaletta	8–10 min	200 °C		
Katkaravut	Lokero 1	enintään 500 g – 1 kg	8–10 min	200 °C		x1
	Lokero 2	enintään 400 g	8–10 min	200 °C		x1
Leipominen						
Muffinit	Lokero 1	enintään 6/8 kappaletta	16 min	160 °C		
	Lokero 2	enintään 4 kappaletta	16 min	160 °C		
Suklaakakut	Lokero 1	1 pyöreä kakkuvuoka	30–35 min	160 °C		
Kuivaus						
Viipaloitu omena	Lokero 1	8 viipaletta	8 h	40 °C		
	Lokero 2	4 viipaletta	8 h	40 °C		

	Kypsennyksen tyyppi	Määrä	Aika noin	Lämpötila	Ravistus	Lisätieto	
GRILLAUSOHJELMA*							
Naudanliha	Lokero 1	puoliraaka	enintään 4 kappaletta	4 min	200 °C	x1 kääntö	Vain lokero 1 Saat lisämakua lisäämällä öljyä, aromaattisia yrttejä ja suolaa. Voit kääntää ruuan kypsennyksen puolivälissä.
		puolikypsä	enintään 4 kappaletta	6 min	200 °C		
		kypsä	enintään 4 kappaletta	8 min	200 °C		
Porsaankyljykset	Lokero 1	valmis	enintään 3 kappaletta	12–16 min	200 °C	x1 kääntö	
Karitsan ulkofileet	Lokero 1	valmis	enintään 4–6 kappaletta	12–14 min	200 °C		
Kanafileet	Lokero 1	valmis	enintään 4–6 kappaletta	10 min	200 °C	x1 kääntö	
Makkarat	Lokero 1	valmis	enintään 8–10 kappaletta	16–20 min	200 °C	x3 kääntö	
Kalafileet	Lokero 1	valmis	enintään 4–6 kappaletta	8 min	200 °C		

* Vaihtelee malleittain

VINKKEJÄ

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset.
- Pienikokoisten aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa estämään epätasaisen kypsennyksen.
- Jotta perunoista tulisi erityisen rapeita, kokeile lisätä pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravista perunat tasaiseksi kerrokseksi. Suosittelemme 14 ml öljyä (1 rkl).
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 1 200 grammaa (800 g lokerossa 1 ja 400 g lokerossa 2).
- Voit valmistaa nopeasti ja helposti täytettyjä välipaloja käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen kulhoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.

- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi. Kypsennysaikaa voidaan säätää ruoan määrän mukaan, jotta ruoka kuumenee kokonaan.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kulhossa ja ritilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä niiden puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Huomautus: Poista kulho, jotta laite jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista kulho ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella. Huomautus: kulhon ja ritilän voi pestä astianpesukoneessa. **Vinkki: Jos kulhon pohjaan ja ritilään on tarttunut ruoasta jäänyttä likaa tai jäämiä, täytä kulhoon kuumaa vettä ja tilkka astianpesuainetta. Liota kulhoa ja ritilää noin 10 minuuttia. Huuhtelee ne sitten puhtaiksi ja kuivaa ne.**
4. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.
5. Puhdista kuumennuselementti kuivalla puhdistusharjalla, niin saat irti mahdolliset ruoanjäämät.
6. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

SÄILYTYS

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

VIANETSINTÄ

Jos kohtaat ongelmia laitteen kanssa, käy tuotemerkin verkkosivustolla (katso tämän käyttöoppaan kansilehti) saadaksesi luettelon usein kysytyistä kysymyksistä tai ota yhteyttä 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

Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi


Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG905BSO, AG905DSO, AG901NSO
220-240V ~, 50-60 Hz
2700 watt



Oikeus muutokseen pidätetään.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 remotecontrol system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance (depending on model).
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- 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 Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- 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 recipe book; 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 or 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 Centre.
- 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 to 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

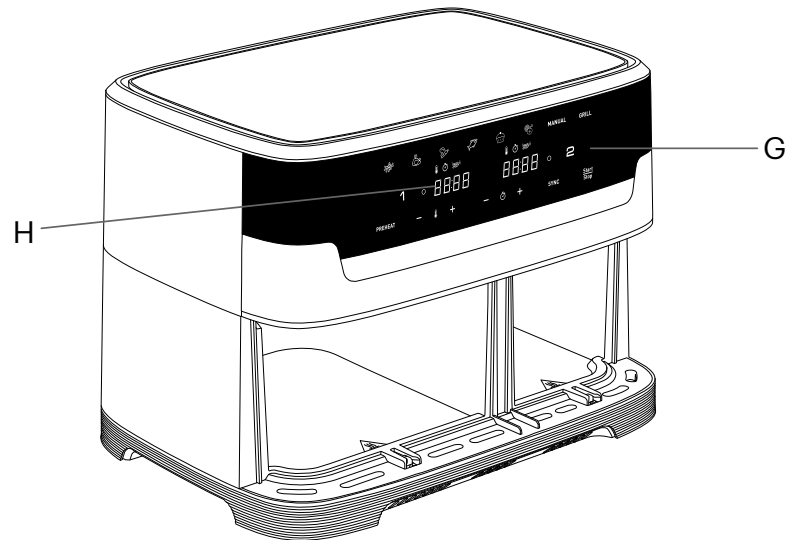
ADVICE/INFORMATION

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. 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.

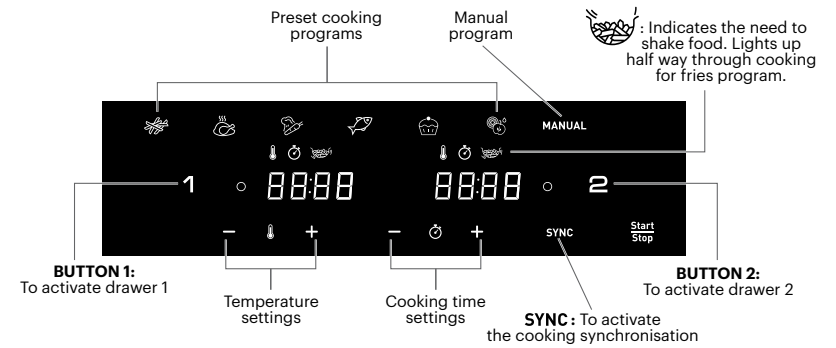
DESCRIPTION

- A. Drawer 1 (large bowl)
- B. Drawer 2 (regular bowl)
- C. Drawer handles
- D. Large removable die-cast grill grid with silicon pads (depending on model)

- E. Large removable grid with silicon pads (depending on model)
- F. Removable grid with silicon pads
- G. Digital touchscreen panel
- H. Time/temperature display

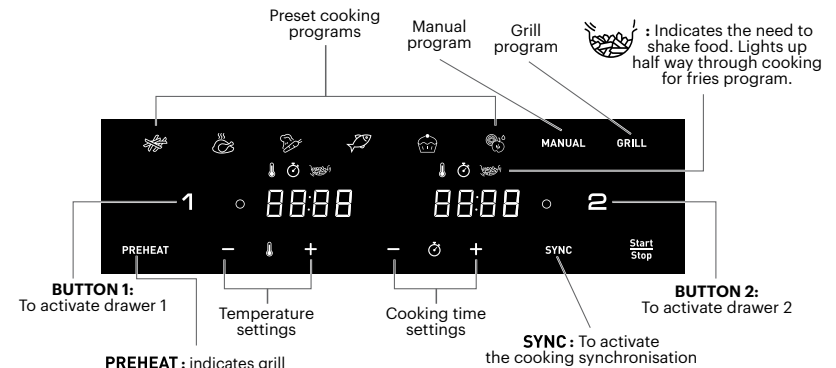


DUAL EASY FRY USER INTERFACE

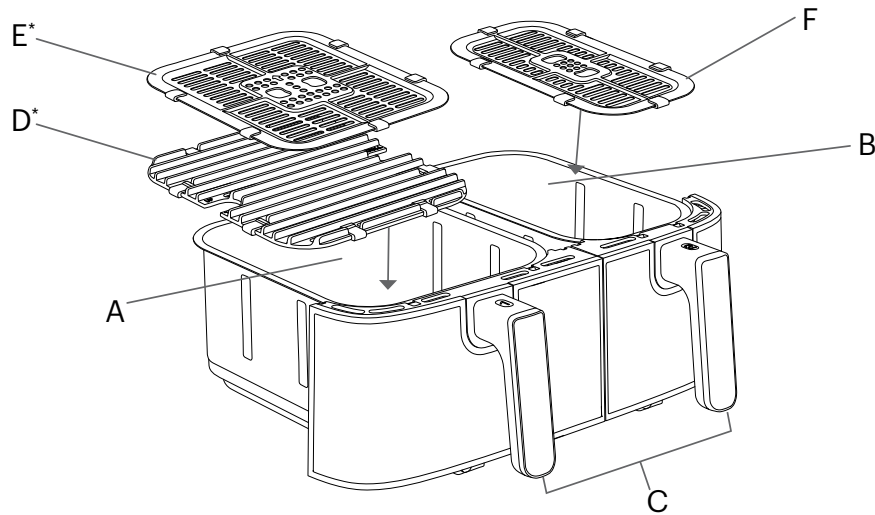


OFF : indicates the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.

DUAL EASY FRY & GRILL USER INTERFACE*



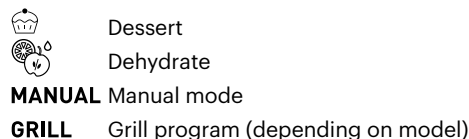
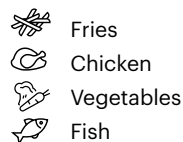
OFF : indicates the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.



*depending on model

*depending on model

AUTOMATIC COOKING MODES



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers from the appliance (sticker on the drawer for example), except QR code sticker.
3. Thoroughly clean the drawer and removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
The drawers and the grids are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the drawer 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 drawer 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.






3. Press to switch on the appliance.
4. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
5. Any drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press again '1' or '2' button, the drawer will be OFF and cancelled).
Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
6. Always place the suitable grids in the drawers before cooking for optimal cooking results.

USING BOTH DRAWERS ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

Cook 2 different types of food at the same time thanks to both drawers and SYNC Mode.

1. Press to switch on the appliance. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
2. Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.
3. Place your first food in the drawer 1 (left drawer). Slide the drawer back into the appliance.
Note: When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the program stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.
4. To activate drawer 2, press '2'.
5. Press the second desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
6. Place your second food in the drawer 2 (right drawer). Slide the drawer back into the appliance.
7. Press in order to get the two foods ready at the same time. If the two cooking modes selected have different cooking times, 'HOLD' appears on the screen for the shortest cooking mode (for the food which needs less time to cook). It means the appliance delays the cooking launch in order to have the two types of food ready at the same time.
8. Press to begin cooking.
9. The appliance beeps when the food is ready, at the same time.
10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.
Caution: After hot frying, the grids and the food are very hot.
Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' program.

USING ONLY ONE DRAWER OF THE APPLIANCE

1. Press  to switch on the appliance.
2. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Any drawer can be activated by pressing '1' or '2' button. The other drawer remains OFF (To cancel the selection, press again '1' or '2' button).
4. To begin cooking, you can select between the preset cooking mode or the manual settings.
 - a. If choosing preset cooking mode:
 - Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
 - b. If choosing manual settings:
 - Press MANUAL mode.
 - Adjust the temperature  with the + and – buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-200°C.
 - Then set the desired cooking time by pressing the + and – buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - Press the  button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
6. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results. (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance and the cooking restarts automatically.
 **During Fries cooking mode, this pictogram flashes half way through cooking. It indicates the need to shake the fries for even cooking and browning.**
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. **Check if the food is ready.**

If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.






9. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid. After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING BOTH DRAWERS ON SYNC MODE WITH THE GRILL PLATE*

Grill function is only suitable for the drawer 1.

1. **Always place the grill plate in the drawer 1 of the appliance.**
2. Press . Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Press  on the screen to select the Grill mode and adjust cooking time if needed.
The temperature is automatically set at 200°C. **Do not place the food in the drawer 1, a grill preheating phase will be launched automatically.**
4. Press '2' to activate drawer 2 and select the desired cooking mode (Example Fries) and adjust time and temperature if needed.
5. Add your food in the drawer 2. Slide the drawer back into the appliance.
6. Press .
7. Start the cooking by pressing . This will launch the preheating phase for the grill (drawer 1).
 lights up and screen displays «Pre Heat». The grilling temperature is automatically set at 200°C.
8. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished. The screen displays 'Add'.
9. Take the drawer 1 out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Caution: the drawer and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.
Note: When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the program stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.

*depending on model








10. Place the food on the grill plate and put back the drawer into the appliance.
11. The cooking starts automatically. The remaining cooking time is displayed on the screen.
Note: the pieces of meat can be turned at halfway through cooking.
 Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
12. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawers out of the appliance and place them on a heat-resistant surface.
13. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the drawer.
Caution: After cooking, the drawers, the grids and the food are very hot.
Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back in within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' program.





*depending on model

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 potatoes used. For other food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Quantity	Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen fries (10 mm x 10 mm standard thickness)	Drawer 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2
	Drawer 2	300 - 800 g	25 - 35 min			
Homemade fries (8 mm x 8 mm)	Drawer 1	500 g	40 min	180°C		x4 Dry it by towel before cooking
	Drawer 2	200 g	35 min			
Frozen potato wedges	Drawer 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2
	Drawer 2	300 - 800 g	25 - 40 min			
Meat & Poultry						
Frozen beef burgers	Drawer 1	up to 4 pieces	10-18 min	200°C	MANUAL	x1 flip
	Drawer 2	up to 2 pieces	10-15 min			
Chicken breast fillets (boneless)	Drawer 1	up to 4 pieces	10 min	200°C		x1 flip
	Drawer 2	up to 2 pieces	10 min	200°C		
Chicken whole	Drawer 1	up to 1300 g	50 min	160°C		Drawer 1 only
Snacks						
Chicken nuggets	Drawer 1	up to 1 kg	12 min	200°C		x1
	Drawer 2	up to 400 g	12 min			
Chicken wings	Drawer 1	up to 1 kg or 8/9 pieces	22 min	200°C		x1
	Drawer 2	up to 400 g or 4/5 pieces	22 min			

	Quantity	Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Snacks						
Pizza	Drawer 1	up to 3 slices	5 min	170°C	MANUAL	
	Drawer 2	up to 2 slices	5 min	170°C	MANUAL	
Vegetables	Drawer 1	up to 1 kg	22 min	200°C		x4
	Drawer 2	400 - 600 g	22 min	200°C		x4
Fish						
Salmon fillet	Drawer 1	up to 4 pieces	8-10 min	200°C		
	Drawer 2	up to 2 pieces	8-10 min	200°C		
Prawns	Drawer 1	up to 500 g to 1 kg	8-10 min	200°C		x1
	Drawer 2	up to 400 g	8-10 min	200°C		x1
Baking						
Muffins	Drawer 1	up to 6/8 pieces	16 min	160°C		
	Drawer 2	up to 4 pieces	16 min	160°C		
Chocolate cakes	Drawer 1	1 round cake pan	30-35 min	160°C		
Dehydrate						
Sliced Apple	Drawer 1	8 slices	8h	40°C		
	Drawer 2	4 slices	8h	40°C		

	Type of cooking	Quantity	Approx. Time	Temperature	Shake	Extra information
GRILL PROGRAM*						
Beef	Drawer 1	rare	up to 4 pieces	4 min	200°C	x1 flip Drawer 1 only You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
		medium	up to 4 pieces	6 min	200°C	
		well-done	up to 4 pieces	8 min	200°C	
Pork chops	Drawer 1	done	up to 3 pieces	12-16 min	200°C	x1 flip
Lamb loin chops	Drawer 1	done	up to 4-6 pieces	12-14 min	200°C	
Chicken fillets	Drawer 1	done	up to 4-6 pieces	10 min	200°C	x1 flip
Sausages	Drawer 1	done	up to 8-10 pieces	16-20 min	200°C	x3 flip
Fish fillets	Drawer 1	done	up to 4-6 pieces	8 min	200°C	

*depending on model

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 1 200 grams (800g in drawer 1 and 400g in drawer 2).
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl 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, aluminium, 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 bowl 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 nonstick coating.

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

Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl 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 bowl and the grid are dishwasher safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl 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.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this manual) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre 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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Phone 08-629 25 00
www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica TYPE AG905BSO, AG905DSO, AG901NSO
220-240V ~, 50-60 Hz
2700 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.