




Easy Fry Max

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 10
Brugsanvisning - dansk	side	11 - 17
Bruksanvisning - norsk	side	18 - 24
Käyttöohjeet - suomi	sivu	25 - 31
Instructions of use - english.....	page	32 - 38



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 värmetåligt 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 vägguttagets spänning stämmer överens med apparatens.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt värmetåligt 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

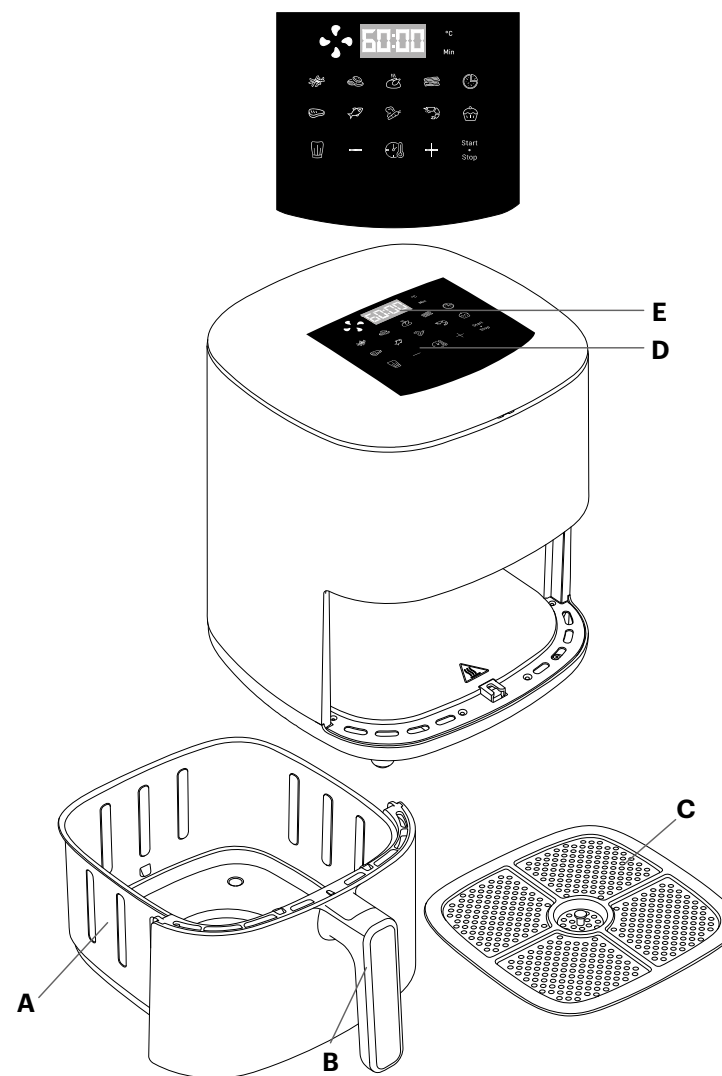
- Använd inte förlängningssladd. Om du på eget ansvar ändå använder en sådan måste den vara i gott skick, försedd med jordledning och med en effekt som passar apparaten.
- Lämna inte sladden hängande. Nätsladden får aldrig vara för nära eller i kontakt med de varma delarna på din fritös eller nära någon

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

- Apparatsens 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.



BESKRIVNING

- A. Friteringslåda
- B. Handtag friteringslåda
- C. Löstagbart galler
- D. Digital pekskärm
- E. Visning av tid/temperatur

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

- 1. Pommes frites
- 2. Nuggets
- 3. Stekt kyckling
- 4. Bacon/nötbacon
- 5. Pizza
- 6. Biff
- 7. Fisk
- 8. Grönsaker
- 9. Räkor
- 10. Desserter

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING











1. Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från apparaten.
2. Rengör friteringslådan och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
OBS: Friteringslådan och gallret kan diskas i diskmaskin.
3. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Tillsätt inte olja eller stekfett i friteringslådan (A).

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
 2. Placera gallret i botten av friteringslådan, så att den vilar mot stoppet.
 3. Håll inte olja eller annan vätska i friteringslådan.
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.

ANVÄNDA APPARATEN

Apparaten kan laga en mängd olika recept. Tillagningstider för vanliga livsmedel anges i tillagningsguiden. Skanna QR-koden på klistermärket på produkten för att njuta av vårt breda utbud av recept på hälsosamma och krispiga rätter.

1. Sätt i apparatens sladd i ett nätuttag.
2. Lägg livsmedlen i friteringslådan.
OBS: Lägg inte i mer livsmedel än vad som anges i tabellen (se tillagningsguiden), det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
3. Skjut tillbaka friteringslådan i apparaten.
4. För att starta tillagningen måste du välja något av de automatiska tillagningslägena.
 - Tryck på knappen  för att visa tillagningsläget.
 - Tryck på knappen  på displayen för att välja önskat tillagningsläge (dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden).
 - Om så behövs, justera tillagningstiden med knappen  och tillagningstiden med knapparna  och . Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
 - Du kan också justera temperaturen  med knapparna  och  på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in mellan 70 och 200 °C.
 - Tryck på knappen  för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna.
 - Tillagningen startas. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på displayen.
OBS: Under tillagningen kan du justera tillagningstiden och temperaturen genom att trycka på .
5. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
6. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden (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.
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.
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! Friteringslådan bör aldrig vändas upp och ner med gallret. Efter varmluftsfritering är friteringslådan, gallret och livsmedlen heta.
Var försiktig! Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.

10. När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.

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 (°C)	Tillagningssläge	Skaka*	Ytterligare information
Potatis & pommes						
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	300–800 g	20–30 min	180 °C		Ja	
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	300–800 g	25–35 min	180 °C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Djupfryst klyftpotatis	300–800 g	22–30 min	180 °C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Kött och fågel						
Biff	100–500 g	6–10 min	180 °C			
Kycklingbröstfiléer (benfria)	100–500 g	12–19 min	180 °C			
Kyckling (hel)	1 000 g	60 min	200 °C			
Bacon/nötbacon	150 g (10 skivor)	8 min	180 °C		Ja	Vänd efter halva tillagningstiden
Fisk						
Laxfilé	350 g	15–17 min	140 °C			
Räkor	12 st.	4 min	170 °C			
Snacks						
Djupfrysta kycklingnuggets	100–600 g	7–15 min	200 °C		Ja	
Djupfrysta kycklingvingar	300 g	16–20 min	200 °C		Ja	
Djupfrysta ostpinnar	125 g (5 st)	7–9 min	180 °C			
Djupfrysta lökringar	200 g (10 st)	8–10 min	200 °C		Ja	
Pizza	400 g	7 min	190 °C			
Grönsaker						
Zucchini	400–700 g	15 min	180 °C			
Bakning						
Muffins	7 st	15–18 min	180 °C			Använd en bakform/ugnsform**
Kaka	300 g	30 min	160 °C			

* Skaka senast efter halva tillagningstiden.

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

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

** Placera kakformen/ugnsformen i friteringslådan.

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

TIPS

- Mindre bitar av livsmedel kräver något kortare tillagningstid än större bitar. Om du är osäker kan du öppna friteringslådan när som helst under tillagningen för att kontrollera resultatet.
- Att skaka livsmedlen 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 msk).
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 700 g.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnnsform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnnsformar 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.

TILLAGA HEMGJORDA POMMES FRITES

Om du vill göra hemgjorda pommes frites följer du anvisningarna nedan.

1. Välj en potatissort som rekommenderas för att göra pommes frites. Skala potatisen och skär den i jämntjocka stavar.
2. Blötlägg potatisstavarna i en skål med kallt vatten i minst 30 minuter, håll av och torka dem med en ren kökshandduk med bra absorption. Klappa potatisstavarna med en pappershandduk. Potatisstavarna måste vara ordentligt torra före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (vegetabilisk, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg potatisstavarna ovanpå och rör om tills de är täckta med olja.

4. Ta upp potatisstavarna ur skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i skålen.

OBS: Töm inte hela skålen med oljetäckta potatisstavar i friteringslådan på en gång, då hamnar överflödigt olja i botten av friteringslådan.

5. Friterera pommes frites enligt anvisningarna i avsnittet "Tillagningsguide".

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 friteringslådan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
OBS: Friteringslådan och gallret 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. Sänk aldrig ner 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.



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 AG245BS0, AG2458S0


220-240V ~, 50 Hz

1550 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 indeni.
- Start ikke apparatet, mens det er tomt.
- Overfyld ikke panden. Overhold de anbefalede mængdeangivelser.

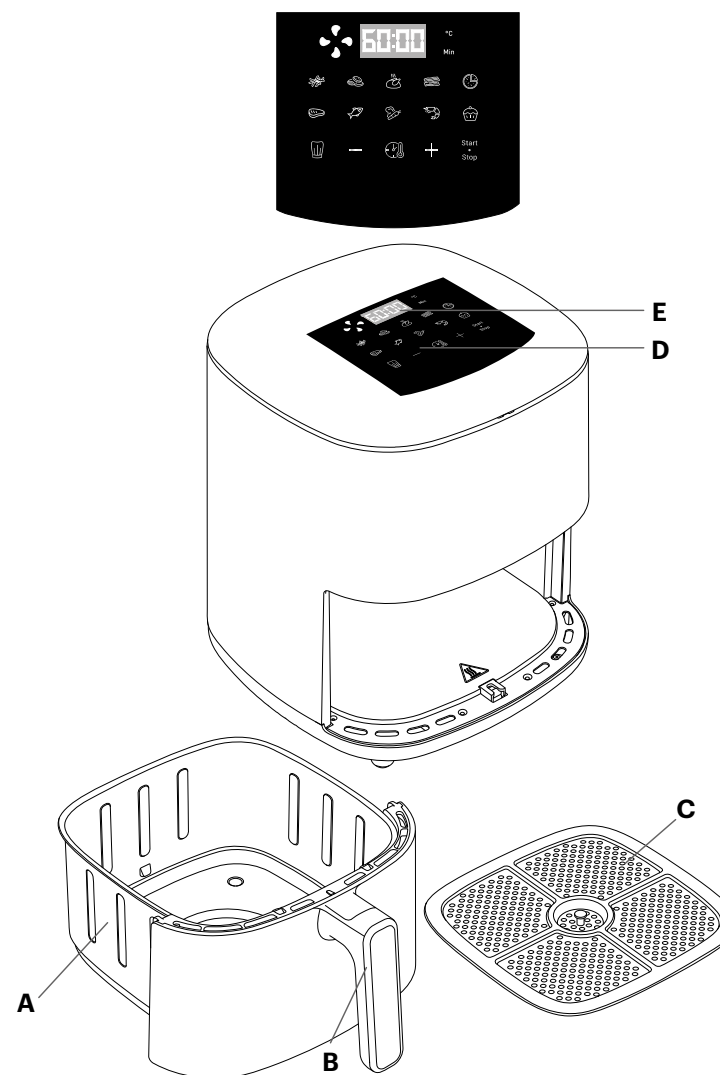
Forkert

- 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 (persienser, 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. Beholder
- B. Håndtag
- C. Aftagelig rist
- D. Panel med digitale berøringsknapper
- E. Tid/temperatur-display

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- 1. Pømmes frites
- 2. Nuggets
- 3. Stegt kylling
- 4. Bacon / oksekødsbacon
- 5. Pizza
- 6. Bøffer
- 7. Fisk
- 8. Grøntsager
- 9. Rejer
- 10. Desserter

FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern alt emballagemateriale og eventuelle mærkater fra apparatet.
2. Rengør beholderen og den aftagelige rist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Bemærk: Beholderen og risten tåler opvaskemaskine.

3. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft. Kom ikke olie eller stegefedt i beholderen (A).

KLARGØRING TIL BRUG











1. Placer apparatet på et plant, stabilt, varmebestandigt underlag, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
 2. Sæt risten i bunden af beholderen, til den støder mod stoppet.
 3. Kom ikke olie eller anden væske i beholderen.
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 en afstand på mindst 15 cm omkring apparatet for at luften kan cirkulere.

BRUG AF APPARATET

Apparatet kan bruges til en lang række opskrifter. Tilberedningstiderne for de vigtigste fødevarer fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide". Nyd sunde og sprøde retter fra vores brede udvalg af opskrifter ved at aflæse QR-koden på produktmærkaten.

1. Sæt ledningen i en stikkontakt.
2. Læg fødevarerne i beholderen.

Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.

3. Sæt beholderen tilbage i apparatet.
 4. For at begynde tilberedningen skal du vælge et af de automatiske tilberedningsprogrammer:
 - Tryk på knappen  for at få vist tilberedningsprogrammet.
 - Tryk derefter på knappen  for at vælge det ønskede tilberedningsprogram (programmerne er beskrevet i afsnittet "Tilberedningsguide").
 - Om nødvendigt kan du indstille tilberedningstiden ved at trykke på knappen , og justere tiden med knapperne  og . Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
 - Du kan også indstille temperaturen  med knapperne  og  på det digitale display. Temperaturen kan indstilles fra 70 til 200 °C.
 - Tryk på  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling.
 - Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.
- Bemærk: Under tilberedningen kan du justere tilberedningstiden og temperaturen ved at trykke på .**

















5. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af beholderen.
6. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på beholderen for at trække den ud, og derefter ryste den. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk.
7. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk beholderen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.
8. Kontrollér, om maden er færdig.
Sæt ganske enkelt beholderen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
9. Træk beholderen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af beholderen med en tang.
Forsigtig: Beholderen må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er beholderen, risten og maden meget varme.
Forsigtig: Rør ikke ved beholderen under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.

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

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 (°C)	Tilberedningsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
Kartofler & pommes frites						
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	300 - 800 g	20 - 30 min.	180 °C		Ja	
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	300 - 800 g	25 - 35 min.	180 °C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Frosne kartoffelbåde	300 - 800 g	22 - 30 min.	180 °C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Kød & fjerkræ						
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min.	180 °C			
Kyllingebrystfileter (udbenede)	100 - 500 g	12 - 19 min.	180 °C			
Hel kylling	1000 g	60 min.	200 °C			
Bacon / oksekødsbacon	150 g (10 skiver)	8 min.	180 °C		Ja	Vendes halvvejs i tilberedningen
Fisk						
Laksefilet	350 g	15 - 17 min.	140 °C			
Rejer	12 stk.	4 min.	170 °C			
Snacks						
Frosne kylling-nuggets	100-600 g	7 - 15 min.	200 °C		Ja	
Frosne kyllingevinger	300 g	16 - 20 min.	200 °C		Ja	
Frosne ostestænger	125 g (5 stk.)	7 - 9 min.	180 °C			
Frosne løgringe	200 g (10 stk.)	8 - 10 min.	200 °C		Ja	
Pizza	400 g	7 min.	190 °C			
Grøntsager						
Zucchini	400 - 700 g	15 min.	180 °C			
Bagning						
Muffins	7 stk.	15 - 18 min.	180 °C			Brug bageform/ildfast fad**
Kage	300 g	30 min.	160 °C			

* Rystes mindst halvvejs i tilberedningen.

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

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

**placer bageform/ildfast fad i beholderen.

Ved brug af blandinger, der hæver (f.eks. kage, quiche eller muffins), bør det ildfaste fad højst fyldes halvt.

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større stykker. Hvis du er i tvivl, kan du når som helst under tilberedningen åbne beholderen for at kontrollere, hvordan det går.
- Hvis ingredienserne rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, vil det give et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- For at gøre kartoflerne ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pommes frites er 700 gram.
- 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, keramik.
- 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.

HJEMMELAVEDE POMMES FRITES

Følg nedenstående vejledning for at lave hjemmelavede pommes frites.

1. Vælg en kartoffelsort, der anbefales til tilberedning af pommes frites. Skræl kartoflerne, og skær dem i stave med ens tykkelse.
2. Læg kartoffelstavene i koldt vand i mindst 30 minutter. Tag dem op, og tør dem på et rent og meget sugende viskestykke. Dup dem derefter med køkkenrulle. Kartoffelstavene skal være godt tørre, før de tilberedes.
3. Kom 1 spsk. olie (grøntsags-, solsikke- eller olivenolie) i en tør skål, læg kartoffelstavene i, og bland, indtil de alle er dækket af olie.

4. Tag kartoffelstavene op ad skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. Placer kartoffelstavene i beholderen.
Bemærk: Hæld ikke skålen med kartoffelstave og olie direkte i beholderen på én gang, da overskydende olie ellers ender i bunden af beholderen.
5. Tilbered pommestruer som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.

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 beholderen 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 affedtningsmiddel 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. Dyb 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.



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 AG245BS0, AG2458S0


220-240V ~, 50 Hz

1550 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.

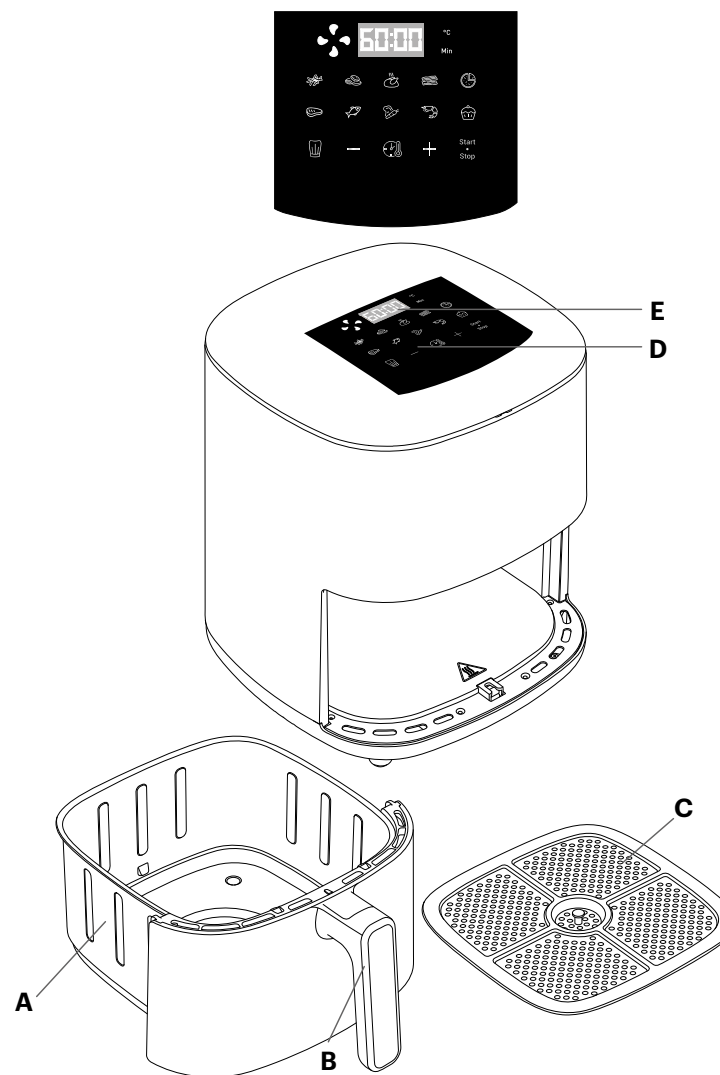
Ikke gjør følgende

- 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.



BESKRIVELSE

- A. Bolle
- B. Håndtak på bolle
- C. Løs rist
- D. Digitalt berøringspanel
- E. Visning av tid/temperatur

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

- 1. Pommefrites
- 2. Nuggets
- 3. Stekt kylling
- 4. Bacon
- 5. Pizza
- 6. Biff
- 7. Fisk
- 8. Grønnsaker
- 9. Reker
- 10. Desserter

FØR FØRSTE GANGS BRUK











1. Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2. Rengjør bollen og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
Merk: Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
3. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft. Ikke fyll bollen (A) med olje eller stekefett.

KLARGJØRING FOR BRUK

1. Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
 2. Fest risten i bunnen av bollen, opp til stopperen.
 3. Ikke fyll bollen 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.

BRUKE APPARATET

Apparatet kan tilberede mange forskjellige retter. Du finner tilberedningstider for de vanligste råvarene i avsnittet «Tilberedningsveiledning». Skann QR-koden på produktets klistremerke for å få oppskrifter på sunne og sprø retter.

















1. Koble støpselet til en stikkontakt.
2. Legg maten i bollen.
OBS: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da det kan påvirke sluttresultatet.
3. Skyv bollen inn i apparatet.
4. For å begynne tilberedningen må du velge en av de automatiske tilberedningsinnstillingene:
 - Trykk på knappen  for å vise tilberedningsinnstillingen.
 - Trykk deretter på knappen  på skjermen for å velge ønsket tilberedningsinnstilling (disse innstillingene er beskrevet i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
 - Ved behov kan du tilpasse tilberedningstiden ved å trykke på knappen  og deretter bruke knappene  og . Tiden kan stilles til mellom 0 og 60 minutter.
 - Du kan også tilpasse temperaturen  ved hjelp av knappene  og  på skjermen. Termostaten varierer fra 70 til 200 °C.
 - Trykk på  for å starte tilberedningen med valgt temperatur og tid.
 - Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
Merk: Under tilberedning kan du trykke på  for å tilpasse tiden og temperaturen.
5. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.
6. Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du bollen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter bollen inn i apparatet igjen. Tilberedningen fortsetter automatisk.
7. Når du hører nedtellingslyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
8. Undersøk om maten er ferdig.
Hvis maten ikke er ferdig, skyver du bare bollen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.
9. Når maten er ferdig, tar du ut bollen. Bruk en klype til å ta maten ut av bollen.
**Forsiktig: Bollen må aldri settes opp ned på risten.
Etter bruk er bollen, risten og maten svært varme.
Forsiktig: Ikke berør bollen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold bollen i håndtaket.**

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

TILBEREDNINGSVEILEDNING

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

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

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommes frites						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	300–800 g	20–30 min	180 °C		Ja	
Hjemmelaget pommes frites (8 x 8 mm)	300–800 g	25–35 min	180 °C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Frosne potetbåter	300–800 g	22–30 min	180 °C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Kjøtt og kylling						
Biff	100–500 g	6–10 min	180 °C			
Kyllingfileter (uten ben)	100–500 g	12–19 min	180 °C			
Kylling (hel)	1000 g	60 min	200 °C			
Bacon	150 g (ti skiver)	8 min	180 °C		Ja	Snu når halve tiden har gått
Fisk						
Laksefilet	350 g	15–17 min	140 °C			
Reker	Tolv biter	4 min	170 °C			
Snacks						
Frosne kyllingnuggets	100–600 g	7–15 min	200 °C		Ja	
Frosne kyllingvinger	300 g	16–20 min	200 °C		Ja	
Frosne ostepinner	125 g (5 biter)	7–9 min	180 °C			
Frosne løkringer	200 g (10 biter)	8–10 min	200 °C		Ja	
Pizza	400 g	7 min	190 °C			
Grønnsaker						
Squash	400–700 g	15 min	180 °C			
Baking						
Muffins	7 biter	15–18 min	180 °C			Bruk stekeform/ovnsform***
Kake	300 g	30 min	160 °C			

* Rist når halve tiden har gått.

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

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

***legg kakeformen/ovnsformen i bollen.

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

TIPS

- Mindre ingredienser krever litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser. Hvis du er usikker, kan du når som helst åpne bollen for å ta en titt.
- Rist ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å forbedre sluttresultatet og forhindre at steking blir ujevn.
- 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.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommes frites er 700 gram.
- 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.

LAGE HJEMMELAGDE POMMES FRITES

Hvis du vil lage hjemmelagde pommes frites, følger du trinnene nedenfor.

1. Velg mellom en rekke ulike potettyper som anbefales for å lage pommes frites. Skrell potetene og skjær dem i like tykke pommes frites.
2. Bløtlegg pommes fritesene i kaldt vann i minst 30 minutter, hell av vannet og tørk dem med et rent og svært absorberende kjøkkenhåndkle. Klapp deretter pommes fritesene tørre med et kjøkkenhåndkle. Pommes fritesene må være helt tørre før de stekes.
3. Ha 1 spiseskje olje (grønnsaks-, solsikke- eller oliven-) i en tørr bolle, legg pommes fritesene oppi og bland til de er dekket med olje.

4. Ta pomes fritesene ut av bollen med fingrene eller med kjøkkenredskaper, slik at eventuell overflødig olje blir liggende igjen i bollen. Legg pomes fritesene i bollen.
Obs: Ikke vipp beholderen med oljebelagte pomes frites direkte inn i bollen med en gang, ellers vil overflødig olje ende opp på bunnen av bollen.
5. Stek pomes fritesene som beskrevet i instruksjonene i delen Tilberedningsveiledning.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter 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.



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 AG245BS0, AG2458S0
220-240V ~, 50 Hz
1550 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 vedellä 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

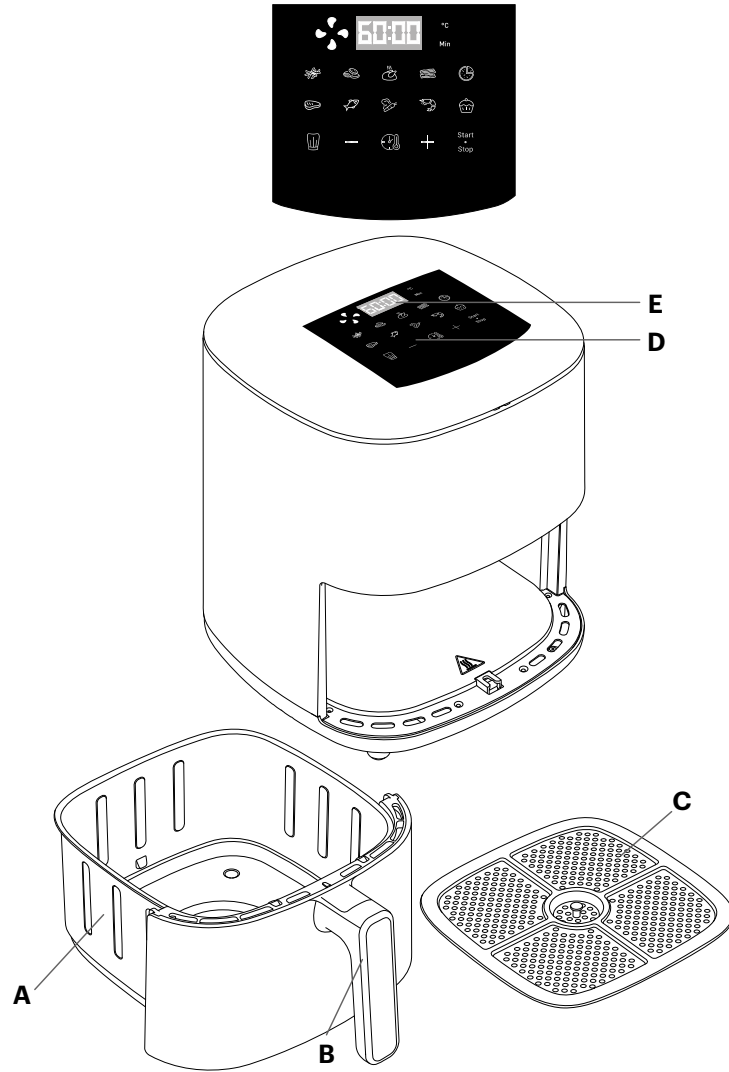
- Oman turvallisuutesi vuoksi tämä laite täyttää soveltuvat normit ja määräykset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, ympäristö...).
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Jos laitetta käytetään ammattimaisesti, asiattomasti tai vastoin ohjeita, valmistaja ei 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 kypsäminen alle 80 °C:n lämpötilassa ei riitä poistamaan bakteerien aiheuttamia hygieniariskejä (pl. jugurtti).

KUVAUS

- A. Kulho
- B. Kulhon kahva
- C. Irrotettava ritilä

- D. Digitaalinen kosketusnäyttö
- E. Ajan/lämpötilan näyttö



AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1. Ranskalaiset perunat | 6. Pihvi |
| 2. Nuggetit | 7. Kala |
| 3. Paahdettu broileri | 8. Kasvikset |
| 4. Pekoni/naudanlihapekoni | 9. Katkaravut |
| 5. Pizza | 10. Jälkiruoat |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat laitteesta.
- Puhdista kulho ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Huomautus: kulhon ja ritilän voi pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää kulhoon (A) öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
 - Aseta ritilä kulhon pohjalle pysäyttimeen asti.
 - Älä lisää kulhoon öljyä tai muuta nestettä.
Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsennyksen lopputulokseen.
- TÄRKEÄÄ:** Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille tulee jättää vähintään 15 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Laitteella voi valmistaa monia erilaisia ruokia. Pääruokien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa. Nauti terveellisistä ja rapeista ruoista laajan reseptivalikoimamme avulla lukemalla tuotetarran QR-koodi.











1. Liitä virtajohto pistorasiaan.

2. Aseta ruoka kulhoon.

Huomautus: Älä ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.

3. Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.

4. Aloita kypsennys valitsemalla jokin automaattisista kypsennystiloista:

- Paina  painiketta näyttääksesi kypsennystilan.
 - Paina sitten näytöllä valikkopainiketta  ja valitse kypsennystila (tilojen tarkat kuvaukset löytyvät "Kypsennysopas"-osioista).
 - Aseta haluttu kypsennysaika painamalla painiketta . Voit säätää aikaa painamalla painikkeita  ja . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
 - Voit myös säätää lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla  ja . Termostaatin säätöalue on 70–200 °C.
 - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta .
 - Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
- Huomaa: Kypsennyksen aikana voit säätää kypsennysaikaa ja lämpötilaa painamalla painiketta .**

5. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.

6. Joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä kulho ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla kulhoa. Liu'uta kulho paikoilleen, jolloin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti.

7. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

8. Tarkista, onko ruoka valmista.

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

9. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.

Varoitus: Kulhoa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa. Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kulho, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia.

















Varoitus: Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta.

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

KYSENNYSOPAS

Valmistettavan ruoan tavanomainen kypsennysaika on annettu alla olevassa taulukossa.

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

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nystila	Ravis- tus*	Lisätietoa
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakio- paksuus 10 mm x 10 mm)	300–800 g	20–30 min	180 °C		Kyllä	
Kotitekoiset ranskalaiset perunat (8 x 8 mm)	300–800 g	25–35 min	180 °C		Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
Pakastelohkoperunat	300–800 g	22–30 min	180 °C		Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
Liha ja siipikarja						
Pihvi	100–500 g	6–10 min	180 °C			
Kanan rintafileet (luut- tomat)	100–500 g	12–19 min	180 °C			
Broileri (kokonainen)	1 000 g	60 min	200 °C			
Pekoni/naudanlihapekoni	150 g (10 viipa- letta)	8 min	180 °C		Kyllä	Käännä kypsennyksen puoli- välissä
Kala						
Lohifilee	350 g	15–17 min	140 °C			
Katkaravut	12 kpl	4 min	170 °C			
Välipalat						
Pakastekananuggetit	100–600 g	7–15 min	200 °C		Kyllä	
Pakastebroilerinsiivet	300 g	16–20 min	200 °C		Kyllä	
Pakastejuustotikut	125 g 5 kpl	7–9 min	180 °C			
Pakastesipulirenkaat	200 g (10 kpl)	8–10 min	200 °C		Kyllä	
Pizza	400 g	7 min	190 °C			
Kasvikset						
Kesäkurpitsa	400–700 g	15 minuuttia	180 °C			
Leipominen						
Muffinit	7 kpl	15–18 min	180 °C			Käytä muffini-/uunivuokaa**
Kakku	300 g	30 min	160 °C			

* Ravista ruokaa ainakin kertaalleen kypsennyksen puolivälissä.
Vinkki: kypsennystuloksen parantamiseksi ravista ruokaa 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

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

**asetta kakku-/uunivuoka kulhoon.

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

VINKKI

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset. Jos olet epävarma, voit avata kulhon missä tahansa kypsennysvaiheessa tarkistaaksesi tilanteen.
- Ruoan ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta, sillä kaikki ainekset kypsyvät tasaisemmin.
- Jotta perunoista tulisi erityisen rapeita, lisää pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravista perunoita, jotta öljy levittyy niiden pinnalle tasaisesti. Suositeltu öljymäärä on 14 ml.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 700 grammaa.
- 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.

KOTITEKOISTEN RANSKANPERUNOIDEN VALMISTUS

Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudata alla olevia ohjeita.

1. Valitse ranskalaisten valmistukseen tarkoitettuja perunoita. Kuori perunat ja leikkaa ne samanhalkuisiksi suikaleiksi.
2. Liota perunalohkoja kulhossa kylmässä vedessä vähintään 30 minuuttia, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla, imukykyisellä liinalla. Taputtele niitä tämän jälkeen talouspaperilla. Ranskanperunasuikaleet on kuivattava perusteellisesti ennen kypsennystä.
3. Kaada kuivaan kulhoon 1 rkl öljyä (kasvi-, auringonkukka- tai oliiviöljyä). Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon ja sekoita öljy huolellisesti suikaleisiin.

4. Nosta ranskanperunasuikaleet kulhosta sormin tai keittiövälillä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon. Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon.

Huomautus: Älä kaada öljyisiä perunasuikaleita sisältävää astiaa suoraan kulhoon kerralla, sillä tällöin ylimääräinen öljy päätyy kulhon pohjalle.

5. Paista perunasuikaleet Kypsennysopas-osiossa annettujen ohjeiden mukaisesti.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

Huomaa: 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. Huuhtelevat 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.



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 AG245BSO, AG2458SO
220-240V ~, 50 Hz
1550 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

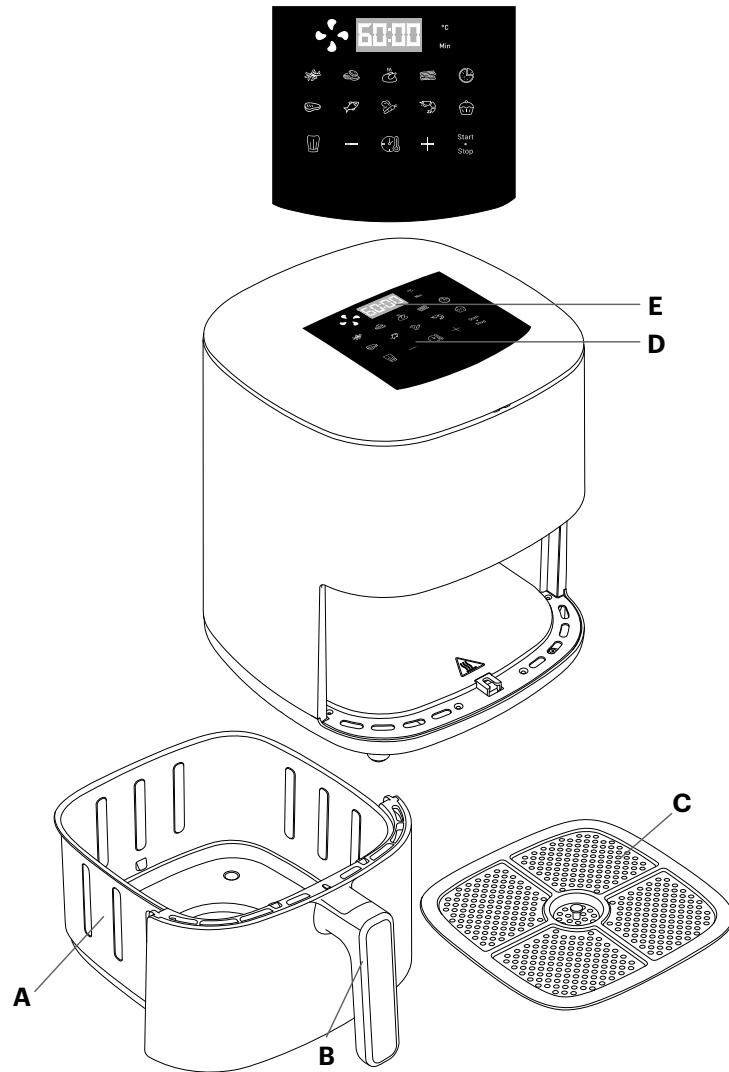
ADVICE/INFORMATION

- 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. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable grid

- D. Digital touchscreen panel
- E. Time/temperature display



AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. French Fries | 6. Steak |
| 2. Nuggets | 7. Fish |
| 3. Roasted chicken | 8. Vegetables |
| 4. Bacon / Beef bacon | 9. Shrimps |
| 5. Pizza | 10. Desserts |

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) 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. Insert the grid at the bottom of the bowl, up to the stop.
 3. Do not fill the bowl with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- IMPORTANT:** To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Enjoy healthy and crispy dishes thanks to our wide variety of recipes by flashing the QR code in the product sticker.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.

Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
3. Slide the bowl back into the appliance.
4. To begin cooking, you must select one of the automatic cooking mode:
 - Press  button to display the cooking mode.
 - Then press  button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - If needed, adjust the cooking time by pressing the  button and adjusting the time with the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - You can also adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 70-200°C.
 - Press  to begin cooking with the selected temperature and time settings.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

Note : During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing .
5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
6. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance, the cooking restarts automatically.
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl 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 bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

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

















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

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

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 (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g	20 - 30 min	180°C		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g	25 - 35 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22 - 30 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry						
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Chicken (whole)	1000 g	60 min	200°C			
Bacon / Beef bacon	150 g (10 slices)	8 min	180°C		Yes	Flip at mid-cooking
Fish						
Salmon fillet	350 g	15 - 17 min	140°C			
Prawns	12 pieces	4 min	170°C			
Snacks						
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		Yes	
Frozen chicken wings	300 g	16 - 20 min	200°C		Yes	
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	7 - 9 min	180°C			
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)	8 - 10 min	200°C		Yes	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Vegetables						
Zucchini	400 - 700 g	15 min	180°C			
Baking						
Muffins	7 pieces	15 - 18 min	180°C			Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g	30 min	160°C			

* Shake at least half way through cooking.

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

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

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

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

TIPS

- Smaller food will require a slightly shorter cooking time than larger size food. If you are unsure, you can open the bowl at any point of cooking to check progress.
- Shaking food 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 14 ml of oil.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- 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.

MAKING HOME-MADE CHIPS

If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.

4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.

Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.

5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

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.



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 AG245BS0, AG2458S0

220-240V ~, 50 Hz

1550 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.