



Easy Fry Silence

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 21
Brugsanvisning - dansk	side	22 - 39
Bruksanvisning - norsk	side	40 - 57
Käyttöohjeet - suomi	sivu	58 - 75
Instructions of use - english.....	page	76 - 93



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

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

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

GÖR FÖLJANDE

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

GÖR INTE FÖLJANDE

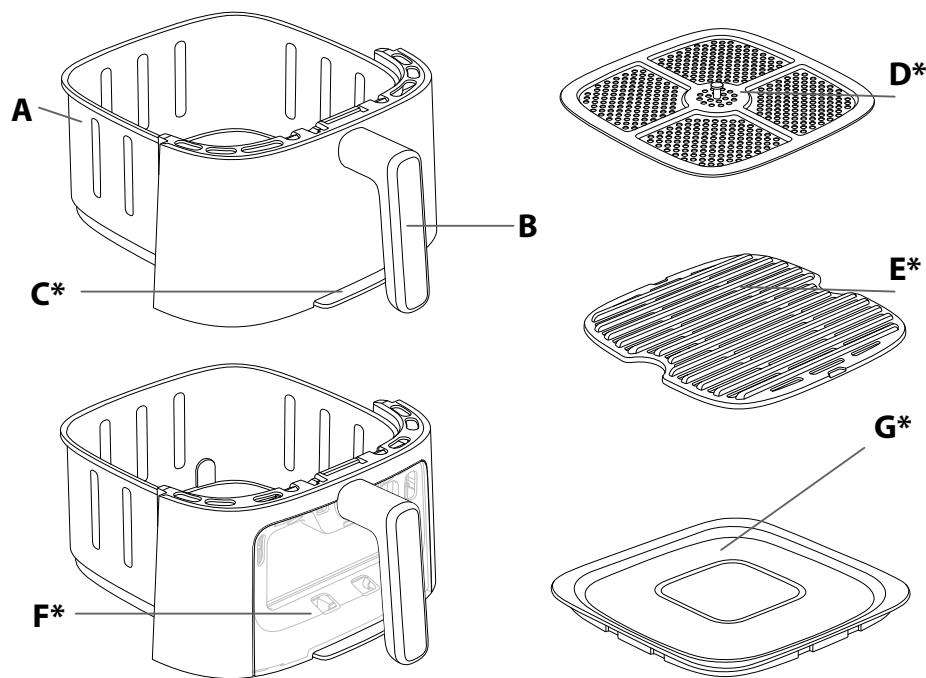
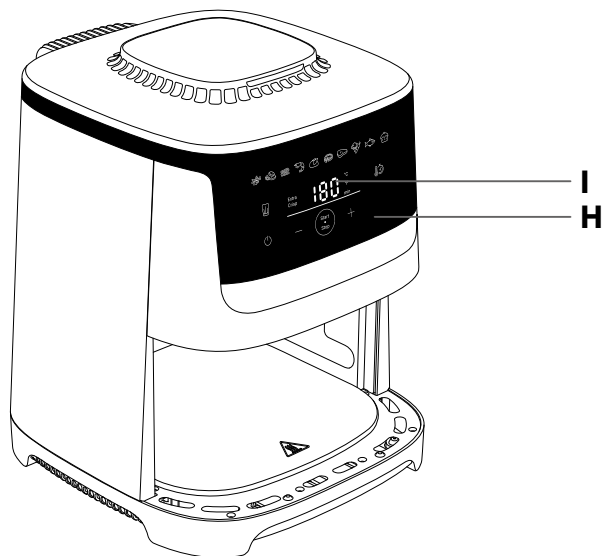
- Använd inte apparaten om den eller strömsladden är skadad, om apparaten har fallit i marken och har synliga skador eller verkar fungera på ett onormalt sätt. Om detta inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter.
- Använd inte en förlängningssladd. Om du ändå bestämmer dig för att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

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

SPARA DESSA INSTRUKTIONER APPARATEN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK

RÅD/INFORMATION

- När produkten används för första gången kan den avge en giftfri lukt. Detta påverkar inte användningen och lukten försvinner snabbt.
- För din säkerhet följer apparaten alla gällande säkerhetsstandarder och bestämmelser (direktiv gällande lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljödirektiv osv.).
- Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk och inte för utomhusbruk. Om apparaten används i professionella syften, på olämpligt sätt, eller om anvisningarna inte har följts, upphör garantin att gälla och tillverkaren avsäger sig allt ansvar.
- Av säkerhetsskäl bör du endast använda de tillbehör och reservdelar som är avsedda för din produkt.
- VARNING! Känsliga personer som gravida kvinnor, små barn, äldre samt personer med nedsatt immunförsvar bör tänka på att temperaturer under 80 °C inte är tillräckligt varma för att eliminera sanitära bakterierisker när det gäller alla sorters mat förutom yoghurt.



BESKRIVNING

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A. Friteringslåda | F. Avtagbar framsida med visningsfönster* |
| B. Handtag friteringslåda | G. Förvaringslock* |
| C. Avtagbar framsida* | H. Digital pekskärm |
| D. Löstagbart galler* | I. Visning av tid/temperatur |
| E. Avtagbart pressgjutet grillgaller* | |

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Läs säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen först och förvara dem på en säker plats.

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från apparaten.
2. Ta inte bort silikondynor från friteringslådan.
3. Rengör friteringslådan och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
OBS: Friteringslådan och gallret kan diskas i diskmaskin.
Varning för modell med avtagbar framsida: För optimal skötsel av fritösen är det viktigt att ta bort framsidan och diska den för hand. För modellen med avtagbar framsida med fönster hjälper handdisk av framsidan till att bevara det ursprungliga utseendet och glasets transparens.
4. Torka av fritösens in- och utsida med en fuktig trasa. Fritösen fungerar genom att producera varm luft.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en plan, stabil och värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
2. Placera gallret i botten av friteringslådan, så att det vilar mot stoppet.

*beroende på modell

3. Håll inte olja eller annan vätska i friteringslådan.

Placera ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar tillagningsresultatet.

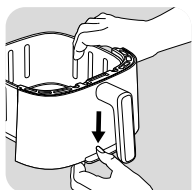
VIKTIGT:: Placera inte apparaten i hörn eller under väggskåp, det kan göra att den överhettas. Lämna minst 15 cm fritt utrymme runt apparaten, så att luft kan cirkulera.

AVTAGBAR FRAMSIDA*

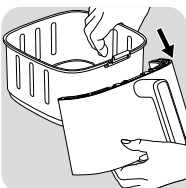
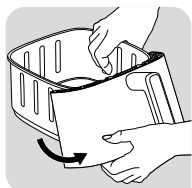
Med vårt nya system Easy Clean & Store kan du enkelt separera lådans framsida från själva lådan.

- Rengör enkelt din fritös och spara utrymme i diskmaskinen
- Förvara dina rester tack vare det medföljande locket.

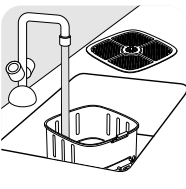
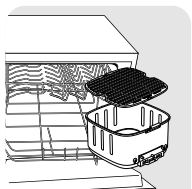
För att spara utrymme i diskmaskinen och säkerställa optimal skötsel av fritösen, följ denna rengöringsmetod för modellen med avtagbar framsida.



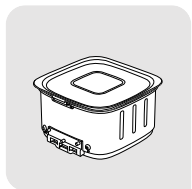
- Tryck ned knappen längst ner på friteringslådan.



- Lossa haken från dess plats.
Den avtagbara framsidan lossnar.



- Sätt friteringslådan i diskmaskinen eller disk den för hand utan framsidan som du kan sätta tillbaka på fritösen.

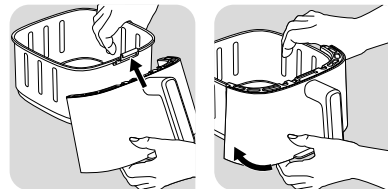


- ELLER placera förvaringslocket på lådan för att spara resterna i kylskåpet.

Se upp: Sätt inte på locket om friteringslådan fortfarande är varm.

Rengöra den avtagbara framsidan och sätta tillbaka den på lådan

- Handdiska framsidan med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
- När den yttre framsidan diskats och noggrant torkats:
 1. Tryck fast framsidans överdel i friteringslådans hake.
 2. Tryck fast framsidans nederdel tills du hör ett "klick".



För att värma upp rester, ta bort locket från friteringslådan och sätt tillbaka framsidan på lådan.

- Tryck på knapparna och för att ställa in 160 °C.
- Tryck sedan på för att ställa in 10 minuter med knapparna och .

WARNING! Använd aldrig fritösen utan friteringslådan. Sätt alltid tillbaka framsidan på skålen innan du påbörjar tillagning.

ANVÄNDA APPARATEN

Varning: Se till att köra varmlufts-fritösen tom första gången du använder den (utan några tillbehör i) för att eliminera eventuella tillverkningsrester och ny lukt. Lätt rök kan komma från luftutloppet vid första användningen.

Apparaten kan användas för att laga en mängd olika sorters mat. Tillagningstider för vanliga livsmedel anges i tillagningsguiden. Du kan också använda onlinerecept för att lära känna apparaten.

1. Anslut strömsladden till ett eluttag.
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 in friteringslådan i apparaten.
4. Tryck på för att slå på apparaten.

5. För att börja laga mat kan du välja mellan det automatiska tillagningsläget och de manuella inställningarna.

a. Om du väljer automatiskt tillagningsläge:

- Tryck på knappen  för att visa tillagningsläget.
- Tryck sedan på knappen  på displayen för att välja önskat tillagningsläge (dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden).
- Om så behövs, justera tillagningstiden med knappen  och ändra tiden med knapparna  och . Timern kan ställas in på mellan 0 och 60 minuter.
- Du kan också justera temperaturen  med knapparna  och  på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in på mellan 40 och 220 °C.
- Tryck på knappen  för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna.
- Tillagningen startar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
- **Obs! Under tillagningen kan du justera tillagningstiden och temperaturen genom att trycka på .**

b. Om du väljer manuella inställningar:

- Ställ in temperaturen  med knapparna  och  på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in på mellan 40 och 220 °C.
- Ställ därefter in önskad tillagningstid  genom att trycka på knapparna  och . Timern kan ställas in på mellan 1 och 60 minuter.
- Tryck på knappen  för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna.
- Tillagningen startar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.

c. Pausa eller stoppa tillagningen:

- Tryck bara på knappen  för att pausa tillagningen. Tryck på knappen igen för att återuppta tillagningen.
- Håll in knappen  för att avbryta tillagningen. Fritösen fortsätter att ventileras medan den svalnar.

6. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.

7. Vissa livsmedel kräver att man skakar om 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. För pommes frites rekommenderar vi att du skakar efter 15 minuters tillagning och sedan skakar igen när det är 10 minuters tillagningstid kvar.

8. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
9. Kontrollera att livsmedlen är helt tillagade. Om livsmedlen inte är klara, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
10. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Varning: Vänd aldrig friteringslådan upp och ner med gallret i.
Varning: Efter varmluftsfritering är friteringslådan, gallret och livsmedlen mycket heta. Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.
11. När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.

ANVÄNDA EXTRA CRISP-LÄGET

- Det här läget är endast aktivt i pommes frites-läget och manuellt läge. När du aktiverar extra crisp-funktionen arbetar fritösen med hög hastighet och ger ännu krispigare resultat.
Obs! Detta tillagningsläge gör att apparatens fläkt arbetar hårdare.
- Denna funktion måste aktiveras innan tillagningen påbörjas.
- Med extra crisp-funktionen kan du göra dina ingredienser krispigare med samma tillagningstid. Den här funktionen kan också förkorta tillagningstiden med 3 minuter, med samma slutresultat som tillagning utan funktionen. Om du hellre vill spara tid än få maten krispigare kan du minska tillagningstiden med 3 minuter efter att du har aktiverat funktionen.

1. Placera livsmedlen i friteringslådan.
2. Tryck på  och sedan på  på displayen för att visa  tillagningsläge eller manuellt läge.
3. Tryck på  När detta läge är aktiverat visas det i orange på displayen.

4. Justera vid behov tillagningstiden genom att trycka på knapparna $\oplus$ och $\ominus$ (se tillagningsguiden).
5. Tryck på Start-knappen  för att starta tillagningen. Temperaturen och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.

HUR MAN GRILLAR?



Ett formgjutet grillgaller med nonstick-beläggning medföljer apparaten. För att tillaga i grilläge, förvärm varmluftsfritysen i manuellt läge i 15 minuter på 220 °C innan du lägger i ingredienserna och välj sedan det förinställda program du vill använda. Med grillgallret kan du bryna alla typer av mat till perfektion.

1. Placera gallret i apparatens friteringslåda.
2. Tryck på  och justera sedan temperaturen  genom att trycka på knapparna $\oplus$ och $\ominus$ från 40 °C till 70 °C på den digitala displayen.
3. Ställ därefter in önskad tillagningstid  genom att trycka på knapparna $\oplus$ och $\ominus$. Du kan ställa in timern på 1 till 10 timmar.
4. Tryck på Start-knappen  för att starta dehydreringsprocessen. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
5. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
6. Kontrollera att livsmedlen är helt tillagade. Om livsmedlen inte är helt tillagade skjuter du tillbaka friteringslådan i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
7. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Varning: Vänd aldrig friteringslådan upp och ner med gallret i.
Varning: Efter varmluftsfritering är lådan, gallret och livsmedlen heta.
Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.

YOGHURT

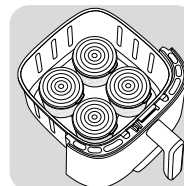
En uppsättning med 8 burkar finns som tillbehör som säljs separat.



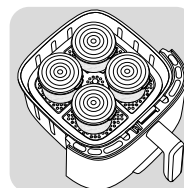
Göra 8 burkar yoghurt:

- Tillsätt 1 l standardmjölk med extra lång hållbarhet vid normal temperatur i en skål.
- Tillsätt sedan påsen med yoghurtkultur (2 g) och blanda väl.
- Lägg blandningen i de 8 glasburkarna och skruva på locket.

Obs! Yoghurt måste tillagas med lock på burkarna.



- Ta bort gallret i friteringslådan när du gör yoghurt.
- Sätt 4 burkar i lådan.



- Lägg i gallret och sätt ytterligare 4 burkar ovanpå.

- Tryck på  och justera sedan temperaturen genom att trycka på $\ominus$ till 40 °C.
- Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knappen $\oplus$. Ställ in tiden på 8 timmar.
- Tryck på Start-knappen  för att starta tillagningen.

Varning: Efter tillagning är friteringslådorna, burkarna och gallret varma.

Obs! Om du tycker att yoghurtens konsistens är för rinnig finns två alternativ:

- Öka temperaturen med 5 °C
- Förläng tillagningstiden med 1 eller 2 timmar.

FÖRDRÖJD START

I manuellt läge och för vissa automatiska program (alla program utom pommes frites, kött- och fiskläge) har du möjlighet att fördröja starten av tillagningen. Tillagningsstarten kan fördröjas från 30 minuter till högst 4 timmar. Gör så här:

- Innan du startar tillagningen, håll in knappen .
- Använd knapparna $\oplus$ och $\ominus$ för att ställa in när du vill att matlagningen ska starta,
- Tryck sedan på "Start".

Varning: Fördröjd start kan utgöra en hälsorisk för vissa ingredienser – vi avråder skarpt från fördröjd start på livsmedel som kött eller fisk, med undantag för grillad kyckling.

TILLAGNINGSGUIDE

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

Obs! Tillagningstiderna nedan är endast vägledande 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.

						
Potatis och pommes frites						
Djupfrysta pommes (standardtjocklek 10 x 10 mm)	300–1 000 g		15–30 min	190 °C	2–3 skakningar	Ju fler gånger du skakar desto bättre blir tillagningsresultatet. Om du vill ha snabbare tillagningstid eller få krispigare resultat kan du aktivera extra crisp-funktionen.
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	300–1 000 g		15–34 min	190 °C	2–3 skakningar	Tillsätt 1 msk olja
Djupfryst klyftpotatis	300–1 000 g		12–27 min	190 °C	2–3 skakningar	Tillsätt 1 msk olja
Kött och fågel						
Entrecote	1–2 st		6–10 min	200 °C		Vänd 2 min innan avslut
Köttfärsbiffar	1–4 st		6–10 min	200 °C		Vänd efter halva tillagningstiden
Kycklingbröstfiléer (benfria)	100–600 g		16 min	180 °C		Vänd efter halva tillagningstiden
Kyckling (hel)	1 500 g		60 min	180 °C		
Bacon/nötbacon	1–9 skivor		8 min	200 °C		Vänd efter halva tillagningstiden
Fisk						
Laxfilé	4 st		15–17 min	140 °C		
Räkor	24 st		6 min	170 °C		
Snacks						
Djupfrysta kycklingnuggets	1–10 st		8–15 min	200 °C		
Djupfrysta kycklingvingar	1–10 st		16–20 min	180 °C		
Djupfrysta ostpinnar	1–10 st		7–9 min	180 °C		
Djupfrysta lökringar	10 st		8 min	180 °C		
Pizza	300 g (3 bitar)		7 min	190 °C		
Zucchini	400–700 g		15 min	180 °C		
Bakning						
Muffins	1–6 st		15–18 min	180 °C		Använd en bakform/ugnsform**
Bakverk	300 g		23 min	160 °C		
Dehydrering						
Äppelskivor	1–2 st		4 h	80 °C		
Yoghurt						
Naturell yoghurt	8 burkar***		8 h	40 °C		

* Skaka om efter halva tillagningstiden.

** Placera bakformen/ugnsformen i friteringslådan.

*** Motsvarande de märkesburkar som säljs som tillbehör.

VIKTIGT:: För att undvika att skada apparaten ska du aldrig överskrida den maximala mängden ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisningen och i recepten. När du använder blandningar som jäser (till exempel för bakverk, paj eller muffins) ska du inte fylla ugnnsformen mer än till hälften.

Varning: Risk för övertillagning om temperaturanvisningar inte följs.

TIPS

- Livsmedel i mindre bitar kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel. Om du är osäker kan du öppna friteringslådan när som helst under tillagningen för att kontrollera resultatet.
- Att skaka om livsmedlen efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- För att göra färsk potatis extra krispig, prova att tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka om för att fördela den jämnt. Vi rekommenderar 14 ml olja. Tillsätt inte olja till djupfrysad potatis.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 600 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 ställer du in temperaturen på 160 °C i upp till 10 minuter. Tillagningstiden kan anpassas efter mängden livsmedel för fullständig värmning.

TILLAGA HEMGJORDA POMMES FRITES

Följ stegen nedan för att laga hemgjorda pommes frites.

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, häll av och torka dem med en ren kökshandduk med bra absorption. Klappa sedan potatisstavarna med hushållspapper. Potatisstavarna ska vara så torra som möjligt före tillagning.

3. Häll 1 matsked olja (vegetabilisk olja, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg i potatisstavarna och rör om tills de är täckta med olja.
4. Ta upp potatisstavarna ur skålen med händerna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i friteringslådan.

Obs! Töm inte hela skålen med oljetäckta potatisstavar i friteringslådan. Då hamnar överflödigt olja i botten av friteringslådan.

5. Fritera pommes frites enligt anvisningarna i tillagningsguiden.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Friteringslådan och gallret 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 eluttaget och låt apparaten svalna.

Obs! Ta ut 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.

Varning för modell med avtagbar framsida: För optimal skötsel av fritösen är det viktigt att ta bort den yttre framsidan och diska den för hand.

För modellen med avtagbar framsida med fönster hjälper handdisk av framsidan till att bevara det ursprungliga utseendet och glasets transparens.

Tips: Om matrester har fastnat på gallren eller i botten av friteringslådan, fyll lådan med varmt vatten och lite diskmedel.

Låt friteringslådan och gallret stå i vattnet 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.

FELSÖKNING

Om du får problem med apparaten, besök varumärkets webbplats (se dokumentets 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

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

OBH Nordica TYPE AG552DNO, AG5568NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1400-1670 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

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

Gør følgende

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

Gør ikke følgende

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

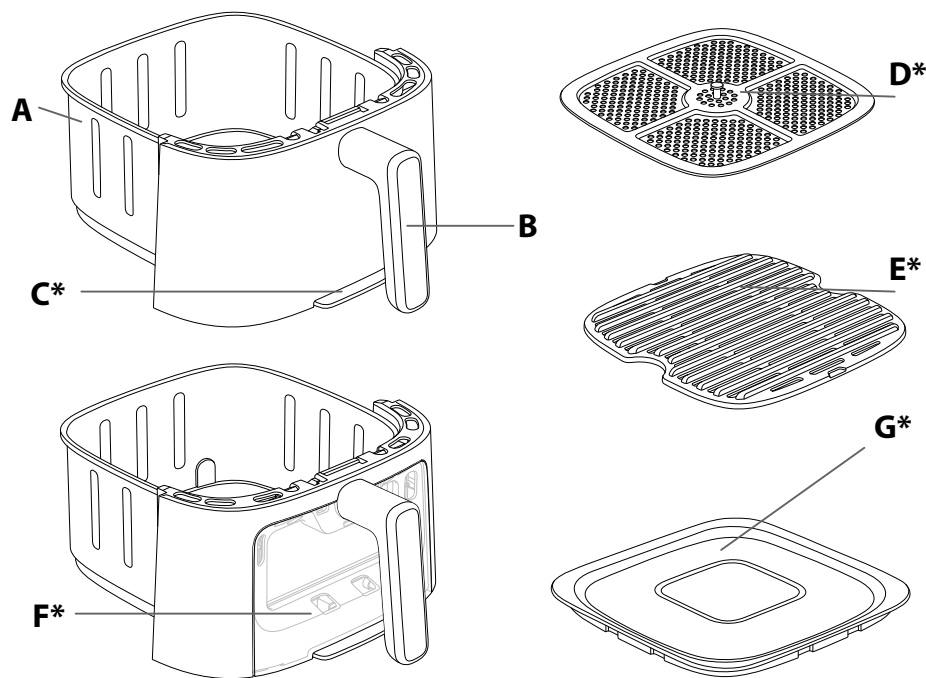
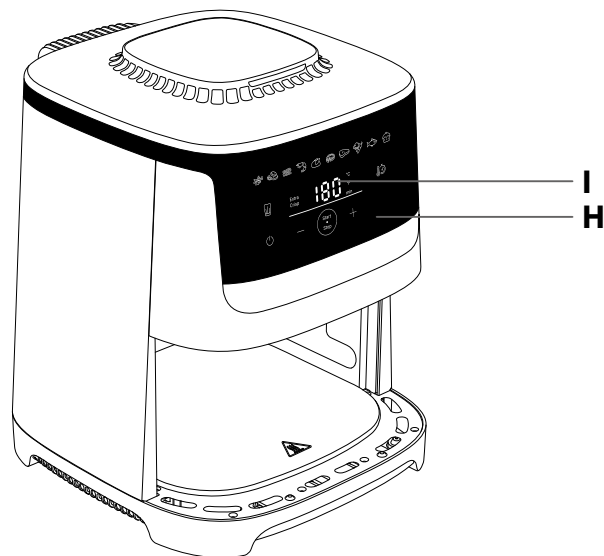
- Produktet må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke kraftige rengøringsmidler (især ikke natronbaserede opløsningsmidler) eller gryderensere eller skuresvampe.
- Apparatet må ikke opbevares udendørs. Opbevar det på et tørt og godt ventileret sted.

GEM DISSE ANVISNINGER

DETTE APPARAT ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

RÅD/OPLYSNINGER

- Når produktet anvendes første gang, kan det afgive en ugiftig lugt. Lugten påvirker ikke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat de gældende standarder og forskrifter (direktiver vedrørende lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug og ikke til udendørs brug. Producenten påtager sig intet ansvar, og garantien bortfalder i tilfælde af brug til erhverv, forkert brug eller manglende overholdelse af anvisningerne.
- Af hensyn til din sikkerhed må du kun bruge tilbehør og reservedele, der er beregnet til dit apparat.
- FORSIGTIG: Følsomme personer, f.eks. gravide kvinder, små børn, ældre mennesker og personer med nedsat immunforsvar, bør være opmærksomme på, at temperaturer under 80 °C ikke er tilstrækkeligt til at fjerne alle hygiejnerisici ved bakterier for alle slags mad med undtagelse af yoghurt.



BESKRIVELSE

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| A. Skuffe | F. Aftageligt frontpanel med vindue* |
| B. Skuffehåndtag | G. Opbevaringslåg* |
| C. Aftageligt frontpanel* | H. Digitalt touchdisplay |
| D. Aftagelig rist* | I. Tids-/temperaturvisning |
| E. Aftagelig trykstøbt grillrist* | |

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1. Pommes frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Bøffer |
| 3. Bacon (svinekød) / bacon (oksekød) | 8. Grøntsager |
| 4. Rejer | 9. Fisk |
| 5. Stegt kylling | 10. Desserter |

FØR IBRUGTAGNING

Læs sikkerhedsanvisningerne og brugsanvisningen, og opbevar dem et sikkert sted.

1. Fjern alt emballagemateriale og eventuelle mærkater fra apparatet.
2. Fjern ikke silikonedupperne på skuffen.
3. Rengør skuffen og den aftagelige rist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Bemærk: Skuffen og risten tåler opvaskemaskine.
Advarsel ved model med aftageligt frontpanel: For at bevare apparatet i optimal stand er det vigtigt at tage frontpanelet af og vaske det i hånden.
Ved model med aftageligt frontpanel med vindue: Ved vask af frontpanelet i hånden bevares det originale udseende og glassets gennemsigtighed bedre.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en hårdt opvredet klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft.

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 skuffen, til den støder mod stoppet.

*Afhængigt af model

3. Kom ikke olie eller anden væske i skuffen.

Undlad at placere 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.

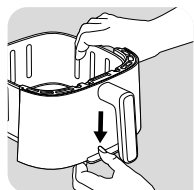
AFTAGELIGT FRONTPANEL*

Vores nye system Easy Clean & Store gør det nemt at afmontere skuffens frontpanel og selve skuffen.

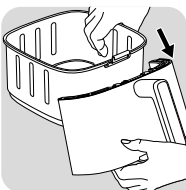
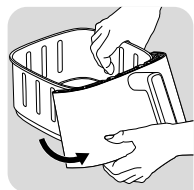
- Rengør apparat nemt, og spar plads i opvaskemaskinen.

- Brug det medfølgende låg, når du skal opbevare rester.

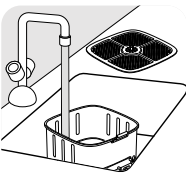
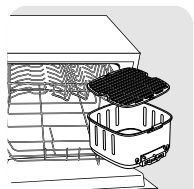
Følg denne rengøringsprocedure for modellen med aftageligt frontpanel for at spare plads i opvaskemaskinen og bevare apparatet i optimal stand.



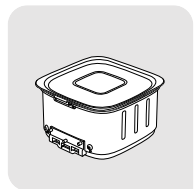
- Tryk knappen nederst på skuffen ned.



- Flyt holderen fra dens placering. Tag det aftagelige frontpanel af.



- Kom skuffen i opvaskemaskinen, eller vask den i hånden uden frontpanelet, og monter så frontpanelet på apparatet igen efter vask.



- ELLER sæt opbevaringslåget på skuffen, og brug skuffen til at opbevare rester i køleskabet.

Forsigtig: Sæt ikke låget på, hvis skuffen stadig er varm.

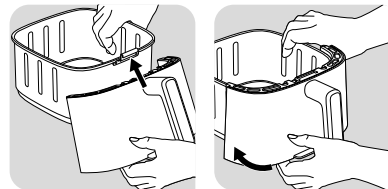
Sådan rengøres det aftagelige frontpanel og sættes tilbage på skuffen

- Rengør frontpanelet med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

- Efter vask og grundig tørring af det udvendige frontpanel:

1. Sæt toppen af frontpanelet ind i holderen på skuffen.

2. Tryk bunden af frontpanelet ind, indtil der lyder et "klik".



Tag låget af skuffen, og sæt frontpanelet tilbage på skuffen, når du skal opvarme rester.

- Tryk på knappen og for at indstille temperaturen til 160 °C.

- Tryk derefter på for at indstille tiden til ti minutter med knapperne og .

FORSIGTIG! Brug aldrig apparatet uden skuffen. Sæt altid frontpanelet tilbage på skuffen før tilberedning.

BRUG AF APPARATET

Advarsel: Brug airfryeren uden indhold første gang (og uden tilbehør isat) for at fjerne eventuelle produktionsrester og lugt, som skyldes, at apparatet er nyt. Der kan komme en smule røg fra apparatet, når det tændes første gang.

Apparatet kan bruges til tilberedning af en lang række fødevarer. Tilberedningstiderne for de vigtigste typer fødevarer fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide". Brug eventuelt onlineopskrifter som hjælp til at blive mere fortrolig med apparatet.

1. Tilslut ledningen til en stikkontakt.

2. Placer ingredienserne i skuffen.

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

3. Skub skuffen ind i apparatet igen.

4. Tænd apparatet ved at trykke på .

5. Begynd tilberedningen ved enten at vælge automatisk tilberedning eller manuel indstilling.

a. Ved valg af automatisk tilberedning:

- 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 40 til 220 °C.
- Tryk på  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevist på displayet.
- **Bemærk: Under tilberedningen kan du justere tilberedningstiden og temperaturen ved at trykke på .**

b. Ved valg af manuel indstilling:

- Indstil temperaturen  med knapperne  og  på det digitale display. Temperaturen kan indstilles fra 40 til 220 °C.
- Indstil derefter den ønskede tilberedningstid  ved at trykke på knapperne  og . Timeren kan indstilles fra 1 til 60 minutter.
- Tryk på  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevist på displayet.

c. Sæt tilberedningen på pause, eller stop den:

- Tryk på knappen  for at sætte tilberedningen på pause. Tryk på knappen igen for at genoptage tilberedningen.
- Hold knappen  inde for at stoppe tilberedningen. Mens apparatet afkøles, fortsætter ventilatoren med at køre.

6. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af skuffen.

7. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at trække skuffen ud af apparatet i håndtaget og derefter ryste den. Sæt derefter skuffen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk. Til pommes frites anbefaler vi at ryste

skuffen efter 15 minutters tilberedning og derefter ryste igen, når der er 10 minutter tilbage af tilberedningstiden.

8. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk skuffen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.
9. 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.
10. 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.
Forsigtig: Efter varmluftstilberedningen er skuffen, risten og maden meget varme. Rør ikke ved skuffen under brug og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.
11. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

BRUG AF TILSTANDEN EXTRA CRISP

- Denne tilstand er kun aktiveret ved brug af "pommes frites"-programmet og manuel indstilling. Når extra crisp-tilstanden er aktiveret, kører apparatet ved høj hastighed og giver ekstra sprøde resultater.
Bemærk: Denne tilberedningstilstand øger hastigheden på apparatets roterende ventilator.
 - Funktionen skal aktiveres, før tilberedningen startes.
 - Extra crisp-funktionen gør det muligt at opnå sprødere ingredienser med samme tilberedningstid. Funktionen kan også spare dig for tre minutters tilberedningstid, hvis ingredienserne bare skal være normalt sprøde som ved en almindelig tilberedning uden denne funktion. Så hvis du gerne vil reducere tilberedningstiden med tre minutter, skal du bare aktivere funktionen.
1. Læg ingredienserne i apparatets skuffe.
2. Tryk på , og tryk derefter på  på displayet for at få vist tilberedningsprogrammet  eller manuel indstilling.
3. Tryk på . Når denne tilstand er aktiveret, vises den med orange farve på displayet.

4. Juster den ønskede tilberedningstid efter behov ved at trykke på knapperne $\oplus$ og $\ominus$ (se afsnittet "Tilberedningsguide").
5. Tryk på startknappen Start
Stop for at starte tilberedningen. Temperaturen og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.

BRUG AF AIRFRYEREN TIL GRILLSTEGNING



Apparatet leveres med en trykstøbt grillrist med non-stick-belægning. Tilbered ingredienser med grillindstilling ved først at forvarme airfryeren med manuel indstilling i 15 minutter ved 220 °C. Kom derefter ingredienserne i, og vælg så det ønskede forudindstillede program. Grillristen gør det muligt at stege alle typer fødevarer med perfekte resultater.

1. Placer risten i apparatets skuffe.
2. Tryk på $\odot$, og juster derefter temperaturen $\curvearrowright$ fra 40 °C til 70 °C ved at trykke på knapperne $\oplus$ og $\ominus$ på det digitale display.
3. Indstil derefter den ønskede tilberedningstid $\curvearrowright$ ved at trykke på knapperne $\oplus$ og $\ominus$. Tiden kan indstilles fra en time til ti timer.
4. Tryk på startknappen Start
Stop for at starte tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.
5. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag skuffen ud af apparatet, og sæt den på et varmebestandigt underlag.
6. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt skuffen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
7. 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.
Forsigtig: Efter tilberedningen er skuffen, risten og maden meget varme. Rør ikke ved skuffen under brug og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.

YOGHURT

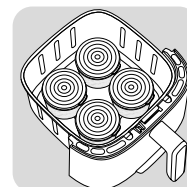
Det er muligt at købe et sæt med otte beholdere som tilbehør.



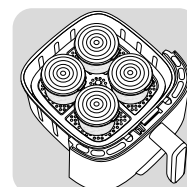
Forberedelse til fremstilling af otte beholdere med yoghurt:

- Kom en liter UHT-sødmælk ved almindelig temperatur i en røreskål.
- Tilsæt derefter posen med yoghurtkultur (2 g), og bland det hele godt.
- Kom blandingen i de otte glasbeholdere, og sæt lågene på.

Bemærk: Yoghurt skal tilberedes med lågene på beholderne.



- Fjern risten i apparatets skuffe ved tilberedning af yoghurt.
- Sæt fire beholdere i skuffen.



- Kom risten i, og sæt fire beholdere mere i ovenover.

- Tryk på $\odot$, og juster derefter temperaturen ved at trykke på knappen $\ominus$, indtil temperaturen er indstillet til 40 °C.
- Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen $\oplus$. Indstil tiden til otte timer.
- Tryk på startknappen Start
Stop for at starte tilberedningen.

Forsigtig: Efter tilberedning er skuffen, beholderne og risten meget varme.

Bemærk: Hvis yoghurten har en for flydende konsistens, er der to løsninger:

- Hæv temperaturen med 5 °C
- Forlæng tilberedningstiden med en eller to timer.

UDSKUDT START

Ved brug af manuel indstilling og visse automatiske programmer (alle programmer undtagen pommes frites, kød og fisk) er det muligt at udskyde starten på tilberedningen. Starten af tilberedningen kan udskydes fra 30 minutter til maksimalt 4 timer. Det gøres på følgende måde:

- Hold knappen $\curvearrowright$ inde, før tilberedningen startes.
- Brug knapperne $\oplus$ og $\ominus$ til at indstille det tidspunkt, hvor tilberedningen skal starte,
- Tryk derefter på "Start".

Advarsel: Udskudt start kan udgøre en sundhedsrisiko ved brug af visse ingredienser – vi fraråder kraftigt at bruge udskudt start til fødevarer såsom kød eller fisk, med undtagelse af stegt kylling.

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.

						
Kartofler og pommes frites						
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	300-1.000 g		15-30 min	190 °C	Ryst 2/3 gange	Jo flere gange der rystes, jo bedre bliver resultatet. Aktivér extra crisp-funktionen for at reducere tilberedningstiden eller opnå sprødere resultater.
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	300-1.000 g		15-34 min	190 °C	Ryst 2/3 gange	Tilsæt 1 spsk. olie
Frosne kartoffelbåde	300-1.000 g		12-27 min	190 °C	Ryst 2/3 gange	Tilsæt 1 spsk. olie
Kød og fjerkræ						
Ribsteak	1-2 stk.		6-10 min	200 °C		Vend dem 2 minutter, før programmet stopper
Hakkebøf	1-4 stk.		6-10 min	200 °C		Vendes halvvejs i tilberedningen
Kyllingebrystfileter (udbenede)	100-600 g		16 min	180 °C		Vendes halvvejs i tilberedningen
Hel kylling	1.500 g		60 min	180 °C		
Bacon (svinekød) / bacon (oksekød)	1-9 strimler		8 min	200 °C		Vendes halvvejs i tilberedningen
Fisk						
Laksefilet	4 stk.		15-17 min	140 °C		
Rejer	24 stk.		6 min	170 °C		
Snacks						
Frosne kyllingenuggets	1-10 stk.		8-15 min	200 °C		
Frosne kyllingevinger	1-10 stk.		16-20 min	180 °C		
Frosne ostestænger	1-10 stk.		7-9 min	180 °C		
Frosne løgringe	10 stk.		8 min	180 °C		
Pizza	300 g (3 stykker)		7 min	190 °C		
Squash	400-700 g		15 min	180 °C		
Bagning						
Muffins	1-6 stk.		15-18 min	180 °C		Brug bageform/ildfast fad**
Kage	300 g		23 min	160 °C		
Tørring						
Skiveskårede æbler	1-2 stk.		4 t.	80 °C		
Yoghurt						
Yoghurt naturel	8 beholdere***		8 t.	40 °C		

*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

**Placer bageform/ildfast fad i skuffen.

***Svarer til de beholdere, der sælges som tilbehør.

VIGTIGT: For at undgå skade på apparatet må de maksimale mængdeangivelser for ingredienser og væsker, der er angivet i brugsanvisningen og opskrifterne, ikke overskrides. Ved brug af blandinger, der hæver (f.eks. kage, quiche eller muffins), bør det ildfaste fad højst fyldes halvt op.

Forsigtig: Hvis temperaturanvisningerne ikke overholdes, er der risiko for, at ingredienserne tilberedes for meget

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt lidt kortere tilberedningstid end større stykker. Hvis du er i tvivl, kan du når som helst under tilberedningen åbne skuffen 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 friske kartofler ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie. Tilsæt ikke olie til frosne kartofler.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pommes frites er 600 g.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets skuffe 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 opvarme 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 skuffen.

Bemærk: Hæld ikke skålen med kartoffelstave og olie direkte i skuffen på én gang, da overskydende olie så ender i bunden af skuffen.

5. Tilbered pommes frites som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.

RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt. Skuffen og risten har non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skurende rengøringsmaterialer til rengøring, da det kan beskadige non-stick-belægningen.

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

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

2. Tør apparatet af udvendigt med en hårdt opvredet klud.

3. Rengør skuffen 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: Skuffen og risten tåler opvaskemaskine.

Advarsel ved model med aftageligt frontpanel: For at bevare apparatet i optimal stand er det vigtigt at tage frontpanelet af og vaske det i hånden.

Ved model med aftageligt frontpanel med vindue: Vask af frontpanelet i hånden hjælper med at bevare det originale udseende og glassets gennemsigtighed.

Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af skuffen og på risten, kan du fylde skuffen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad skuffen og risten stå i blød i ca. ti 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 vores hjemmeside (fremgår af forsiden på dette dokument) 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

Delta Park 37, 3. sal
2665 Vallensbæk Strand
Denmark
Phone: +45 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG552DNO, AG5568NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1400-1670 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

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

Du må gjøre følgende

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

Du må ikke gjøre følgende

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

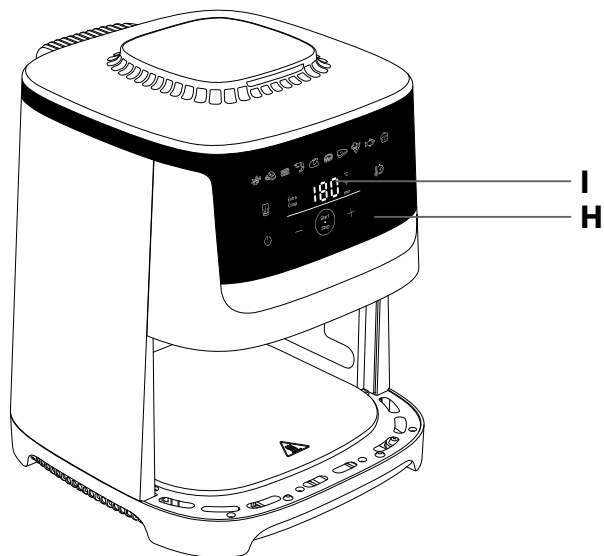
- Demontere apparatet.
- Senke produktet ned i vann.
- Bruke kraftige rengjøringsprodukter (spesielt grovrens), stålull eller skuresvamper.
- Oppbevare produktet utendørs Oppbevar det på et tørt og godt ventilert sted.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DETTE APPARATET SKAL BARE BRUKES I PRIVATE HJEM

RÅD/INFORMASJON

- Når du bruker produktet for første gang, kan det oppstå en giftfri lukt. Den påvirker ikke bruken, og den forsvinner raskt.
- Av hensyn til sikkerheten overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer som kommer i kontakt med næringsmidler, miljø og så videre).
- Dette apparatet skal bare brukes i private hjem, og det skal ikke brukes utendørs. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for profesjonell bruk, upassende bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene. Garantien gjelder ikke ved slik bruk.
- For din egen sikkerhet må du bare bruke tilbehør og reservedeler som er utformet for apparatet ditt.
- **FORSIKTIG:** For sensitive personer, som gravide, små barn, eldre og personer med redusert immunforsvar, bør man ta hensyn til at temperaturer under 80 °C ikke er høye nok til å fjerne all risiko knyttet til bakterier for alle typer mat, bortsett fra yoghurt.



BESKRIVELSE

- A. Skuff
- B. Håndtak til skuff
- C. Avtakbar front*
- D. Løs rist*
- E. Løs, støpt grillrist*
- F. Avtakbar front med vindu*
- G. Lokk for oppbevaring*
- H. Digitalt berøringspanel
- I. Visning av tid/temperatur

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

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

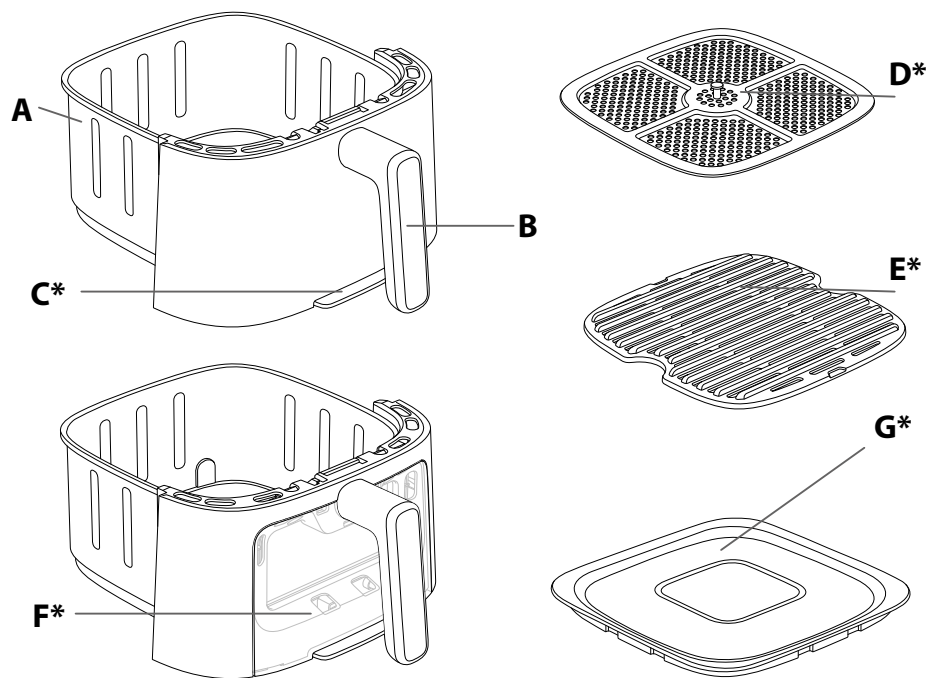
FØR FØRSTE GANGS BRUK

Les sikkerhetsinstruksjonene og bruksanvisningen, og oppbevar dem på et trygt sted.

1. Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2. Ikke fjern silikonputene fra grillristen.
3. Rengjør skuffen og den løse risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
Merk: Skuffen og risten kan vaskes i oppvaskmaskinen.
Advarsel for modell med avtakbar front – for å ta vare på produktet er det viktig at den utvendige fronten fjernes og vaskes for hånd.
For modellen med avtakbar front med vindu kan glassets utseende og gjennomsiktighet opprettholdes ved å vaske fronten for hånd.
4. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
 Apparatet produserer varm luft.

KLARGJØRING FOR BRUK

1. Plasser apparatet på flatt, stabilt og varmebestandig underlag som er skjermet mot vannsprut.
2. Legg risten i bunnen av skuffen, opp til stopperen.



*avhengig av modell

3. Ikke fyll skuffen med olje eller annen væske.

Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

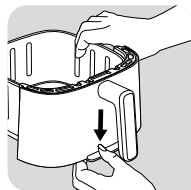
VIKTIG: For å unngå at apparatet blir overopphetet må det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap. Det skal være minst 15 cm avstand rundt apparatet, slik at luften kan sirkulere.

AVTAKBAR FRONT*

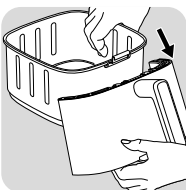
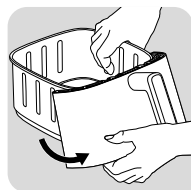
Med vårt nye system Easy Clean & Store kan du enkelt skille fronten av skuffen fra selve skuffen.

- Rengjør enkelt apparatet og spar plass i oppvaskmaskinen
- Oppbevar rester ved hjelp av lokket som følger med

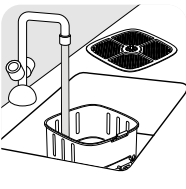
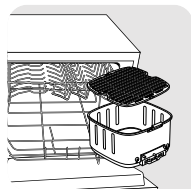
For å spare plass i oppvaskmaskinen og ta vare på apparatet på beste mulige måte må du følge denne rengjøringsprosedyren for modellen med avtakbar front.



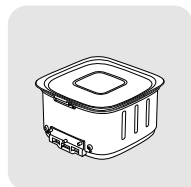
- Trykk ned knappen på bunnen av skuffen



- Fjern kroken fra plasseringen. Den avtakbare fronten løsner.



- Plasser skuffen i oppvaskmaskinen eller vask den for hånd –uten fronten, som du kan feste på apparatet igjen.

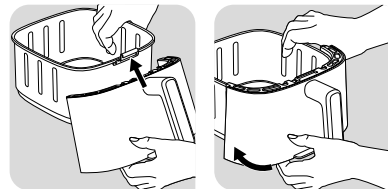


- ELLER fest lokket på skuffen for å oppbevare restene i kjøleskapet.

Obs: Ikke fest lokket hvis skuffen fortsatt er varm.

Rengjøre den avtakbare fronten, og fest den på skuffen igjen

- Vask fronten for hånd med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Når du har vasket og tørket den utvendige fronten:
 1. Fest toppen av fronten på kroken i skuffen.
 2. Skyv på plass bunnen av fronten til du hører et **klikk**.



Hvis du vil varme opp restene, fjerner du lokket fra skuffen og fester fronten på den.

- Trykk på knappen og for å velge 160 °C.
- Trykk deretter på for å velge 10 minutter med knappene og .

FORSIKTIG! Ikke bruk apparatet uten skuffen. Fest alltid frontpanelet på skuffen før tilberedning.

BRUKE APPARATET

Advarsel: Bruk airfryeren tom den første gangen, slik at rester og lukt fra fabrikken forsvinner. Det kan komme litt røyk fra apparatet den første gangen det brukes.

Apparatet kan tilberede mange forskjellige retter. Du finner tilberedningstider for de vanligste råvarene i avsnittet «Tilberedningsveiledning». Oppskrifter på nett hjelper deg med å bli kjent med apparatet.

1. Koble støpselet til en stikkontakt.
2. Legg maten i skuffen.
OBS: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da det kan påvirke sluttresultatet.
3. Skyv skuffen inn i apparatet igjen.
4. Trykk på for å slå på apparatet.

5. For å starte tilberedningen kan du velge mellom automatisk tilberedningsinnstilling og de manuelle innstillingene.
- a. Hvis du velger automatisk tilberedningsinnstilling:
- 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 inn til mellom 0 og 60 minutter.
 - Du kan også tilpasse temperaturen  ved hjelp av knappene  og  på skjermen. Termostaten går fra 40 til 220 °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.**

b. Hvis du velger manuelle innstillinger:

- Velg temperaturen  med knappene  og  på den digitale skjermen. Termostaten går fra 40 til 220 °C.
- Velg deretter ønsket tilberedningstid  ved hjelp av knappene  og . Tiden kan stilles inn mellom 1 og 60 minutter.
- Trykk på  for å starte tilberedningen med valgt temperatur og tid.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.

c. Sett tilberedningen på pause, eller avslutt den:

- Trykk på knappen  for å sette tilberedningen på pause. Trykk på knappen igjen for å gjenoppta tilberedningen.
- Hold inne  for å avslutte tilberedningen. Når produktet avkjøles, fortsetter det å ventilere.

6. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.

7. Enkelte ingredienser må ristes på halvveis i tilberedningstiden (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. Apparatet fortsetter automatisk. For pommefrites anbefaler vi å riste etter 15 minutter med tilberedning, og deretter anbefaler vi at du rister igjen når det gjenstår 10 minutter av tilberedningstiden.

8. Når du hører timerlyden, er den angitte tilberedningstiden over. Trekk skuffen ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.

9. Sjekk om maten er klar.
Hvis maten ikke er ferdig, skyver du skuffen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.
10. 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.
Forsiktig: Etter bruk er skuffen, risten og maten svært varme.
Ikke berør skuffen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold skuffen i håndtaket.
11. Når en porsjon er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon.

BRUKE EXTRA CRISP-MODUS

- Denne modusen er bare aktiv for Fries-modus og Manual-modus. Når du aktiverer Extra Crisp-funksjonen, bruker apparatet høyere hastighet for å skape et enda sprøere resultat.
Merk: Denne tilberedningsinnstillingen øker hastigheten på den roterende viften i produktet.
- Denne funksjonen må aktiveres før tilberedningen starter.
- Med Extra Crisp-funksjonen kan du gjøre ingrediensene sprøere med samme tilberedningstid. Denne funksjonen kan også spare deg for tre minutter av tilberedningstiden, selv om resultatet blir identisk som når funksjonen ikke brukes. Hvis du heller vil spare tid enn å gjøre maten sprøere, reduserer du tilberedningstiden med tre minutter etter at du har aktivert funksjonen.

1. Legg maten i skuffen i apparatet.
2. Trykk på , og trykk deretter på  på skjermen for å vise  tilberedningsinnstilling eller Manual-modus.
3. Trykk på . Når denne modusen er aktivert, vises den i oransje på skjermen.

4. Ved behov kan du tilpasse tilberedningstiden ved hjelp av knappene $\oplus$ og $\ominus$ (se avsnittet Tilberedningsveiledning).

5. Trykk på Start-knappen  for å starte tilberedningen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.

HVORDAN LAGE MAT SOM EN GRILL?



Produktet leveres med en støpt grillrist med non-stick-belegg. For å tilberede mat i grillmodus må du forvarme airfryeren i manuell modus i 15 minutter ved 220 °C før du legger inn ingrediensene og velger ønsket program. Grillristen lar deg steke alle typer mat til perfektion.

1. Legg risten i skuffen i apparatet.

2. Trykk på , og juster deretter temperaturen  ved å trykke på knappene $\oplus$ og $\ominus$ fra 40 til 70 °C på den digitale skjermen.

3. Velg deretter ønsket tilberedningstid  ved hjelp av knappene $\oplus$ og $\ominus$. Du kan velge tid fra 1 til 10 timer.

4. Trykk på Start-knappen  for å starte dehydreringsprosessen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.

5. Når du hører timer-lyden, er tilberedningen ferdig. Ta skuffen ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.

6. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er ferdig ennå, setter du den tilbake i apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.

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

Obs: Ikke snu skuffen opp ned hvis du ikke har fjernet risten først.

Forsiktig: Etter bruk er skuffen, risten og maten veldig varme. Ikke berør skuffen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold skuffen i håndtaket.

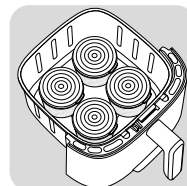
YOGHURT

Et sett med åtte krukker er tilgjengelig som tilbehør og selges separat.

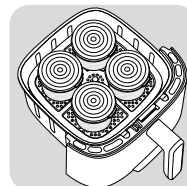


Forberedelse for åtte krukker med yoghurt:

- Hell én liter helmelk ved vanlig temperatur i en bolle.
 - Tilsett deretter posen med melkesyrebakterier (2 g), og bland godt.
 - Hell blandingen i de åtte glasskrukkene, og lukk lokket.
- OBS:** Yoghurt må tilberedes med lokkene på krukkene.



- Fjern risten i produktets skuff når du tilbereder yoghurt.
- Plasser fire krukker i skuffen.



- Plasser risten, og plasser fire krukker til.

- Trykk på , og juster deretter temperaturen til 40 °C ved hjelp av knappene $\oplus$ og $\ominus$.
- Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av knappene $\oplus$ og $\ominus$. Sett tiden til 8 timer.
- Trykk på Start-knappen  for å starte tilberedningen.

Forsiktig: Etter tilberedning er skuffen, krukkene og risten svært varme.

Obs: Hvis du synes at yoghurten er for flytende, har du to alternativer:

- Øk temperaturen med 5 °C
- Forleng tilberedningstiden med én eller to timer.

FORSINKET START

I manuell modus og for enkelte automatiske programmer (alle programmer unntatt pommes frites, kjøtt og fisk) kan du utsette starten for tilberedningen. Du kan utsette tilberedningen fra 30 minutter til 4 timer. Slik gjør du det:

- Hold inne knappen  før du starter tilberedningen.
- Bruk knappene $\oplus$ og $\ominus$ til å velge når tilberedningen skal starte.
- Trykk deretter på **Start**.

Advarsel: Forsinket start kan utgjøre en helserisiko for enkelte ingredienser. Vi anbefaler på det sterkeste å unngå forsinket start for matvarer som kjøtt eller fisk, med unntak av stekt kylling.

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.

      						
Poteter og pommes frites						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	300-1000 g		15-30 min	190 °C	x ristes 2-3 ganger	Jo mer du rister, desto bedre blir resultatet. Hvis du vil redusere tilberedningstiden eller få sprøere resultat, kan du aktivere Extra Crisp-funksjonen.
Hjemmelagde pommes frites (8 x 8 mm)	300-1000 g		15-34 min	190 °C	x ristes 2-3 ganger	Tilsett 1 ss olje
Frosne potetbåter	300-1000 g		12-27 min	190 °C	x ristes 2-3 ganger	Tilsett 1 ss olje
Kjøtt og kylling						
Oksekotelett	1-2 stykker		6-10 min	200 °C		Snu to minutter før tiden er ute
Hakkebiff	1-4 stykker		6-10 min	200 °C		Snu når halve tiden har gått
Kyllingfileter (uten ben)	100-600 g		16 min	180 °C		Snu når halve tiden har gått
Kylling (hel)	1500 g		60 min	180 °C		
Bacon	1-9 skiver		8 min	200 °C		Snu når halve tiden har gått
Fisk						
Laksefilet	4 biter		15-17 min	140 °C		
Reker	24 stykker		6 min	170 °C		
Snacks						
Frosne kyllingnuggets	1-10 stykker		8-15 min	200 °C		
Frosne kyllingvinger	1-10 stykker		16-20 min	180 °C		
Frosne ostepinner	1-10 stykker		7-9 min	180 °C		
Frosne løkringer	10 stykker		8 min	180 °C		
Pizza	300 g (tre biter)		7 min	190 °C		
Squash	400-700 g		15 min	180 °C		
Baking						
Muffins	1-6 stykker		15-18 min	180 °C		Bruk stekeform/ovnsform**
Kake	300 g		23 min	160 °C		
Dehydrering						
Epleskiver	1-2 stykker		4 timer	80 °C		
Yoghurt						
Naturell yoghurt	8 krukker***		8 timer	40 °C		

* Rist etter halvgått steketid.
 *** Legg kakeformen/ovnsformen i skuffen.
 *** Tilsvaret krukene som selges som tilbehør.

VIKTIG: For å unngå skader på apparatet må du aldri overskride maksimumsmengdene for ingredienser og væske som er angitt i bruksanvisningen eller i oppskriftene. Når du bruker røre som hever (for eksempel kake, quiche eller muffins), må ikke ovnsformen fylles mer enn halvfull.

Forsiktig: Fare for oversteiking hvis temperaturen ikke overholdes

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser. Hvis du er usikker, kan du når som helst åpne skuffen for å ta en titt.
- Rist ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å forbedre sluttresultatet og forhindre at steking blir ujevn.
- For å gjøre ferske poteter ekstra sprø kan du tilsette litt olje før tilberedning og riste dem, slik at de dekkes jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje. Ikke tilsett olje til frosne poteter.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommes frites er 600 gram.
- Bruk ferdiglaget buttermilk 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 ildfaste 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 fremgangsmåten nedenfor.

1. Velg en potettype 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. Hell én spiseskje olje (grønnsaks-, solsikke- eller oliven-) i en tørr bolle, legg pommes fritesene oppi, og bland til de er dekket med olje.

4. Ta pommes fritesene ut av skuffen med fingrene eller med et kjøkkenredskap, slik at eventuell overflødig olje blir liggende igjen i skuffen. Legg pommes fritesene i skuffen.

Obs! Ikke vipp beholderen med oljebelagte pommes frites direkte inn i skuffen med en gang, ellers vil overflødig olje samle seg i bunnen av skuffen.

5. Stek pommes fritesene som beskrevet i instruksjonene i avsnittet «Tilberedningsveiledning».

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter bruk.

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

1. Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.

OBS: Ta ut skuffen for at apparatet skal avkjøles raskere.

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

3. Rengjør skuffen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.

Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.

Merk: Skuffen og risten kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Advarsel for modell med avtakbar front: For å sikre optimal oppbevaring av produktet er det viktig at den utvendige fronten fjernes og vaskes for hånd.

For modellen med avtakbar front med vindu kan glassets utseende og gjennomsiktighet opprettholdes ved å vaske fronten for hånd.

Tips: Hvis det sitter fast matrester/smuss på bunnen av skuffen og på risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La skuffen 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 støpselet, og la apparatet avkjøles.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.

FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du gå til nettstedet (se omslaget på dette dokumentet) 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 etg.
1366 Lysaker
Norway
Phone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG552DNO, AG5568NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1400-1670 W



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

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

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

- bed and breakfast -tyyppiset majoituspaikat.

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

Toimi näin

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

Älä toimi näin

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

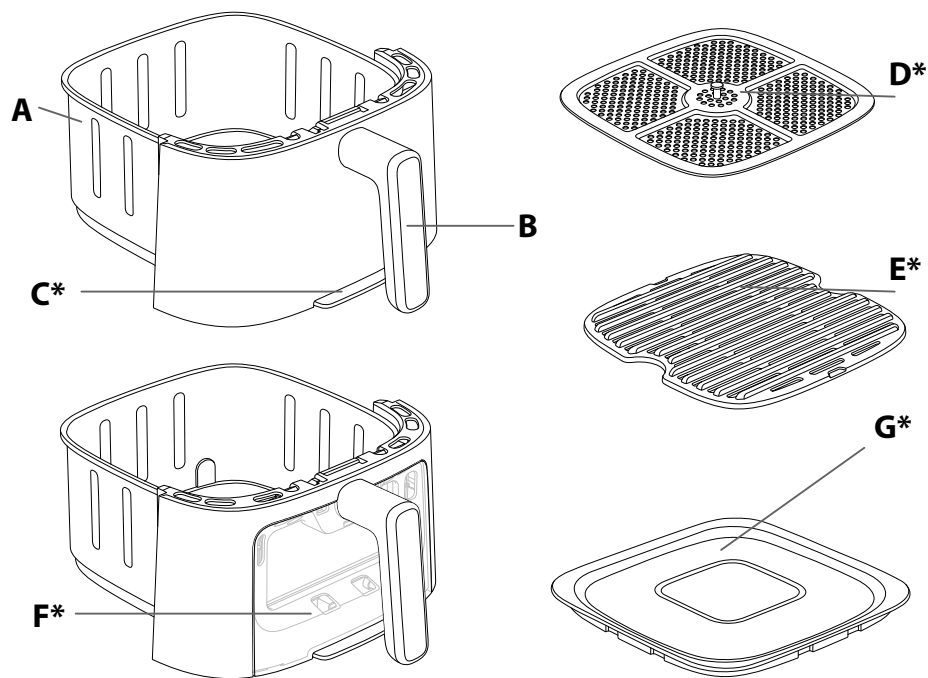
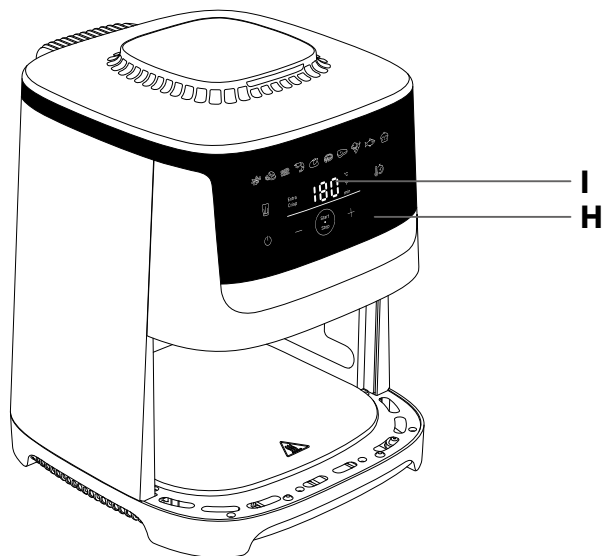
- Älä koskaan pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita (etenkään soodapohjaisia hankausaineita), teräsvillaa tai hankaussieniä.
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä sitä kuivassa tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OHJEITA/TIETOJA

- Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa vapautua myrkytöntä hajua. Se ei vaikuta käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuutesi takaamiseksi tämä laite täyttää soveltuvien standardien ja määräysten vaatimukset (esim. pienjännitettä, sähkömagneettista yhteensopivuutta, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja ympäristöä koskevat direktiivit).
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Ammattimainen tai epäasianmukainen käyttö ja ohjeiden noudattamatta jättäminen vapauttavat valmistajan vastuusta, eikä takuu ole silloin voimassa.
- Turvallisuutesi vuoksi käytä vain tarvikkeita ja varaosia, jotka on suunniteltu laitettasi varten.
- **VAROITUS:** riskiryhmiin kuuluvien henkilöiden, kuten raskaana olevien, pienten lasten, vanhusten sekä immuunipuutteisten henkilöiden, tulee ottaa huomioon, että ruoan kypsentyminen alle 80 °C:n lämpötilassa ei riitä poistamaan bakteerien aiheuttamia hygieniariskejä (pl. jugurtti).



KUVAUS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A. Lokero | F. Irrotettava etuosu,
jossa on ikkuna* |
| B. Lokeron kahva | G. Säilytyskansi* |
| C. Irrotettava etuosu* | H. Digitaalinen kosketusnäyttö |
| D. Irrotettava ritilä* | I. Ajan/lämpötilan näyttö |
| E. Irrotettava valettu grilliritilä* | |

AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lue ensin turvallisuusohjeet ja käyttöopas ja säilytä ne.

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat laitteesta.
- Älä poista lokeron silikonityynyjä.
- Puhdista lokero ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Huomautus: lokeron ja ritilän voi pestä astianpesukoneessa.
Irrotettavalla etuosalla varustettua mallia koskeva varoitus: jotta laite pysyy parhaassa mahdollisessa kunnossa, on tärkeää irrottaa ulompi etuosu ja pestä se käsin.
Ikkunallisella irrotettavalla etuosalla varustetussa mallissa etuosan peseminen käsin auttaa säilyttämään lasin alkuperäisen ulkonäön ja läpinäkyvyyden.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se on suojassa vesiroiskeilta.
- Aseta ritilä lokeron pohjalle pysäyttimeen asti.

* Vaihtelee malleittain

3. Älä lisää lokeroon öljyä tai muuta nestettä.

Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsentämisen lopputulokseen.

TÄRKEÄÄ: Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille tulee jättää tilaa vähintään 15 cm, jotta ilma pääsee kiertämään.

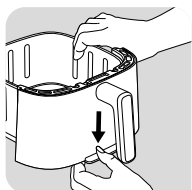
IRROTETTAVA ETUOSA*

Uuden Easy Clean & Store -järjestelmän avulla voit erottaa lokeron etuosan helposti itse lokerosta.

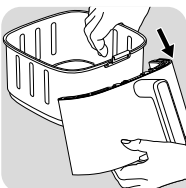
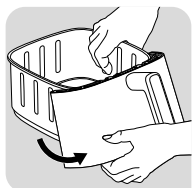
- Puhdista laite helposti ja säästä tilaa astianpesukoneessa

- Käytä kantta, niin voit säilyttää lokerossa ruoantähteitä.

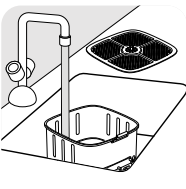
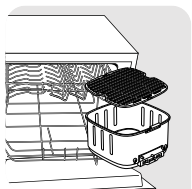
Voit säästää tilaa astianpesukoneessa ja varmistaa laitteen säilymisen hyvässä kunnossa noudattamalla näitä irrotettavalla etuosalla varustettua mallia koskevia puhdistusohjeita.



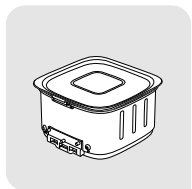
- Paina lokeron alaosassa oleva painike alas.



- Irrota koukku paikaltaan. Irrotettava etuosaa irtoaa.



- Aseta lokero astianpesukoneeseen tai pese se käsin ilman etuosaa, jonka voit kiinnittää takaisin laitteeseen.



- TAI aseta säilytyskansi lokeron päälle, niin voit säilyttää ruoantähteitä jääkaapissa.

Huomautus: älä aseta kantta lokeron päälle, jos lokero on vielä kuuma.

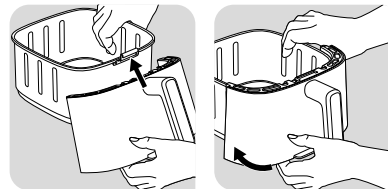
Puhdista irrotettava etuosaa ja kiinnitä se takaisin lokeroon

- Pese etuosaa käsin kuumalla vedellä, tilkalla astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.

- Kun olet pessyt ulomman etuosan ja kuivannut sen huolellisesti:

1. Kiinnitä etuosan yläosa lokeron koukkuun.

2. Paina etuosan alaosa paikalleen, kunnes kuulet **napsahduksen**.



Jos haluat lämmittää ruoantähteet, poista lokeron kansi ja aseta etuosaa takaisin kiinni lokeroon.

- Aseta lämpötilaksi 160 °C painamalla painikkeita ja .

- Paina sitten ja aseta ajaksi 10 minuuttia painikkeilla ja .

HUOMIO! Älä koskaan käytä laitetta ilman lokeroa. Kiinnitä etupaneeli aina takaisin kulhoon ennen ruoanlaittoa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Varoitus: Käytä ilmafriteerauskeitintä ensimmäisellä käyttökerralla tyhjänä (ilman mitään lisävarusteita sisällä), jotta valmistuksessa mahdollisesti syntyneet jäämät ja uuden haju häviävät. Laitteesta voi tulla hieman savua ensimmäisen käynnistyksen yhteydessä.

Laitteella voidaan valmistaa monenlaisia ruokia. Yleisimpien elintarviketyyppien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa. Verkosta saat reseptejä ja vinkkejä laitteen käyttöön.

1. Liitä virtajohto pistorasiaan.

2. Aseta ruoka lokeroon.

Huomautus: älä täytä lokeroa niin, että taulukossa ilmoitettu enimmäismäärä ylittyy (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.

3. Työnnä lokero takaisin laitteeseen.

4. Kytke laitteeseen virta painamalla painiketta .

5. Voit aloittaa ruoan kypsennyksen valitsemalla joko automaattisen kypsennystilan tai manuaaliset asetukset.

a. Jos valitset automaattisen kypsennystilan:

- Paina painiketta , niin kypsennystila tulee näkyviin.
- Paina sitten näytön painiketta  ja valitse haluamasi kypsennystila (tilojen tarkat kuvaukset ovat Kypsennysopas-osiossa).
- Jos haluat säätää kypsennysaika, paina painiketta  ja säädä sitten aika painikkeilla $\oplus$ ja $\ominus$. Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
- Voit myös säätää lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla $\oplus$ ja $\ominus$. Termostaatin säätöalue on 40–220 °C.
- Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta .
- Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
- Huomautus: kypsennyksen aikana voit säätää kypsennysaika ja lämpötilaa painamalla painiketta .**

b. Jos valitset manuaaliset asetukset:

- Säädä lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla $\oplus$ ja $\ominus$. Termostaatin säätöalue on 40–220 °C.
- Aseta sitten haluttu kypsennysaika  painamalla painikkeita $\oplus$ ja $\ominus$. Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 1–60 minuuttia.
- Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta .
- Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.

c. Kypsennyksen keskeyttäminen tai lopettaminen:

- Keskeytä kypsennys painamalla painiketta . Jatka kypsennystä painamalla painiketta uudelleen.
- Lopeta kypsennys painamalla painiketta  pitkään. Laitteen ilmanvaihto jatkuu laitteen jäähtyessä.

6. Ruoan ylimääräinen öljy kerääntyy lokeron pohjalle.

7. 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 lokero sitten takaisin paikalleen, niin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti. Ranskanperunoita valmistettaessa suosittelemme ravistamaan perunoita 15 minuutin kypsennyksen jälkeen ja uudelleen, kun kypsennysaika on jäljellä 10 minuuttia.

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

9. Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsytetty tarpeeksi, työnnä lokero takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen vielä muutama minuutti.

10. Kun ruoka on valmis, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä. **Huomio: lokeroa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa. Huomio: Kuumalla ilmalla kypsennyksen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske lokeroon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se voi olla erittäin kuuma. Pitele lokeroa vain sen kahvasta.**

11. Kun ruokaerä on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.

EXTRA CRISP -TILAN KÄYTTÖ

- Tämä tila on käytettävissä vain ranskanperunatilassa ja manuaalisessa tilassa. Kun Extra Crisp -toiminto otetaan käyttöön, laite toimii suurella nopeudella ja saa aikaan erityisen hyvät ja rapeat tulokset. **Huomautus: tämä kypsennystila tehostaa laitteen pyörivää tuuletinta.**
- Toiminto on otettava käyttöön ennen kypsennyksen aloittamista.
- Extra Crisp -toiminnon avulla saat aineksista rapeammat samalla kypsennysajalla. Toiminnon avulla voit myös säästää kolme minuuttia kypsennysaika ja saat samat kypsennystulokset kuin kypsennyksessä ilman tätä toimintoa. Jos haluat mieluummin säästää aikaa kuin lisätä rapeutta, lyhennä kypsennysaika kolmella minuutilla toiminnon käyttöönoton jälkeen.

1. Aseta ruoka laitteen lokeroon.

2. Paina painiketta  ja sitten painiketta  näytössä, niin näkyviin tulee kypsennystila  tai manuaalinen tila.

3. Paina painiketta . Kun tämä tila on käytössä, se näkyy näytössä oranssina.

4. Säädä kypsennysaika tarvittaessa painamalla painikkeita $\oplus$ ja $\ominus$ (katso Kypsennysopas-osio).

5. Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta  . Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.

RUOAN VALMISTAMINEN GRILLITILASSA



Laitteen mukana tulee valettu grilliritilä, jossa on tarttumaton pinnoite. Grillitilassa kypsentämistä varten esilämmitä ilmafriteerauskeitintä manuaalisessa tilassa 15 minuutin ajan 220 °C:ssa ennen aineksien asettamista ja valitse sitten haluamasi esiasetettu ohjelma. Grilliritilän avulla voit ruskistaa kaikenlaisia ruokia ja saada täydellisen lopputuloksen.

1. Aseta ritilä laitteen lokeroon.
2. Paina painiketta  ja säädä sitten digitaalinäytössä lämpötilaksi  40–70 °C painikkeilla  ja .
3. Aseta sitten haluttu kypsennysaika  painamalla painikkeita  ja . Voit asettaa ajastimen ajaksi 1–10 tuntia.
4. Käynnistä kuivattaminen painamalla käynnistyspainiketta  . Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
5. Kun ajastimen äänimerkki kuuluu, kypsennys on päättynyt. Ota lokero ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
6. Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä valmis, laita se takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen vielä muutama minuutti.
7. Kun ruoka on valmis, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.
Huomio: lokeroa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa.
Huomio: Kuumalla kypsentämisen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske lokeroon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se voi olla erittäin kuuma. Pitele lokeroa vain sen kahvasta.

JOGURTTI

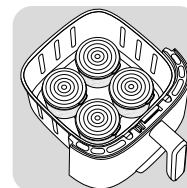
Erikseen myytävänä lisävarusteena on saatavana kahdeksan purkin setti.



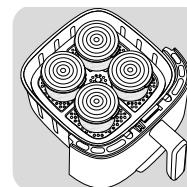
Valmistelut kahdeksaa jogurttipurkillista varten:

- Kaada sekoituskulhoon 1 litra huoneenlämpöistä iskukuumennettua täysmaitoa.
- Lisää sitten pussillinen (2 g) maitohappokäytettä ja sekoita hyvin.
- Kaada seos kahdeksaan lasipurkkiin ja sulje purkit kannella.

Huomautus: Jogurtit on valmistettava niin, että kannet ovat purkkien päällä.



- Poista ritilä laitteen lokerosta valmistaessasi jogurttia.
- Aseta lokeroon neljä purkkia.



- Aseta ritilä paikalleen ja aseta päälle vielä neljä purkkia.

- Paina painiketta  ja säädä sitten lämpötilaksi 40 °C painamalla painiketta .
- Aseta sitten valmistusaika painamalla painiketta . Aseta ajastus kahdeksaksi tunniksi.
- Käynnistä valmistus painamalla käynnistyspainiketta .

Huomio: Valmistuksen jälkeen lokero, purkit ja ritilä ovat kuumia.

Huomautus: Jos jogurtin koostumus on mielestäsi liian nestemäinen, sinulla on kaksi vaihtoehtoa:

- Nosta lämpötilaa 5 °C.
- Pidennä valmistusaikaa tunnilla tai kahdella.

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Manuaalisessa tilassa ja tietyissä automaattisissa ohjelmissa (kaikki ohjelmat paitsi ranskanperuna-, liha- ja kalatila) voit ajastaa kypsennyksen käynnistymisen. Kypsennyksen käynnistymistä voidaan viivyttää 30 minuutista enintään neljään tuntiin. Voit tehdä sen seuraavasti:

- Paina painiketta  pitkään ennen kypsennyksen käynnistämistä.
- Aseta haluamasi aloitusaika painikkeilla  ja .
- Paina sitten käynnistyspainiketta.

Varoitus: Viivästetty käynnistys voi aiheuttaa terveysriskin joitain aineksia käytettäessä. Emme suosittele lihan tai kalan kaltaisten ruokien viivästettyä käynnistystä broileripaistia lukuun ottamatta.

KYPSENNYSOPAS

Alla olevassa taulukossa on ilmoitettu valmistettavan ruoan perusasetukset.

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

      						
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksuus 10 mm × 10 mm)	300–1 000 g		15–30 min	190 °C	2–3 ravistusta	Mitä enemmän ravistat, sitä paremmat tulokset saat. Jos haluat lyhentää valmistusaikaa tai saada rapeammat lopputulokset, voit ottaa käyttöön Extra Crisp -toiminnon.
Kotitekoiset ranskanperunat (8 mm × 8 mm)	300–1 000 g		15–34 min	190 °C	2–3 ravistusta	Lisää 1 rkl öljyä
Pakastelohkoperunat	300–1 000 g		12–27 min	190 °C	2–3 ravistusta	Lisää 1 rkl öljyä
Liha ja siipikarja						
Kylkipihvi	1–2 kpl		6–10 min	200 °C		Käännä 2 min ennen ajan päättymistä
Jauhelihapihvi	1–4 kpl		6–10 min	200 °C		Käännä kypsennyksen puolivälissä
Broilerin rintafileet (luuttomat)	100–600 g		16 min	180 °C		Käännä kypsennyksen puolivälissä
Broileri (kokonainen)	1 500 g		60 min	180 °C		
Pekoni/ naudanlihapekoni	1–9 siivua		8 min	200 °C		Käännä kypsennyksen puolivälissä
Kala						
Lohifilee	4 kpl		15–17 min	140 °C		
Katkaravut	24 kpl		6 min	170 °C		
Välipalat						
Pakastekananugetit	1–10 kpl		8–15 min	200 °C		
Pakastebroilerinsiivet	1–10 kpl		16–20 min	180 °C		
Pakastejuustotikut	1–10 kpl		7–9 min	180 °C		
Pakastesipulirenkaat	10 kpl		8 min	180 °C		
Pizza	300 g (3 viipaletta)		7 min	190 °C		
Kesäkurpitsa	400–700 g		15 min	180 °C		
Leipominen						
Muffinit	1–6 kpl		15–18 min	180 °C		Käytä muffini-/uunivuokaa**
Kakku	300 g		23 min	160 °C		
Kuivattaminen						
Viipaloitu omena	1–2 kpl		4 h	80 °C		
Jogurtti						
Luonnonjogurtti	8 purkillista***		8 h	40 °C		

* Ravista kypsennyksen puolivälissä.
 ** Aseta muffini-/uunivuoka lokeroon.
 *** Vastaa lisävarusteena myytäviä tuotemerkin purkkeja.

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja aineiden ja nesteiden enimmäismääriä laiteaurioiden estämiseksi. Kun käytät seoksia, jotka kohoavat (esimerkiksi kakussa, piirakassa tai muffineissa), uunivuokaa ei saa täyttää yli puolivälin.

Huomio: **ylikypsentyminen vaara, jos lämpötilaa ei noudateta**

VINKKEJÄ

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman nopeammin kuin suurikokoiset. Jos et ole varma, voit avata lokeron missä tahansa kypsennyksen vaiheessa ja tarkistaa tilanteen.
- Ruoan ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta, sillä silloin 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. Älä lisää öljyä pakasteperunoihin.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita valmistettaessa suositeltu määrä on 600 grammaa.
- Voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta laitteen lokeroon uunivuoka, 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 ranskanperunoiden valmistukseen tarkoitettuja perunoita. Kuori perunat ja leikkaa ne saman paksuisiksi suikaleiksi.
2. Liota perunasuikaleita kulhossa kylmässä vedessä vähintään 30 minuutin ajan, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla ja erittäin imukykyisellä astiapyyhkeellä. Taputtele niitä sen 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 lokerosta sormin tai keittiövälineillä niin, että ylimääräinen öljy jää lokeroon. Aseta ranskanperunasuikaleet lokeroon.

Huomautus: **älä kaada öljyisiä perunasuikaleita suoraan kulhosta lokeroon kerralla, sillä tällöin ylimääräinen öljy päätyy lokeron pohjalle.**

5. Paista perunasuikaleet Kypsennysopas-osiossa annettujen ohjeiden mukaisesti.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Lokerossa ja ritilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä niiden puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: **poista lokero, jotta laite jäähtyy nopeammin.**

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista lokero ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella.

Huomautus: lokeron ja ritilän voi pestä astianpesukoneessa. Irrotettavalla etuosalla varustettua mallia koskeva varoitus: jotta laite pysyy parhaassa mahdollisessa kunnossa, on tärkeää irrottaa ulompi etuosa ja pestä se käsin. Ikkunallisella irrotettavalla etuosalla varustetussa mallissa etuosan peseminen käsin auttaa säilyttämään lasin alkuperäisen ulkonäön ja läpinäkyvyyden.

Vinkki: Jos lokeron pohjaan ja ritilään on tarttunut ruoasta jäänyttä likaa tai jäämiä, täytä kulho ja ritilä kuumalla vedellä ja lisää tilkka astianpesuainetta. Liota lokeroa ja ritilää noin 10 minuutin ajan. Huuhtelee ne sitten puhtaiksi ja kuivaa ne.

4. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä kostutetulla liinalla.

5. Puhdista lämmityselementti 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 käytössä, käy tuotemerkin verkkosivustolla (katso tämän käyttöoppaan kansilehti), jossa on luettelo 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
Phone: +358 9 8946150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG552DNO, AG5568NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1400-1670 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- bed and breakfast type environments.

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

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

Do

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

Do not

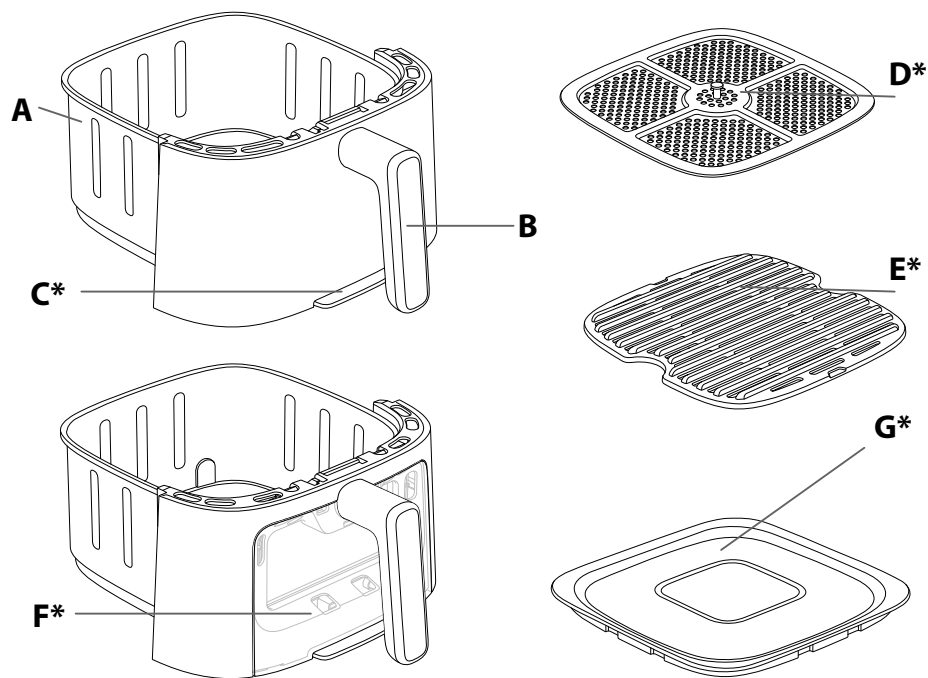
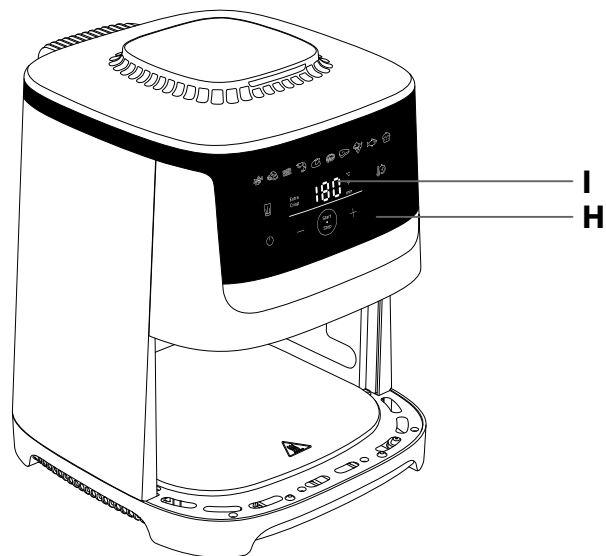
- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged, if it has fallen and has visible damage, or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Center.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility,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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADVICE/INFORMATION

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odor. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.
- **CAUTION:** Sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.



*depending on model

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Drawer | F. Detachable front with viewing window* |
| B. Drawer handle | G. Storage lid* |
| C. Detachable front* | H. Digital touchscreen panel |
| D. Removable grid* | I. Time/temperature display |
| E. Removable die-cast grill grid* | |

AUTOMATIC COOKING MODES

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

BEFORE FIRST USE

Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Do not remove silicon pads off the drawer.
3. Thoroughly clean the drawer and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.
Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.
For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
 The appliance works by producing hot air.

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 drawer, up to the stop.

3. 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.

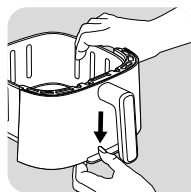
IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15 cm / 6 inches should be left around the appliance to allow air to circulate.

DETACHABLE FRONT*

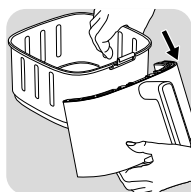
With our new system Easy Clean & Store system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself.

- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the in-pack lid.

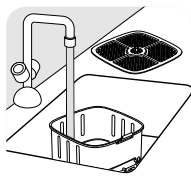
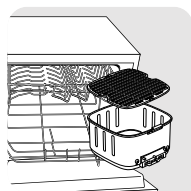
To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with detachable front.



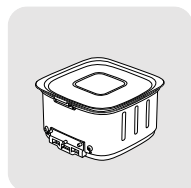
- Push the button located on the bottom of the drawer down



- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



- Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front that you can replug on the appliance.

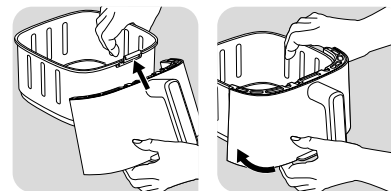


- OR place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

Watch out: Do not attach the lid if the drawer is still hot.

Cleaning the detachable front and plug it back to the drawer

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- After washing and thoroughly drying the outer front:
 1. Clip the top of the front into the hook of the drawer.
 2. Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.



To reheat the leftovers, remove the lid from the drawer and replace the front on the drawer.

- Press and button to set 160°C.
- Then, press to set 10 minutes with the and buttons.

CAUTION! Never use the appliance without the drawer. Always clip the front panel back onto the bowl before cooking.

USING THE APPLIANCE

Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate from the chimney when first lit.

The appliance can cook a large range of foods. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the drawer.
Note: Never fill the drawer beyond the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
3. Slide the drawer back into the appliance.
4. Press to switch on the appliance.

5. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.
 - a. If choosing 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 40-220°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 .**
 - b. If choosing manual settings:
 - Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
 - Then set the desired cooking time  by pressing  and  buttons. The timer can be set for between 1 and 60 minutes.
 - 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.
 - c. Pause or stop cooking:
 - Simply press the  button to pause cooking. To resume cooking, press the button again.
 - Make a long press to the  button to stop cooking. As the appliance cools, it continues to ventilate.
6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
7. Some food will require shaking halfway through the cooking time (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, the appliance restarts automatically. For Fries, we recommend to shake after 15 minutes of

cooking, then we advise you to do a second shake when there are 10 minutes of cooking time remaining.

8. 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.
9. 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.
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: The drawer should never be turned upside down with the grid.
Caution: After hot air frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.
11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING EXTRA CRISP MODE

- This mode is only active for Fries’ mode and Manual mode. When activating the extra crisp option, the appliance operates at high speed and provides even better crispy results.
Note : this cooking mode boosts the rotating fan of your appliance.
 - This function must be activated before the start of cooking.
 - The extra crisp function allows you to make your ingredients crispier with the same cooking time. This function can also save you 3 minutes on your cooking time, with cooking results identical to cooking without the option. If you’d rather save time than crisp up, reduce the cooking time by 3 minutes after activating the function.
1. Place the food in the drawer of the appliance.
 2. Press , then press  on the screen to display the  cooking mode or Manual mode.
 3. Press . When this mode is activated, it appears in orange in the screen.

4. If needed, adjust the cooking time by pressing $\oplus$ and $\ominus$ buttons (see section 'Cooking guide').

5. Press the Start button  to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.

HOW TO COOK LIKE A GRILL?



The appliance comes with a die cast grill grid with non stick coating. To cook in grill mode, preheat the air fryer in manual mode for 15 minutes at 220°C before inserting your ingredients, then select the preset program you want. The grill grid allow you to sear any type of food to perfection.

1. Place the grid in the drawer of the appliance.

2. Press $\odot$, then adjust the temperature  by pressing $\oplus$ and $\ominus$ button from 40°C to 70°C on the digital screen.

3. Then set the desired cooking time  by pressing $\oplus$ and $\ominus$ button. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.

4. Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

5. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out the appliance and place it on a heat-resistant surface.

6. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.

7. 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 turn up side down with the grid.

Caution: After hot frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.

YOGHURT

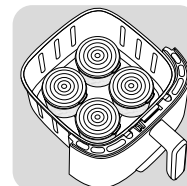
A set of 8 jars is available as accessory sold separately.



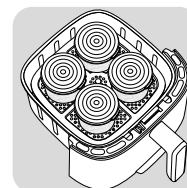
Preparation for 8 jars of yoghurts:

- Add 1L of whole UHT milk at regular temperature into a mixing bowl.
- Then add the sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Put the mixture into the 8 glass jars and close with the lid.

Note: Yoghurts must be cooked with the lids on the jars.



- Remove the grid of the appliance's drawer when cooking yoghurts.
- Place 4 jars in the drawer.



- Place the grid and put above 4 more jars.

- Press $\odot$, then adjust the temperature by pressing $\ominus$ button to 40°C.
- Then set the cooking time by pressing $\oplus$ button. Set the timing to 8 hours.
- Press the Start button  to launch the cooking process.

Caution : After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.

Note: If you think that the texture of your yoghurt is too liquid, you have 2 options:

- Increase the temperature by 5°C
- Extend the cooking time by 1 hour or 2 hours.

DELAYED START

In manual mode and for certain automatic programs (all programs except French Fries, Meat and Fish mode), you have the option to delay the start of the cooking. Start of cooking can be delayed from 30 minutes to a maximum of 4 hours. To do this:

- Before launching the cooking, make a long press on  button.
- Use the $\oplus$ and $\ominus$ buttons to set the time at which you want cooking to start,

- Then press “Start”.

Warning: Delayed start can present a health risk for some ingredients - we strongly advise against any delayed start on foods such as meat or fish, with the exception of roast chicken.

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.

      						
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 shakes	The more you shake the better is the cooking result. If you want to reduce cooking time or to have crispier results, you can activate the extra crisp function.
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 shakes	Add 1 tablespoon of oil
Frozen potato wedges	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 shakes	Add 1 tablespoon of oil
Meat & Poultry						
Rib steak	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C		Flip at 2 mn before ending
Chopped steak	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C		Flip at mid-cooking
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 600 g		16 min	180°C		Flip at mid-cooking
Chicken (whole)	1500 g		60 min	180°C		
Bacon / Beef bacon	1 - 9 tranches		8 min	200°C		Flip at mid-cooking
Fish						
Salmon fillet	4 pieces		15 - 17 min	140°C		
Prawns	24 pieces		6 min	170°C		
Snacks						
Frozen chicken nuggets	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C		
Frozen chicken wings	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C		
Frozen cheese sticks	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C		
Frozen onion rings	10 pieces		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Baking						
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C		Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g		23 min	160°C		
Dehydration						
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C		
Yoghurt						
Natural yoghurt	8 jars***		8 h	40°C		

* Shake halfway through cooking.

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

*** correspond to the brand jars sold as accessory.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Caution: risk of overcooking if the temperature is not respected

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods. If you are unsure, you can open the drawer 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 fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potato.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 600 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer 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 drawer with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the drawer. Place the chips in the drawer.

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

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

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawer 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 main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

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

Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.

For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

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

the drawer 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 document) 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

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica TYPE AG552DNO, AG5568NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1400-1670 W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.