




Easy Fry XL Surface

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska	sida	4 - 14
Brugsanvisning - dansk	side	15 - 25
Bruksanvisning - norsk	side	26 - 36
Käyttöohjeet - suomi	sivu	37 - 47
Instructions of use - english.....	page	48 - 58



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd för följande tillämpningar, och garantin gäller inte i dessa fall:
 - Personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser.
 - Lantbruk.
 - Användning av gäster på hotell, motell och andra tillfälliga boenden.
 - Bed and breakfast, vandrarhem och liknande.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicecenter eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn inräknat) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet av och kunskap om apparaten, såvida inte användning sker under uppsikt eller efter att de har instruerats om hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet av och kunskap om att använda den om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida inte de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Se till att apparaten och elsladden hålls utom räckhåll för barn under 8 år.
-  Yttemperaturen kan vara väldigt hög när apparaten används. Vidrör aldrig apparatens heta ytor (beroende på modell).
- Rengör avtagbara delar med en icke-slipande svamp och diskmedel eller i diskmaskin (beroende på modell).
- Rengör apparatens in- och utsida med en fuktig svamp eller trasa. Se avsnittet "Rengöring" i bruksanvisningen.
- Apparaten kan användas på upp till 4 000 m höjd.
- **Försiktighet:** det finns kvar restvärme på värmeelementets yta efter användning.
- **Försiktighet:** risk för skada på grund av felaktig användning av apparaten.
- **Försiktighet:** spill inte vätska på kontakten (beroende på modell).

Gör så här

- Läs och följ användarinstruktionerna. Förvara dem säkert.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från apparaten innan du använder den. Var noga med att ta bort allt material under den avtagbara skålen (beroende på modell).
- Kontrollera att spänningen i ditt elnät motsvarar spänningen som anges på typskylten på apparaten (växelström).
- Om apparaten används i ett annat land än där den köpts bör den kontrolleras av ett auktoriserat servicecenter med tanke på att standarderna för spänning varierar mellan olika länder.
- Använd endast den ursprungliga strömsladden för modeller med löstagbara strömsladdar.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Använd apparaten på en plan, stabil och värmebeständig arbetsytta på avstånd från vattenstänk.
- Dra alltid ut kontakten till apparaten efter användning, vid förflyttning eller rengöring av den.
- Om en brand uppstår ska du koppla ur apparaten och kväva lågan med en fuktig kökshandduk.
- För att undvika skador på apparaten måste du följa recepten i instruktionerna och receptboken. Se till att använda rätt mängd ingredienser.

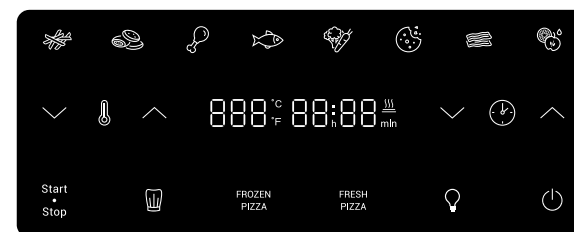
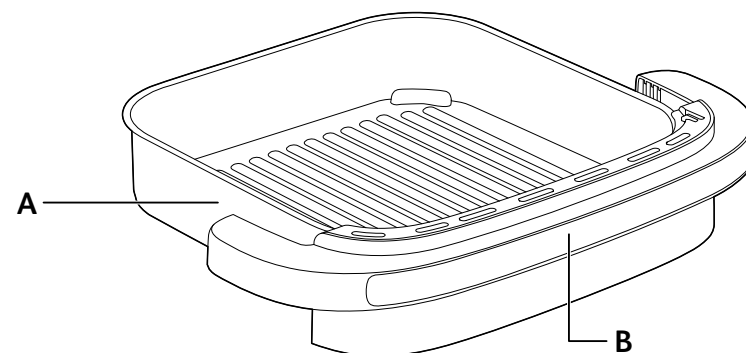
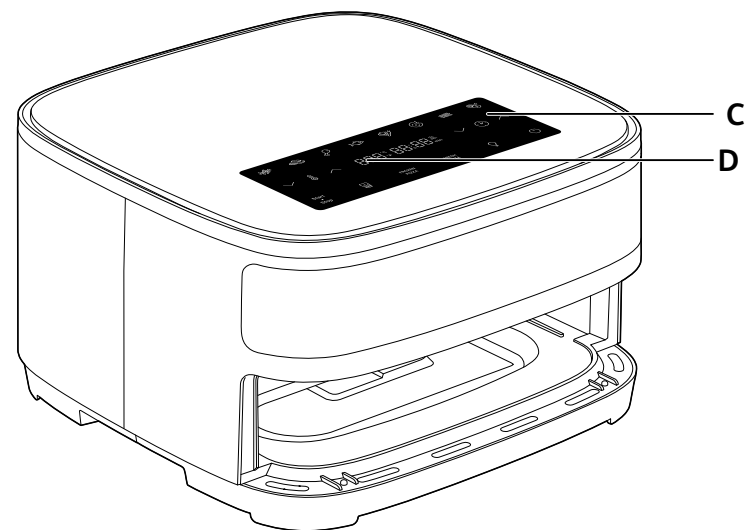
Gör inte så här

- Använd inte apparaten om den eller elsladden är skadad eller om du har tappat apparaten och den har synliga skador eller inte verkar fungera normalt. Om detta inträffar måste apparaten lämnas till ett auktoriserat servicecenter.
- Använd inte förlängningssladd. Om du ändå väljer att göra det sker detta under eget ansvar. Använd en förlängningssladd i gott skick och som överensstämmer med apparatens effekt.
- Låt inte elsladden hänga och dingla.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i elsladden.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande innehåller varm mat.
- Apparaten får aldrig köras tom.
- Sätt inte på apparaten i närheten av brandfarliga material (rullgardiner, gardiner...) eller nära en extern värmekälla (gasspis, varm kokplatta etc.).

- Förvara inga brandfarliga produkter i närheten av eller under möbelen där apparaten är placerad.
- Ta aldrig själv isär apparaten.
- Sänk inte ner produkten i vatten.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel (särskilt inte sodabaserade medel), stålull eller skursvampar.
- Förvara inte apparaten utomhus. Förvara den på en torr och väl ventilerad plats.

RÅD/INFORMATION











- När du använder produkten för första gången kan den avge lukt. Denna lukt är dock inte giftig. Lukten påverkar inte användningen och försvinner snabbt.
- För din säkerhet uppfyller denna apparat gällande standarder och föreskrifter (direktiven om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel samt om miljön).
- Apparaten är endast avsedd för användning inomhus i hemmet och inte utomhus. Tillverkaren tar inget ansvar om produkten används i kommersiellt syfte, används felaktigt eller om anvisningarna inte följs. Dessutom upphör garantin att gälla.
- För din säkerhet ska du endast använda tillbehör och reservdelar som är avsedda för apparaten.
- **FÖRSIKTIGHET:** Känsliga personer som gravida kvinnor, små barn, äldre personer och personer med nedsatt immunförsvar bör ta hänsyn till att temperaturer under 80 °C inte räcker för att eliminera alla sanitära risker med bakterier för alla typer av livsmedel utom yoghurt.
- Begränsa friteringstemperaturen till 180 °C för potatis och pommes frites.
- Kontrollera tillagningen. Ät inte bränd mat.
- Vi rekommenderar att maten friteras till en något gyllene färg och inte brun.
- Förvara färsk potatis i ett utrymme med temperatur över 8 °C.
- Blötlägg potatisen i 15-20 minuter för att minska mängden stärkelse.



BESKRIVNING

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

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

- | | |
|--|---|
|  Pommefrites |  Kakor |
|  Nuggets |  Bacon/nötbacon |
|  Kycklingklubbor |  Dehydrering |
|  Fisk |  FROZEN PIZZA
Frost pizza |
|  Grönsaker |  FRESH PIZZA
Färsk pizza |

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. Rengör friteringslådan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
Obs! Lådan tål maskindisk.
3. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Fyll inte friteringslådan (A) med olja eller stekfett.











FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

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

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

ANVÄNDA APPARATEN

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

1. Anslut strömsladden till ett eluttag.
2. Lägg livsmedlen i friteringslådan.
Obs! Fyll aldrig lådan ovanför MAX-markeringen och överskrid aldrig den maximala mängd som anges i tabellen (se avsnittet "Tillagningsguide"), eftersom detta kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
3. Skjut tillbaka friteringslådan i apparaten.
4. För att starta tillagningen kan du välja något av de automatiska lägena.
 - Tryck på knappen  för att visa tillagningsläget.
 - Tryck därefter på knappen  på displayen för att välja önskat tillagningsläge (dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden).
 - Om så behövs, justera tillagningstiden  med knapparna  och . Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
 - Du kan också justera temperaturen  med knapparna  och  på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in mellan 40 och 230 °C.
 - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen . Därmed startas tillagningsprocessen.
 - Tillagningen startar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas på skärmen.
5. Tillagningen kan kontrolleras under tiden tack vare innerbelysningen. Tryck på  för att tända lampan. Tryck en gång till för att stänga av den.
6. Vissa livsmedel kräver att man skakar om dem efter halva tillagningstiden (se tillagningsguiden). Ta tag i handtaget, dra ut friteringslådan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i apparaten. Tillagningen återupptas automatiskt.
7. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
8. Kontrollera att livsmedlen är helt tillagade.
Om livsmedlen inte är helt tillagade, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.

9. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Obs! Efter varmluftsfritering är friteringslådan och livsmedlen mycket heta. Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan med båda händerna.
10. När en sats livsmedel har tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.

PIZZA

1. Lägg pizzan i lådan och sätt in lådan i apparaten.
2. Tryck på och därefter på eller .
3. Justera tiden vid behov genom att trycka på och på den digitala displayen. Du kan också justera temperaturen med knapparna och på den digitala displayen.
4. Tryck på för att starta tillagningen. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas 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.
Obs! Efter varmluftsfritering är friteringslådan och livsmedlen mycket heta. Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan med båda händerna.

DEHYDRERING

1. Lägg ingredienserna i lådan och sätt in lådan i apparaten.
2. Tryck på och justera sedan temperaturen genom att trycka på till 70 °C på den digitala displayen.
3. Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna och . Du kan ställa in timern på 1 till 12 timmar.
4. Tryck på Start-knappen för att starta dehydreringsprocessen. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas 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 ut livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Obs! Efter varmluftsfritering är friteringslådan och livsmedlen mycket heta. Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan med båda händerna.

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.

OBS! För potatis och pommes frites:

- Begränsa friteringstemperaturen till 180 °C.
- Kontrollera tillagningen. Ät inte bränd mat.
- Vi rekommenderar att maten friteras till en något gyllene färg och inte brun.
- Förvara färsk potatis i ett utrymme med temperatur över 8 °C.
- Blötlägg färsk potatis i 20 minuter innan tillagning för att minska mängden stärkelse.

Potatis och pommes frites						
Djupfrysta pommes (standardtjocklek 10 x 10 mm)	1 000 g		35 min	180 °C		2 omskakningar
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	1 000 g		35 min	180 °C		1 msk olja + 2 omskakningar
Djupfryst klyftpotatis	1 000 g		35 min	180 °C		1 msk olja + 2 omskakningar

						
Kött och fågel						
Kycklingbröstfiléer (benfria)	500–900 g		20–25 min	180 °C		Vänd dem efter halva tiden.
Kycklingklubbor	1 500 g (12 st)		25 min	200 °C		
Bacon/nötbacon	8 skivor		8 min	180 °C		
Korv	10 st		25 min	200 °C		Vänd dem efter halva tiden.
Fisk						
Laxfilé	6 st (150 g/del)		8 min	200 °C		
Räkor	12 st		7 min	140 °C		
Snacks						
Djupfrysta kycklingnuggets	700 g		15 min	200 °C		
Djupfrysta kycklingvingar	800 g		16 min	200 °C		
Djupfrysta ostpinnar	750 g		16 min	200 °C		
Frost pizza	27 cm i diameter	FROZEN PIZZA	10 min	200 °C		
Färsk pizza		FRESH PIZZA	6 min	220 °C		
Hemlagad pizza		FRESH PIZZA	10 min	200 °C		
Grönsaker						
Vårullar	18 st (900 g)		10 min	200 °C		
Blomkål (toppar)	800 g		20 min	180 °C		
Zucchini	600 g		10 min	200 °C		
Bakning						
Kakor	9 st		9–11 min	180 °C		
Dehydrering						
Äppelskivor	1–2 st		4 h	70 °C		

* Skaka om efter halva tillagningstiden.

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 tårta, paj eller muffins) ska du inte fylla ugnnsformen mer än till hälften.

TIPS

- Livsmedel i mindre bitar kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- 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 fryst potatis.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 700 g.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnnsform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnnsformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.
- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel 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 potatisort 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 20 minuter, häll av och torka dem med en ren kökshandduk med bra absorption. Klappa sedan potatisstavarna med hushållspapper. Potatisstavarna måste vara så torra som möjligt före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (vegetabilisk olja, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg potatisstavarna ovanpå och rör om tills de är täckta med olja.
4. Ta upp potatisstavarna ur skålen med 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.

FÖRVARING

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



Tänk på miljön!

- ① Produkten innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna in den på en återvinningsstation.

Information om garanti finns på www.obhnordica.com.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica TYP FW4018NO
220–240 VAC, 50–60 Hz
2 200 W



Dessa instruktioner kan komma att ändras eller förbättras.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Dette apparat er kun beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:
 - i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
 - på gårde
 - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
 - ved bed & breakfast-indkvartering og lignende indkvartering
- Dette apparat er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, på et autoriseret servicecenter eller af tilsvarende autoriserede personer for at undgå fare.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, hvis de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn under otte, medmindre de er under opsyn. Hold apparatet og tilhørende ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år.
-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet bruges. Berør ikke de varme overflader på apparatet (afhængigt af model).
- Rengør aftagelige dele med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (afhængigt af model).
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig svamp eller hårdt opvredet klud. Se afsnittet "Rengøring" i brugsanvisningen.
- Apparatet kan bruges op til en højde på 4000 m.
- **Forsigtig:** Varmeelementets overflade er varm efter brug.

- **Forsigtig:** Der er risiko for personskade ved forkert brug af apparatet.
- **Forsigtig:** Undgå at spilde væske på stikket (afhængigt af model).

Gør følgende

- Læs og følg brugsanvisningen. Opbevar den sikkert.
- Fjern al emballage samt eventuelle reklameetiketter eller -klistermærker fra apparatet før brug. Sørg også for at fjerne alt materiale under den aftagelige beholder (afhængigt af model).
- Kontrollér, at den spænding, der er angivet på apparatets mærkeplade, svarer til lysnettets spænding (vekselstrøm).
- Da gældende standarder kan variere fra land til land, skal apparatet kontrolleres af et autoriseret servicecenter, hvis det anvendes i et andet land end der, hvor det købes.
- Brug kun den originale ledning, hvis det er en model med aftagelig elledning.
- Tilslut altid apparatet til i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Placer apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug, og før apparatet flyttes eller rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår brand, og kvæl flammerne med et fugtigt viskestykke.
- Følg opskrifterne i brugsanvisningen og opskriftshæftet for at undgå at beskadige apparatet, og sørg for at bruge den rette mængde ingredienser.

Gør ikke følgende

- Brug ikke apparatet, hvis det eller ledningen er beskadiget, eller hvis det har været tabt/faldet ned og har synlige skader eller virker til ikke at fungere som normalt. Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis det sker.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis der alligevel bruges forlængerledning, er det på eget ansvar, og ledningen skal være i god stand og passe til apparatets effekt.
- Lad ikke ledningen hænge løst.
- Træk ikke i ledningen, men tag fat i selve stikket, for at koble apparatet fra stikkontakten.
- Flyt aldrig apparatet, når det indeholder varm mad.
- Brug aldrig apparatet uden indhold.

- Tænd ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer (persienser, gardiner osv.) eller tæt på en ekstern varmekilde (gaskomfur, kogeplade osv.).
- Opbevar ikke brændbare produkter i nærheden af eller under det sted, hvor apparatet er placeret.
- Adskil aldrig apparatet selv.
- Nedsenk ikke apparatet i vand.
- Brug ikke kraftige rengøringsmidler (især sodabaserede rensedmidler), metalsvampe eller skuresvampe.
- Opbevar ikke apparatet udendørs. Opbevar det et tørt sted med god ventilation.

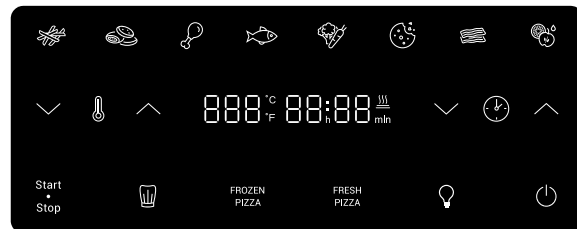
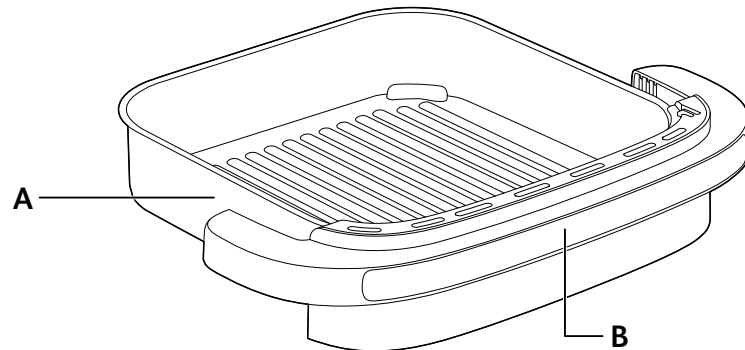
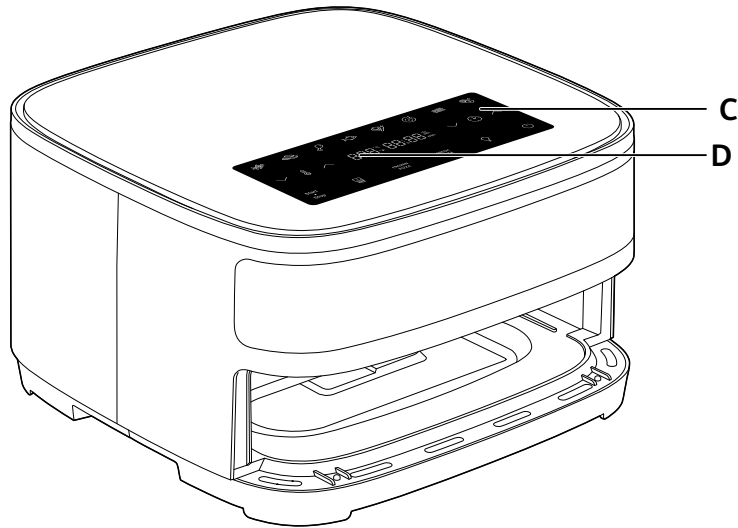
VIGTIG INFORMATION

- Når produktet anvendes første gang, kan det udsende en ikke-giftig lugt. Det vil ikke påvirke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af sikkerhedsmæssige årsager opfylder apparatet gældende standarder og lovgivning (direktiver om lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet og må ikke bruges udendørs. Producenten påtager sig intet ansvar og garantien bortfalder i tilfælde af kommerciel brug, forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der er beregnet til dette apparat.
- **FORSIGTIG:** Sårbare personer såsom gravide, småbørn, ældre og personer med svagt immunsystem skal tage højde for, at tilberedning af ingredienser ved temperaturer under 80 °C ikke er nok til at eliminere alle hygiejnemæssige risici mht. bakterier og kan udgøre en risiko for alle typer mad med undtagelse af yoghurt.
- Lad ikke temperaturen overstige 180 °C ved tilberedning af kartofler og pommes frites.
- Hold styr på tilberedningen. Spis ikke mad, der er brændt på.
- Vi anbefaler, at ingredienser tilberedes, så de får en let gylden farve i stedet for en brun farve.
- Opbevar friske kartofler i et rum, hvor temperaturen er over 8 °C.
- Læg kartofler i blød i 15-20 minutter for at reducere mængden af stivelse.

BESKRIVELSE

A. Beholder
B. Beholderhåndtag

C. Digital berøringskærm
D. Tids-/temperaturvisning



AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Pommes frites

Nuggets

Kyllingelår

Fisk

Grøntsager

Cookies

Bacon/oksekødsbacon

Tørring

FROZEN PIZZA Frossen pizza

FRESH PIZZA Frisk pizza

FØR IBRUGTAGNING

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

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

Bemærk: beholderen tåler opvaskemaskine.

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

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på et plant, stabilt, varmebestandigt underlag, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
2. **Kom ikke olie eller anden væske i beholderen.**
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.











BRUG AF APPARATET

Apparatet kan bruges til en lang række opskrifter. 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 beholderen.

Bemærk: Kom aldrig mere i beholderen end op til MAX-angivelsen, og overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.











3. Sæt beholderen tilbage i apparatet.
4. For at begynde tilberedningen kan du vælge et af de automatiske programmer.
 - 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 knapperne  og . Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
 - Du kan også indstille temperaturen  med knapperne  og  på den digitale skærm. Temperaturen kan indstilles fra 40 til 230 °C.
 - Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på knappen . Det vil starte tilberedningsprocessen.
 - Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
5. Det indvendige lys i apparatet gør det muligt at kontrollere tilberedningsprocessen under tilberedningen. Tryk på  for tænde lyset. Tryk igen for at slukke.
6. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på beholderen for at trække den ud, og derefter ryste den. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk.
7. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk beholderen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.
8. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt ganske enkelt beholderen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.

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

Forsigtig: Efter varmluftstilberedningen er beholderen og ingredienserne meget varme. Rør ikke ved beholderen under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i beholderen ved at holde i håndtaget med begge hænder.








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

PIZZA

1. Placer pizzaen i beholderen, og sæt beholderen tilbage i apparatet.
2. Tryk på , og tryk derefter på  eller .
3. Hvis det er nødvendigt kan tiden  justeres ved at trykke på knapperne  og  på den digitale skærm. Du kan også indstille temperaturen  med knapperne  og  på den digitale skærm.
4. Tryk på  for at starte tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
5. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag beholderen ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
6. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt beholderen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
7. Træk beholderen ud, når maden er færdig.

Forsigtig: Efter tilberedningen er beholderen og ingredienserne meget varme. Rør ikke ved beholderen under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i beholderen ved at holde i håndtaget med begge hænder.

TØRRING

1. Placer ingredienserne i beholderen, og sæt beholderen tilbage i apparatet.
2. Tryk på , og juster derefter temperaturen  ved at trykke på knappen , indtil 70 °C vises på den digitale skærm.
3. Indstil derefter den ønskede tilberedningstid  ved at trykke på knapperne  og . Tiden kan indstilles fra 1 time til 12 timer.
4. Tryk på startknappen  for at starte tørringen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
5. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag beholderen ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.

6. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt beholderen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
7. Træk beholderen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af beholderen med en tang.

Forsigtig: Efter tilberedningen er beholderen og ingredienserne meget varme. Rør ikke ved beholderen under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i beholderen ved at holde i håndtaget med begge hænder.














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.

BEMÆRK – kartofler og pommes frites

- Begræns temperaturen til 180 °C.
- Hold styr på tilberedningen. Spis ikke mad, der er brændt på.
- Vi anbefaler at de tilberedes, så de får en let gylden farve i stedet for en brun farve.
- Opbevar friske kartofler i et rum, hvor temperaturen er over 8 °C.
- Læg de friske kartofler i blød i 20 minutter for at reducere mængden af stivelse.

						
Kartofler og pommes frites						
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	1000 g		35 min.	180 °C		Rystes to gange
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	1000 g		35 min.	180 °C		1 spsk. olie + rystes to gange
Frosne kartoffelbåde	1000 g		35 min.	180 °C		1 spsk. olie + rystes to gange

						
Kød og fjerkræ						
Kyllingebrystfileter (udbenede)	500-900 g		20-25 min.	180 °C		Vendes, når halvdelen af tiden er gået
Kyllingelår	1500 g (12 stk.)		25 min.	200 °C		
Bacon/oksekødsbacon	8 skiver		8 min.	180 °C		
Pølse	10 stk.		25 min.	200 °C		Vendes, når halvdelen af tiden er gået
Fisk						
Laksefilet	6 stk. (150 g/stk.)		8 min.	200 °C		
Rejer	12 stk.		7 min.	140 °C		
Snacks						
Frosne kyllingenuggets	700 g		15 min.	200 °C		
Frosne kyllingevinger	800 g		16 min.	200 °C		
Frosne ostestænger	750 g		16 min.	200 °C		
Frossen pizza		FROZEN PIZZA	10 min.	200 °C		
Frisk pizza	27 cm i diameter	FRESH PIZZA	6 min.	220 °C		
Hjemmelavet pizza		FRESH PIZZA	10 min.	200 °C		
Grøntsager						
Rispirruller	18 stk. (900 g)		10 min.	200 °C		
Blomkål (floreter)	800 g		20 min.	180 °C		
Squash	600 g		10 min.	200 °C		
Bagning						
Cookies	9 stk.		9-11 min.	180 °C		
Tørring						
Skiveskårede æbler	1-2 stk.		4 t.	70 °C		

*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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.

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt lidt kortere tilberedningstid end større stykker.
- 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 700 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets beholder ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Du kan bruge ildfaste fade af silikone, rustfrit stål, aluminium, keramik.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter. Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden for at 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 20 minutter. Tag dem op, og tør dem på et rent og meget sugende viskestykke. Dup dem derefter med køkkenrulle. Kartoffelstavene skal være godt tørre, før de tilberedes.
3. Kom 1 spsk. olie (grøntsags-, solsikke- eller olivenolie) i en tør skål, læg kartoffelstavene i, og bland, indtil de alle er dækket af olie.
4. Tag kartoffelstavene op ad skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. Placer kartoffelstavene i beholderen.

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

5. Tilbered pommes frites som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.



Beskyt miljøet!

- ① Produktet indeholder værdifulde materialer, som kan genanvendes eller genbruges.
- ➔ Indlever det på en lokal genbrugsstation.

Oplysninger om garantien findes på www.obhnordica.com

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg, Sverige

Telefon 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Tekniske data

OBH Nordica TYPE FW4018NO

220-240 V ~, 50-60 Hz

2200 watt



Anvisningerne er angivet med forbehold for ændringer og forbedringer.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

• Dette apparatet er kun ment for bruk i husholdningen. Apparatet er ikke beregnet for følgende bruksområder og garantien gjelder derfor ikke for disse:

- personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
- våningshus
- gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
- overnattingssteder av typen bed and breakfast
- Apparatet skal ikke brukes med eksternt tidsur eller et separat system for fjernstyring.


Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.

• Produktet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) som har reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjon om sikker bruk av produktet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

• Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

• Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år, og av personer som har reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i trygg bruk av produktet, og at de forstår farene. Ikke la barn leke med produktet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde produktet, med mindre de er eldre enn åtte år og under tilsyn.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er i bruk. Ikke ta på de varme overflatene på apparatet (avhengig av modell).
- Rengjør avtagbare deler med en myk svamp og oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin (avhengig av modell).
- Rengjør apparatet innvendig og utvendig med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes i en høyde på opptil 4000 meter over havet.
- **Forsiktig:** Varmeelementets overflate kan være varm etter bruk.
- **Forsiktig:** Risiko for skader hvis apparatet brukes på feil måte.
- **Forsiktig:** Ikke søl væske på kontakten (avhengig av modell).

Gjør følgende:

- Les og følg bruksanvisningen. Ta vare på den til senere bruk.
- Fjern all emballasje og eventuelle salgsfremmende etiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Pass på at du også fjerner materialer fra undersiden av den avtagbare bollen (avhengig av modell).
- Kontroller at spenningen i strømmettet stemmer overens med spenningen som er angitt på typeskiltet på apparatet (vekselstrøm).
- På grunn av de forskjellige standardene som er i bruk, anbefales det at apparatet kontrolleres/undersøkes hos et godkjent servicesenter hvis det skal brukes i et annet land enn kjøpslandet.
- For modeller med avtakbare strømledninger må kun den originale strømledningen brukes.
- Apparatet må alltid kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet skal stå på en flat, stabil, varmebestandig overflate i god avstand fra vannsprut når det er i bruk.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten etter bruk, når apparatet skal flyttes, eller når det skal rengjøres.
- Hvis det oppstår brann, må du trekke ut støpselet, og deretter kvele flammene ved hjelp av et fuktig kjøkkenhåndkle.
- For å unngå å skade apparatet er det viktig å følge oppskriftene i bruksanvisningen og oppskriftsheftet. Sørg for at du bruker riktig mengde ingredienser.

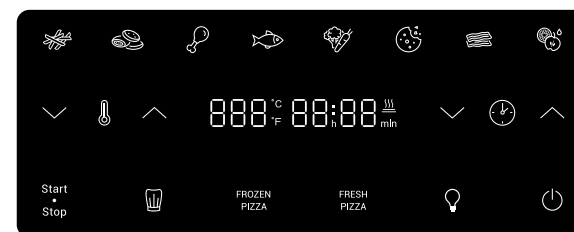
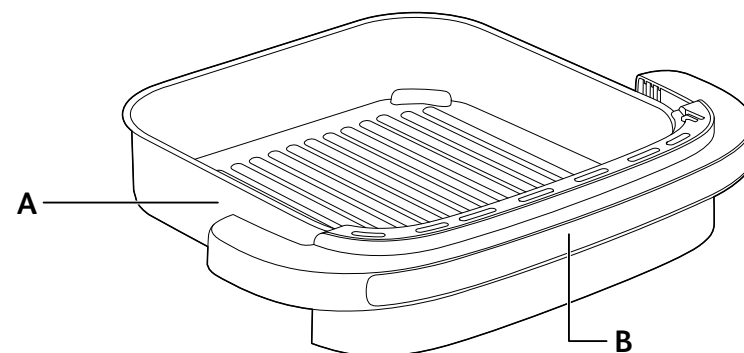
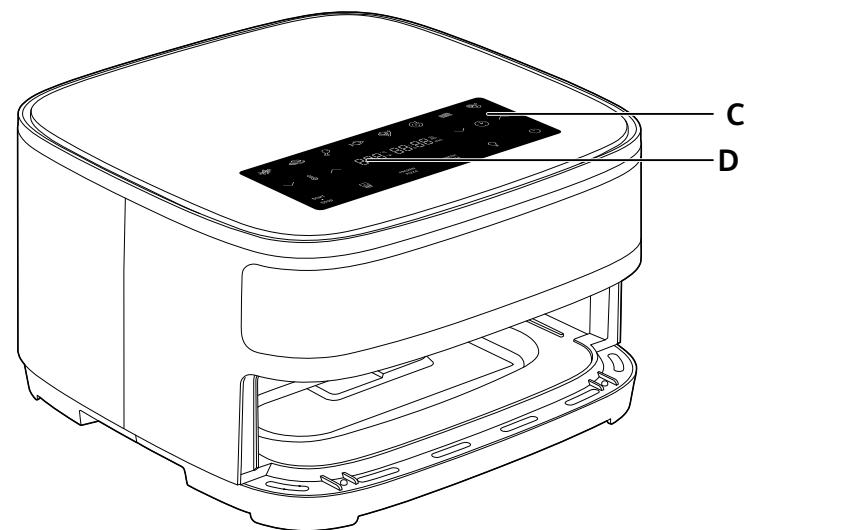
Ikke gjør dette

- Ikke bruk apparatet hvis det eller strømledningen er skadet, eller hvis det har falt ned og har synlige skader eller ikke fungerer som det skal. Hvis dette skjer, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du likevel bestemmer deg for å bruke en skjøteledning på eget ansvar, bør du bruke en ledning som er i god stand, og som er tilpasset strømstyrken til apparatet.
- Ikke la strømledningen henge løst.
- Ikke trekk ut støpselet ved å dra i strømledningen.
- Ikke flytt apparatet mens det fortsatt inneholder varm mat.
- Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- Ikke slå på apparatet i nærheten av brennbare materialer (persienser, gardiner og så videre) eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, kokeplate og så videre).

- Ikke oppbevar brennbare produkter i nærheten av eller under benken eller møbelet som apparatet står på.
- Ikke demonter apparatet selv.
- Ikke senk produktet ned i vann.
- Ikke bruk kraftige rengjøringsprodukter (særlig ikke natronbaserte midler), og heller ikke stålull eller skuresvamber.
- Ikke oppbevar apparatet utendørs. Oppbevar det på et tørt og godt ventilert sted.

RÅD/INFORMASJON











- Når du bruker produktet for første gang, kan det avgi en lukt. Den er ikke giftig. Den påvirker ikke bruken, og den og forsvinner raskt.
- Av hensyn til din sikkerheten overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, direktivet for elektromagnetisk kompatibilitet, forskriften om materialer i kontakt med næringsmidler, miljødirektivet, med mer).
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger, og det skal ikke brukes utendørs. All kommersiell bruk, upassende bruk eller unnlattelse av å følge bruksanvisningen fører til at produsenten fraskriver seg ethvert ansvar og at garantien blir ugyldig.
- Av sikkerhetshensyn må du bare bruke tilbehør og reservedeler som er beregnet for apparatet ditt.
- **FORSIKTIG:** Sensitive personer, for eksempel gravide, små barn, eldre og personer med svekket immunforsvar, bør ta hensyn til at temperaturer under 80 °C ikke er varmt nok til å eliminere all risiko for bakterier i matvarer, bortsett fra i yoghurt.
- Begrens steketemperaturen til 180 °C for poteter og pommes frites.
- Kontroller tilberedningen. Ikke spis brent mat.
- Vi anbefaler at du steker til en lett gyllen farge i stedet for en bruk farge.
- Oppbevar ferske poteter i et rom med temperatur over 8 °C.
- La potetene ligge i bløt i 15–20 minutter for å redusere mengden stivelse.



BESKRIVELSE

- A. Skuff
- B. Håndtak på skuff
- C. Digitalt berøringspanel
- D. Visning av tid/temperatur

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

- | | |
|---|---|
|  Pommefrites |  Kjeks |
|  Nuggets |  Bacon |
|  Kyllingklubber |  Dehydrering |
|  Fisk |  Frossen pizza |
|  Grønnsaker |  Fersk pizza |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

1. Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2. Rengjør skuffen og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.

Merk: Skuffen kan vaskes i oppvaskmaskin.

3. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut. Apparatet avgir varm luft. Ikke fyll skuffen (A) med olje eller stekefett.

KLARGJØRING FOR BRUK

1. Plasser apparatet på flatt, stabilt og varmebestandig underlag som er skjermet mot vannsprut.
2. **Ikke fyll skuffen med olje eller annen væske. Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.**











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

BRUKE APPARATET

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.

Merk: Ikke fyll skuffen over MAX-merket eller høyere enn maksimumsmengden som er angitt i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), siden dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.

3. Skyv skuffen inn i apparatet.
4. For å begynne tilberedningen kan du velge en av de automatiske tilberedningsinnstillingene:
 - Trykk på knappen  for å vise tilberedningsinnstillingen.
 - Trykk deretter på knappen  på skjermen for å velge ønsket tilberedningsinnstilling (disse innstillingene er beskrevet i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
 - Ved behov kan du tilpasse tilberedningstiden  ved hjelp av 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 230 °C.
 - Trykk på  for å bekrefte tilberedningsinnstillingen. Tilberedningsprosessen starter.
 - Tilberedningen starter. Valgt temperatur og gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.
5. Under matlagingen gjør det innvendige lyset det mulig å kontrollere tilberedningsprosessen. Trykk på  å slå på lyset. Trykk igjen for å slå av.
6. Enkelte ingredienser må ristes på halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du skuffen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter skuffen inn i apparatet igjen. Apparatet fortsetter automatisk.
7. Når du hører timerlyden, er den angitte tilberedningstiden over. Trekk skuffen ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.
8. Undersøk om maten er ferdig. Hvis maten ikke er ferdig, skyver du bare skuffen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.

9. Når maten er tilberedt, tar du ut skuffen. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.







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


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

PIZZA

1. Legg pizzaen i skuffen, og skyv den inn i apparatet.

2. Trykk på , og trykk deretter på  eller .

3. Juster om nødvendig tiden  ved hjelp av knappene  og  på den digitale skjermen. Du kan også tilpasse temperaturen  ved hjelp av knappene  og  på skjermen.

4. Trykk på  for å starte tilberedningen. Valgt temperatur og gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.

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




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




7. Når maten er tilberedt, tar du ut skuffen.


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

DEHYDRERING

1. Legg ingrediensene i skuffen, og skyv den inn i apparatet.

2. Trykk på , og juster deretter temperaturen  ved å trykke på knappen  til 70 °C på den digitale skjermen.

3. Velg deretter ønsket tilberedningstid  ved hjelp av knappene  og . Du kan velge tid fra 1 til 12 timer.

4. Trykk på Start-knappen  for å starte dehydreringsprosessen. Valgt temperatur og gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.

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

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

7. Når maten er tilberedt, tar du ut skuffen. Bruk en klype til å løfte maten ut av skuffen.

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














TILBEREDNINGSGVEILEDNING



























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

Merk: 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.

MERKNAD for poteter og pommes frites

- Begrens steketemperaturen til 180 °C.
- Kontroller tilberedningen. Ikke spis brent mat.
- Vi anbefaler at du steker til en lett gyllen farge i stedet for en bruk farge.
- Oppbevar ferske poteter i et rom med temperatur over 8 °C.
- Før tilberedning bør du bløtlegge ferske poteter i 20 minutter for å redusere mengden stivelse.

						
Poteter og pommes frites						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	1000 g		35 min	180 °C		Rist to ganger
Hjemmelagde pommes frites (8 x 8 mm)	1000 g		35 min	180 °C		1 ss olje + rist 2 ganger
Frosne potetbåter	1000 g		35 min	180 °C		1 ss olje + rist 2 ganger

						
Kjøtt og kylling						
Kyllingfileter (uten ben)	500–900 g		20–25 min	180 °C		Snu dem etter halvgått steketid.
Kyllingklubber	1500 g (12 stk.)		25 min	200 °C		
Bacon	Åtte skiver		8 min	180 °C		
Pølse	10 stykker		25 min	200 °C		Snu dem etter halvgått steketid.
Fisk						
Laksefilet	6 stk. (150 g/bit)		8 min	200 °C		
Reker	12 stk.		7 min	140 °C		
Snacks						
Frosne kyllingnuggets	700 g		15 min	200 °C		
Frosne kyllingvinger	800 g		16 min	200 °C		
Frosne ostepinner	750 g		16 min	200 °C		
Frossen pizza	27 cm diameter	FROZEN PIZZA	10 min	200 °C		
Fersk pizza		FRESH PIZZA	6 min	220 °C		
Hjemmelaget pizza		FRESH PIZZA	10 min	200 °C		
Grønnsaker						
Vårruller	18 stk. (900 g)		10 min	200 °C		
Blomkål (buketter)	800 g		20 min	180 °C		
Squash	600 g		10 min	200 °C		
Baking						
Kjeks	9 stykker		9–11 min	180 °C		
Dehydrering						
Epleskiver	1–2 stykker		4 timer	70 °C		

* Rist etter halvgått steketid.

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.

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Rist ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å forbedre sluttresultatet og forhindre at stekingene blir ujevne.
- 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 700 gram.
- Bruk ferdiglageret butterdeig og mørdeig når du skal lage fylt snacks.
- Legg et ildfast fat i skuffen hvis du skal bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke ømtålige eller fylte ingredienser. Du kan bruke 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 potetype som anbefales for å lage pommes frites. Skrell potetene, og skjær dem i like tykke pommes frites.
2. Legg pommes fritesene i kaldt vann i minst 20 minutter, hell av vannet, og tørk dem deretter med et rent og 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 bollen med fingrene eller med kjøkkenredskaper, slik at eventuell overflødig olje blir liggende igjen i bollen. Legg pommes fritesene i skuffen.

Merk: 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 pomes fritesene som beskrevet i instruksjonene i avsnittet «Tilberedningsveiledning».

OPPBEVARING

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



Ta vare på miljøet!

- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
➔ Lever det inn på en lokal avfallsstasjon.

Du finner informasjon om garantien på www.obhnordica.com

TEFAL – OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg, Sverige

Telefon +46 (0) 8 629 25 00

www.obhnordica.com

Tekniske data

OBH Nordica TYPE FW4018NO


220–240 V ~, 50–60 Hz

2200 watt



Denne bruksanvisningen kan endres eller forbedres.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - maatilat
 - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
 - bed & breakfast -majoituskohteet.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdattava valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta.
- Lapsia on valvottava ja varmistettava, että he eivät leiki laitteella.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli heidät on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
-  Suojaamattomat pinnat voivat olla hyvin kuumia laitteen käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (mallista riippuen).
- Puhdista irrotettavat osat hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa (mallista riippuen).
- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla sienellä tai liinalla. Katso ohjeet käyttöohjeiden Puhdistus-osiosta.
- Laitetta saa käyttää korkeintaan 4 000 metriä merenpinnasta.
- **Varoitus:** Kuumennusvastuksen pinta on kuuma käyttämisen jälkeen.
- **Varoitus:** Laitteen vääränlainen käyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.

- **Varoitus:** Älä läikytä nestettä liittimeen (mallista riippuen).

Toimi seuraavasti

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne tallessa.
- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit sekä jälleenmyyjän tarrat ja hintalaput (jos sellaisia on) ennen käyttöä. Muista poistaa kaikki materiaalit myös irrotettavan kulhon alta (mallista riippuen).
- Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Eri maiden standardit eroavat toisistaan. Jos laitetta käytetään muualla kuin siinä maassa, josta se on ostettu, vie se tarkastettavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Käytä malleissa, joissa on irrotettavat virtajohdot, vain alkuperäistä virtajohtoa.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Irrota laite pistorasiasta aina käytön jälkeen tai ennen kuin siirret tai puhdistat laitteen.
- Tulipalon sattuessa irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.
- Estä laitevauriot noudattamalla annettuja ohjeita ja reseptejä. Varmista myös, että käytät oikean määrän aineksia.

Älä toimi seuraavasti

- Älä käytä laitetta, jos se tai sen virtajohto on vaurioitunut, tai jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se vaikuttaa toimivan normaalista poikkeavalla tavalla. Tässä tapauksessa laite on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät tehdä niin omalla vastuullasi, käytä hyvässä kunnossa olevaa jatkojohtoa, jonka tehoarvo vastaa laitteen tehoa.
- Älä anna virtajohdon roikkua.
- Älä irrota laitteen pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä siirrä laitetta, jossa on kuumaa ruokaa.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä kytke laitetta päälle helposti syttyvien materiaalien (kaihtimet, verhot jne.) lähellä tai lähellä ulkoista lämmönlähdettä (kaasuliesi, keittolevy jne.).

- Älä säilytä mitään syttyvää sen kalusteen lähellä tai alapuolella, jonka päällä laite on.
- Älä pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita (varsinkaan soodapohjaisia irrotinaineita) tai teräsvillaa tai karhunkieltä.
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä laitetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.

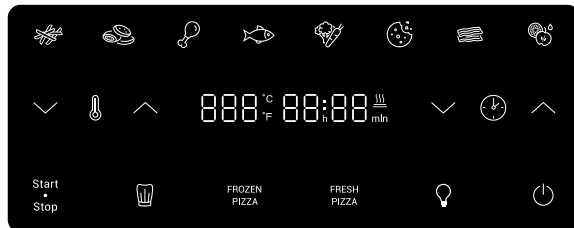
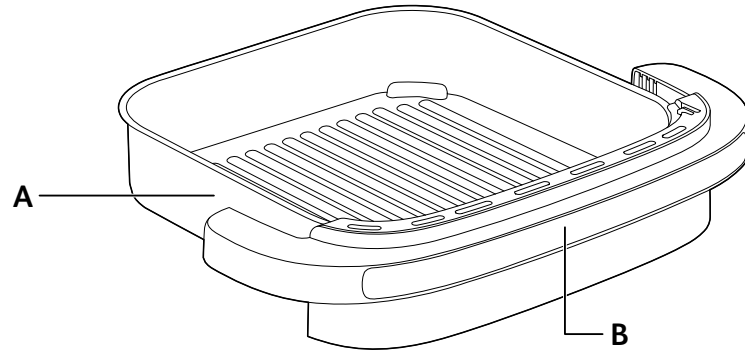
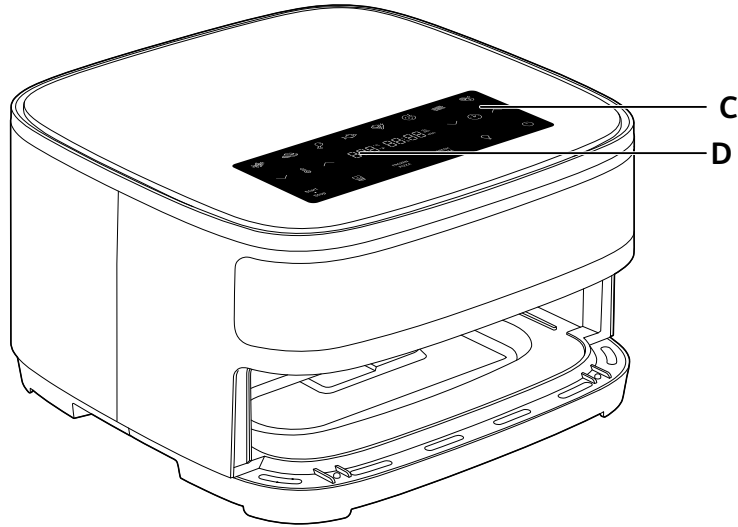
VINKKEJÄ JA TIETOJA

- Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, siitä voi vapautua myrkytöntä hajua. Tämä ei vaikuta laitteen käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää voimassa olevat standardit ja säädökset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, ympäristödirektiivit, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi jne.).
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön, eikä sitä saa käyttää ulkona. Jos laitetta käytetään ammattikäytössä, valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön eikä ohjeiden laiminlyönnin seurauksista. Tällöin takuu raukeaa.
- Käytä turvallisuussyistä vain laitteelle tarkoitettuja lisävarusteita ja varaosia.
- **HUOMAUTUS:** Ruokamyrkytykselle tavallista herkempien, kuten raskaana olevien naisten, pienten lasten, vanhusten ja immuunipuutteisten, on otettava huomioon, että alle 80 °C:n lämpötila ei riitä poistamaan kaikkea bakteerien aiheuttamaa terveystarua kaikenlaisesta ruoasta, paitsi jogurtista.
- Rajoita perunoiden ja ranskanperunoiden paistolämpötila 180 °C:seen.
- Tarkkaile kypsymistä. Älä syö palanutta ruokaa.
- Suosittelemme paistamista hieman kullankeltaiseksi ruskean sijaan.
- Säilytä tuoret perunat yli 8 °C:n lämpötilassa.
- Liota perunoita 15–20 minuuttia tärkkelyksen vähentämiseksi.

KUVAUS

A. Kulho
B. Kulhon kahva

C. Digitaalinen kosketuspaneeli
D. Ajan/lämpötilan näyttö



AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

Ranskanperunat
 Nugetit
 Broilerinkoivet
 Kala
 Kasvikset

Pikkuleivät
 Pekoni/naudanlihapekoni
 Kuivattaminen
 Pakastepizza
 Tuore pizza

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lue ensin turvallisuusohjeet ja käyttöopas, ja säilytä ne tallessa.

1. Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat laitteesta.
2. Puhdista kulho huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Huomautus: Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa.

3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää kulhoon (A) öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
2. **Älä lisää kulhoon öljyä tai muuta nestettä.**
Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsytämisen lopputulokseen.

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

LAITTEEN KÄYTTÖ

Laitteella 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 kulhoon.




Huomautus: Älä täytä kulhoa MAX-merkinnän yläpuolelle tai ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.

3. Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.


4. Aloita kypsennys valitsemalla jokin automaattisista kypsennystiloista.

- Paina painiketta  näyttääksesi kypsennystilan.


- Paina sitten näytössä painiketta  ja valitse kypsennystila (tilojen tarkat kuvaukset löytyvät Kypsennysopas-osioista).

- Säädä tarvittaessa kypsennysaikaa  painamalla painikkeita  ja . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.

- Voit myös säätää lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla  ja . Termostaatin säätöalue on 40–200 °C.

- Vahvasta kypsennystilan valinta painamalla painiketta  Kypsennysprosessi käynnistyy.

- Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä.

5. Kypsennyksen aikana sisävalo mahdollistaa kypsennyksen etenemisen tarkistamisen. Kytke valo painamalla . Sammuta valo painamalla uudelleen.

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

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

8. Tarkista, onko ruoka valmista.

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




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


Varoitus: Kuumalla ilmalla kypsentämisen jälkeen kulho ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta molemmin käsin.


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

PIZZA

1. Aseta pizza kulhoon ja liu'uta kulho takaisin laitteeseen.

2. Paina , ja paina sitten  tai .

3. Säädä aikaa  tarvittaessa painamalla digitaalinäytön painikkeita  ja . Voit myös säätää lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla  ja .

4. Aloita ruoan kypsennys painamalla . Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä.

5. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.




6. Tarkista, onko ruoka valmista. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.




7. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos.


Varoitus: Kuumalla ilmalla kypsentämisen jälkeen kulho ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta molemmin käsin.

KUIVATTAMINEN

1. Aseta ainekset kulhoon ja liu'uta kulho takaisin laitteeseen.

2. Paina painiketta , ja säädä sitten lämpötila  painamalla painiketta  70 °C:n lämpötilaan digitaalinäytössä.

3. Aseta sitten haluttu kypsennysaika  painamalla painikkeita  ja . Voit asettaa ajastimen ajaksi 1–12 tuntia.

4. Käynnistä kuivattaminen painamalla käynnistyspainiketta . Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä.

5. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

6. Tarkista, onko ruoka valmista. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
7. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.
- Varoitus: Kuumalla ilmalla kypsennyksen jälkeen kulho ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta molemmin käsin.**








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 ehkä muutettava hieman.

Perunoita ja ranskanperunoita koskeva HUOMAUTUS

- Rajoita paistolämpötila 180 °C:seen.
- Tarkkaile kypsymistä. Älä syö palanutta ruokaa.
- Suosittelemme paistamista hieman kullankeltaiseksi ruskean sijaan.
- Säilytä tuoreet perunat yli 8 °C:n lämpötilassa.
- Liota tuoreita perunoita 20 minuuttia ennen kypsennyksistä tärkkelyksen vähentämiseksi.

						
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksaus 10 mm x 10 mm)	1 000 g		35 min	180 °C		2 ravistelua
Kotitekoiset ranskanperunat (8 mm x 8 mm)	1 000 g		35 min	180 °C		1 rkl öljyä + 2 ravistelua
Pakastelohkoperunat	1 000 g		35 min	180 °C		1 rkl öljyä + 2 ravistelua

						
Liha ja siipikarja						
Kanan rintafileet (luuttomat)	500–900 g		20–25 min	180 °C		Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Broilerinkoivet	1 500 g (12 kpl)		25 min	200 °C		
Pekoni/naudanlihapekoni	8 viipaletta		8 min	180 °C		
Makkara	10 kpl		25 min	200 °C		Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kala						
Lohifilee	6 kpl (150 g/kpl)		8 min	200 °C		
Katkaravut	12 kpl		7 min	140 °C		
Välipalat						
Pakastekananugetit	700 g		15 min	200 °C		
Pakastebroilerinsiivet	800 g		16 min	200 °C		
Pakastejuustotikut	750 g		16 min	200 °C		
Pakastepizza	Halkaisija 27 cm	FROZEN PIZZA	10 min	200 °C		
Tuore pizza		FRESH PIZZA	6 min	220 °C		
Kotitekoinen pizza		FRESH PIZZA	10 min	200 °C		
Kasvikset						
Kevätrollat	18 kpl (900 g)		10 min	200 °C		
Kukkakaali (kukinnot)	800 g		20 min	180 °C		
Kesäkurpitsa	600 g		10 min	200 °C		
Leipominen						
Pikkuleivät	9 kpl		9–11 min	180 °C		
Kuivattaminen						
Viipaloitu omena	1–2 kpl		4 h	70 °C		

* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

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

VINKKEJÄ

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset.
- 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 paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 700 grammaa.
- Voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen kulhoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi. Kypsennysaikaa voidaan säätää ruoan määrän mukaan, jotta ruoka kuumenee kokonaan.

KOTITEKOISTEN RANSKANPERUNOIDEN VALMISTUS

Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudata alla olevia ohjeita.

1. Valitse ranskanperunoiden valmistukseen tarkoitettuja perunoita. Kuori perunat ja leikkaa ne samanpaksuisiksi suikaleiksi.
2. Liota perunasuikaleita kulhossa kylmässä vedessä vähintään 20 minuuttia, valuta ne ja kuivaa puhtaalla, imukykyisellä liinalla. 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 kulhosta sormin tai keittiövälineillä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon. Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon.

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

5. Paista perunasuikaleet Kypsennysopas-osiossa annettujen ohjeiden mukaisesti.

SÄILYTYS

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



Huolehdi aina ympäristöstä!

- ① Laitte sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan kierrättää ja uusiokäyttää.
- ➔ Toimita käytöstä poistettu tuote paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Tutustu takuutietoihin sivustolla www.obhnordica.com

TEFAL – OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg, Ruotsi

Puhelin: 08 629 2500

www.obhnordica.com

Tekniset tiedot

OBH Nordica TYYPPI FW4018N0


220–240 V ~, 50–60 Hz

2 200 wattia



Näitä ohjeita voidaan muuttaa ja parantaa.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance (depending on model).
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- **Caution:** the surface of heating element is subject to residual heat after use.

- **Caution:** risk of injury due to improper use of the appliance.
- **Caution:** do not spill liquid on the connector (depending on model).

Do

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

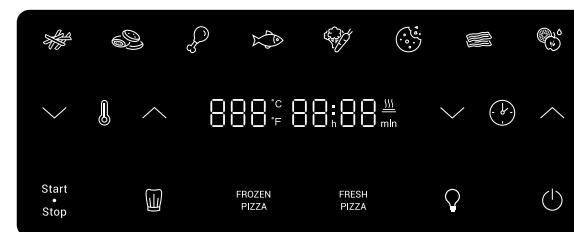
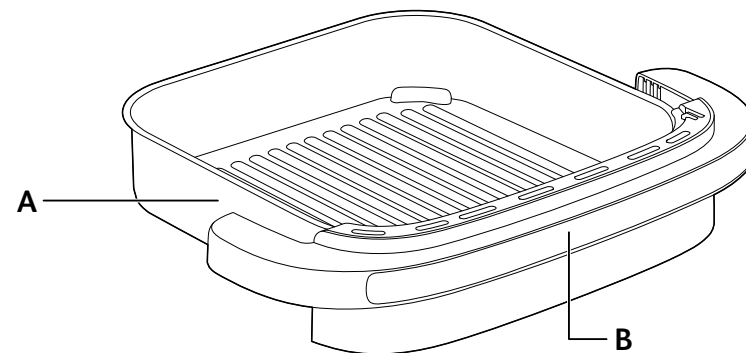
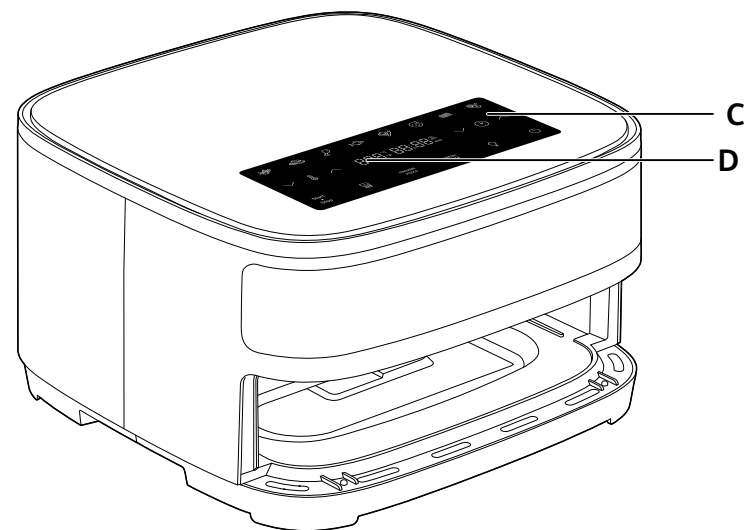
Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.

- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area

ADVICE/INFORMATION

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



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Digital touchscreen panel
- D. Time/temperature display

AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|---|---|
|  Fries |  Cookies |
|  Nuggets |  Bacon / Beef bacon |
|  Chicken drumsticks |  Dehydration |
|  Fish |  FROZEN PIZZA Frozen pizza |
|  Vegetables |  FRESH PIZZA Fresh pizza |

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. Thoroughly clean the bowl with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: the bowl is dishwasher safe.

3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. **Do not fill the bowl with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**











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

USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main 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 bowl.

Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed 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 bowl back into the appliance.
4. To begin cooking, you can select one of the automatic 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  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - You can also adjust the temperature  with  and  buttons on the digital screen.
The thermostat varies from 40-230°C.
 - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time appear on the on-screen display.
5. During cooking, the inner light allows the checking of the cooking's process. Press  to light up. Press again to turn off.
6. Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance, the appliance restarts automatically.
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: After hot air frying, the bowl, and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

PIZZA

- Place the pizza in the bowl and slide the bowl back into the appliance.
- Press , then press  or .
- If needed, adjust the time  by pressing  and  buttons on the digital screen. You can also adjust the temperature  with  and  buttons on the digital screen.
- Press  to launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time appear on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 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.
- When the food is cooked, take out the bowl.
Caution : After hot frying, the bowl and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.

DEHYDRATION

- Place the ingredients in the bowl and slide the bowl back into the appliance.
- Press , then adjust the temperature  by pressing  button to 70°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time  by pressing  and  button. You can set the timing from 1 hour to 12 hours.
- Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time appear on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.

- 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.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.
Caution : After hot frying, the bowl, and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.














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.

NOTE for Potatoes and French fries

- Limit the frying temperature at 180°C.
- Control the cooking. Do not eat burnt food.
- We advise frying to a slightly golden color instead of brown color.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C
- Before cooking, soak the fresh potatoes for 20 minutes to reduce the amount of starch.

						
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	1000 g		35 min	180°C		2 shakes
Homemade Fries (8 x 8 mm)	1000 g		35 min	180°C		1 tbsp of oil + 2 shakes
Frozen potato wedges	1000 g		35 min	180°C		1 tbsp of oil + 2 shakes

						
Meat & Poultry						
Chicken breast fillets (boneless)	500 - 900 g		20 - 25 min	180°C		Turn halfway through cooking
Chicken drumsticks	1500 g (12 pcs)		25 min	200°C		
Bacon / Beef bacon	8 slices		8 min	180°C		
Sausage	10 pieces		25 min	200°C		Turn halfway through cooking
Fish						
Salmon fillet	6 pcs (150g/ piece)		8 min	200°C		
Prawns	12 pieces		7 min	140°C		
Snacks						
Frozen chicken nuggets	700 g		15 min	200°C		
Frozen chicken wings	800 g		16 min	200°C		
Frozen cheese sticks	750 g		16 min	200°C		
Frozen pizza	27 cm diameter	FROZEN PIZZA	10 min	200°C		
Fresh pizza		FRESH PIZZA	6 min	220°C		
Homemade pizza		FRESH PIZZA	10 min	200°C		
Vegetables						
Nems	18 pcs (900 g)		10 min	200°C		
Cauliflower (tops)	800 g		20 min	180°C		
Zucchini	600 g		10 min	200°C		
Baking						
Cookies	9 pieces		9 -11 min	180°C		
Dehydration						
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	70°C		

* Shake halfway through cooking.

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

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- 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 potatoes.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

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

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 20 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.

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

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

STORAGE

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



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Information about your warranty is available at www.obhnordica.com

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Technical data

OBH Nordica TYPE FW4018NO
220-240V ~, 50-60 Hz
2200 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.