



DESIGNING GOOD LIFE

ActiFry[®]

GENIUS XL 2in1

Cook a full delicious meal in one
go with 99% less added fat**

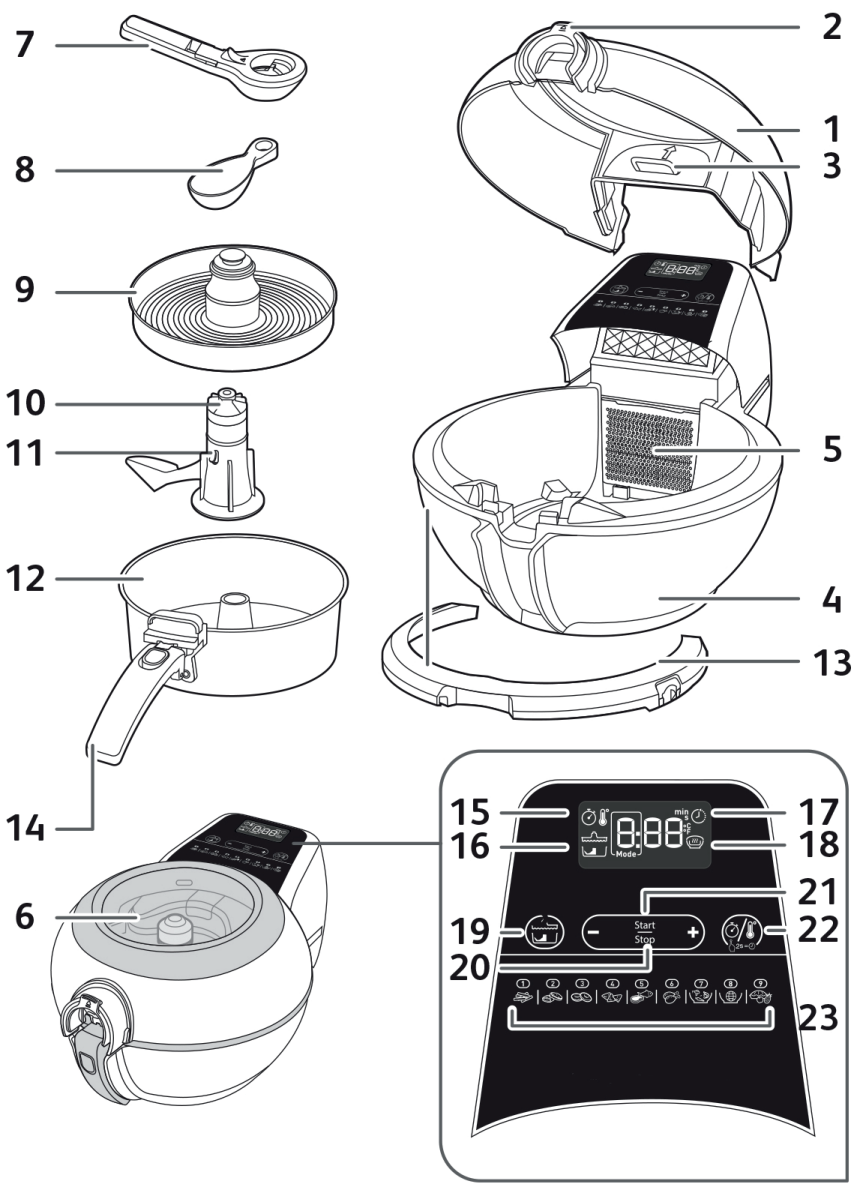
Bruksanvisning - svenska.....sida 7 - 22

Brugsanvisning - dansk.....side 23 - 38

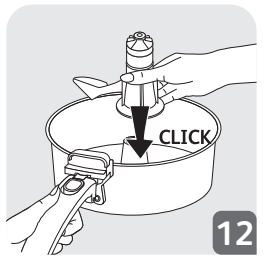
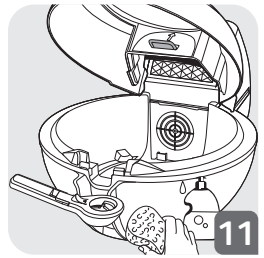
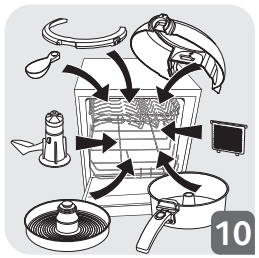
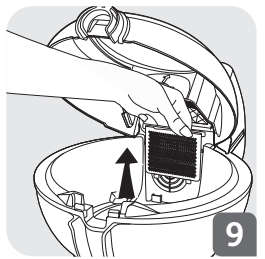
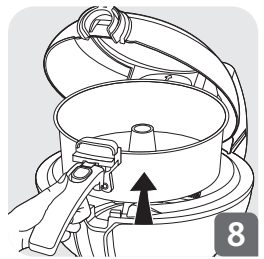
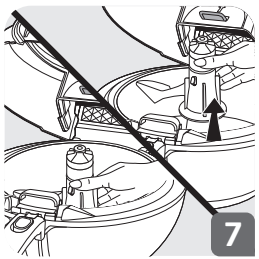
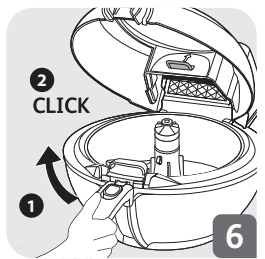
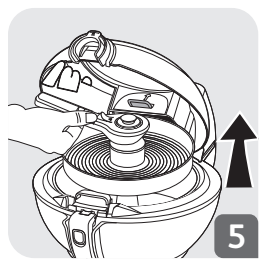
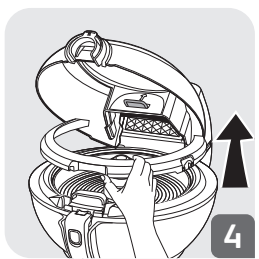
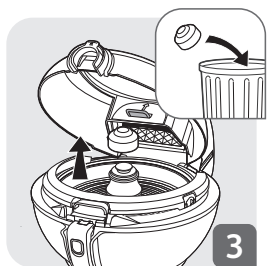
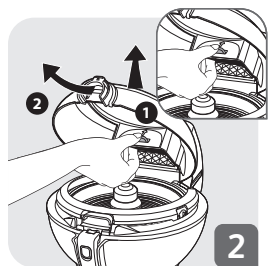
Bruksanvisning - norsk.....side 39 - 54

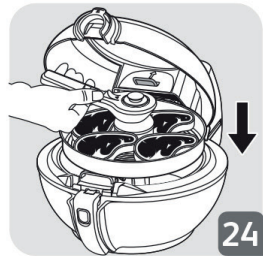
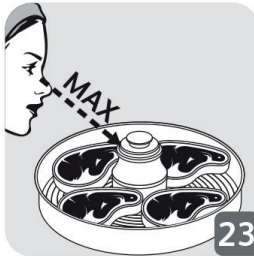
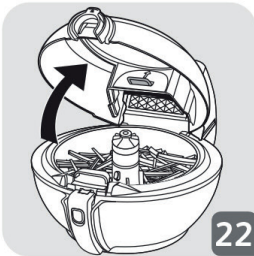
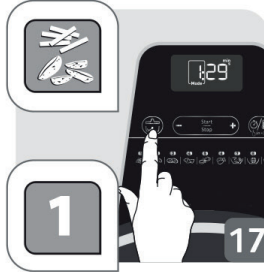
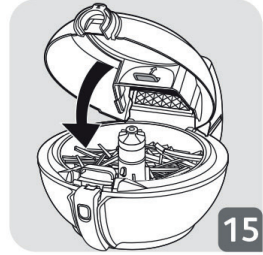
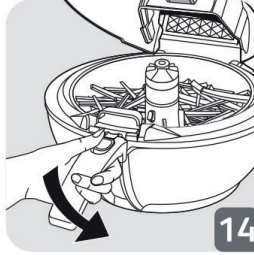
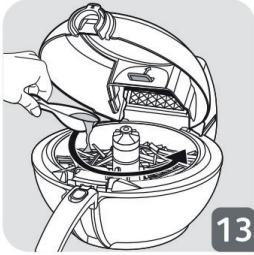
Käyttöohjeet - suomi.....sivu 55 - 71

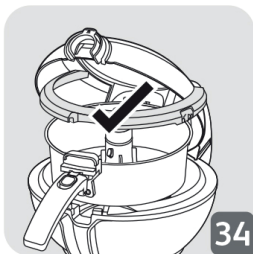
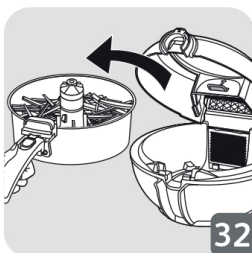
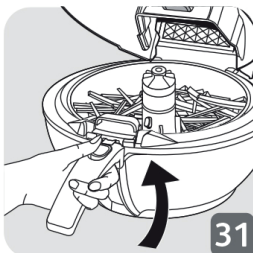
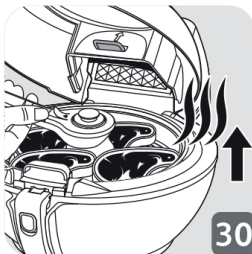
Instructions of use - english.....page 72 - 88



1







Välkommen till ActiFry Genius XL 2 in 1:s värld!

Här berättar vi hur du kan laga till din alldeles egna läckra måltid.

Det är vår patenterade teknik som gör dina pommes frites frasiga och luftiga. Du väljer ingredienserna - olja, kryddor, örter och annan smaksättning. ActiFry Genius XL 2 in 1 tar hand om resten.

Bara 3%* fett: 1 msk olja är allt som behövs!

En msk av din egen olja är allt som behövs för att göra 1,5 kg riktigt fina pommes frites. ActiFry-skeden har ett saltmått på undersidan som hjälper dig att minska mängden salt utan att kompromissa med smaken.

* 1,5 kg färska potatisstavar med ett tvärsnitt på 13 x 13 mm, friterade till dess vikten minskat med -55% i 20 ml olja.

Mycket mer än bara biff och pommes frites!

Med ActiFry Genius XL 2 in 1 du kan laga till en mängd olika maträtter. Variera din dagliga kost med biff och pommes frites, härliga wokade grönsaker, smakrika köttfärsrätter, läckra räkor, frukt och mycket mer.



- ActiFry Genius XL 2 in 1

Dessutom medföljer en receptbok som tagits fram av en framstående kock.

Den är fullspäckad med originella idéer om hur man lagar till läckra och näringsrika huvudrätter med tillbehör samt efterrätter för hela familjen.

För att du ska kunna få ut det mesta av din matlagning, har OBH Nordica särskilda tips med potatis och olja till dig.

Potatisen - för en välsmakande och balanserad kost varje dag!

Potatis är fantastisk mat för människor i alla åldrar. Det är en utmärkt energikälla och är rik på vitaminer. Beroende på sort, klimatförhållanden och odlings sätt, kan potatisen uppvisa stora variationer när det gäller: form, storlek och smak. Varje sort har sina egna egenskaper när det gäller skördetid, avkastning, storlek, färg, förvaringsmöjligheter och tillagning. Tillagningsresultatet kan variera beroende på ursprung och säsongvariationer.

Vilken sort bör användas i ActiFry Genius XL 2 in 1?

I allmänhet bör man använda potatissorter som lämpar sig för pommes frites - t ex. Maris Piper och King Edward. För nyskördad potatis med hög fukthalt rekommenderar vi att du friterar din pommes frites ytterligare några minuter.

Med ActiFry Genius XL 2 in 1 kan man också att tillaga fryst pommes frites.

Eftersom den redan är friterad finns det ingen anledning att tillsätta olja.

Var ska man förvara potatis?

Den bästa platsen för att förvara potatis är i en mörk källare eller i ett skafferi (mellan 6 och 8°C), utan ljus.

Hur ska potatisen förberedas för ActiFry Genius XL 2 in 1?

För bästa resultat måste man se till att potatisen inte klibbar ihop. Därför rekommenderar vi att den skalade potatisen noga sköljs av innan den skärs och sedan igen när den är färdigskuren till dess vattnet har blivit klart.

Detta gör att den mesta stärkelsen försvinner. Torka försiktigt av potatisen med torr kökshandduk. Potatisen måste vara helt torr innan den läggs i ActiFry Genius XL 2 in 1.

Hur ska potatisen skäras?

Frasigheten och luftigheten beror på storleken. Ju tunnare man skär potatisen, desto frasigare blir den och vice-versa, ju tjockare, desto luftigare på insidan. Beroende på tycke och smak kan storleken på din pommes frites varieras och tillagningstiden ändras därefter:

Tjocklek: Tunna - på amerikanskt vis: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Tjocka: 13 x 13 mm, längd upp till 9 cm.

Största rekommenderade tjocklek är 13 x 13 mm och en längd upp till 9 cm.

Prova med att använda olika oljor efter eget tycke och smak

Om du vill unna dig någon annan smak, behöver du bara ta en sked av en annan olja. Alla livsviktiga fettsyror finns i vegetabilisk olja. De innehåller de näringsämnen - i olika proportioner - som erfordras för en balanserad kost. Det är viktigt att du varierar den olja du använder för att kroppen ska få allt den behöver! Med Actifry Genius XL 2 in 1 kan du använda många olika oljor -

- Vanliga oljor - solrosolja, olivolja, rapsolja*, druvkärneolja, jordnötsolja, soja*.
- Smaksatta oljor - olja smaksatt med örter, vitlök, peppar, citron etc.
- Specialoljor: hasselnöt *, sesam *, safflorolja *, mandel *, avokado *, argan* (tillagningstiden varierar enligt tillverkaren).

***Obs:** Några av dessa oljor finns eventuellt inte i Sverige.

ActiFry Genius 2 in 1- tekniken med liten fettmängd innebär att du kan tillgodogöra dig de nyttiga fettsyror som ger dig den energi du behöver.

Med ActiFry Genius XL 2in1, kan du ge både dig själv och dina vänner nya smakupplevelser!

För att lära dig mer eller om du har några frågor, kan du gå in på www.obhnordica.se

Beskrivning

1. Lock
2. Öppningsknapp för lock
3. Lockspärr
4. Bas
5. Löstagbart filter
6. Fönster
7. Handtag
8. Måttskopa
9. 2 in 1 tillagningsbricka med "MAX-nivå"
10. Löstagbar omrörare
11. Knapp för frikoppling av omröraren
12. Löstagbar skål
13. Löstagbar täckring
14. Skålens handtag
15. Tillagningstid
16. Indikator för användning med skål eller bricka
17. Fördröjd startindikator
18. Varmhållningsindikator
19. Knapp för aktivering av 2 in 1-funktionen
20. + och – knapp för inställning av tillagningstiden
21. Aktivera/pausa tillagningen
22. Manuellt läge
23. Indikatorer för tillagningslägen

Bruksanvisning

Före första användningen

- Ta bort alla dekalerna och eventuellt emballage.
- Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen - fig. 1.
- Ta ut måttskopian.
- Ta av plastförpackningen som du sedan kastar - fig. 2.
- För att ta bort täckringen, drar du klämmorna utåt och lyfter av den - fig. 3.
- Ta bort brickan - fig. 4.
- Lyft upp grythandtaget till horisontellt läge tills du hör ett "KLICK" när den låses fast - fig. 5.
- Ta bort omröraren genom att trycka på frikopplingsknappen - fig. 6.
- Ta ut tillagnings-skålen - fig. 7.
- Skjut upp spärren för att ta bort locket - fig. 8
- Ta bort det löstagbara filtret - fig. 9.
- Alla löstagbara delar kan diskas i maskin förutom handtaget - fig. 10 eller rengöras med en icke-slipande svamp och lite handdiskmedel.
- Rengör apparatens stomme och handtag med fuktig svamp och handdiskmedel - fig. 11.
- Torka noga av innan delarna sätts ihop igen.
- Sätt tillbaka omröraren tills du hör "KLICK" - fig. 12.
- För att sätta tillbaka täckringen, sätter du den på skålkanten, centrerar den och trycker ner tills du hör ett "KLICK".

OBS:

- **Doppa aldrig ner basen i vatten eller någon annan vätska.**
- **För att få bästa möjliga resultat med din nya produkt när den används för första gången rekommenderar vi att du tillagar en maträtt som tar minst 30 minuter.**

Tillagning

När apparaten inte används kommer den automatiskt att stängas av efter 10 minuter.

Några användbara råd

- När apparaten används för första gången kan det uppstå en ofarlig lukt. Den här lukten, som inte påverkar apparaten på något sätt, försvinner snabbt.
- För att inte skada apparaten måste man använda den mängd ingredienser och vätska som anges i bruksanvisning och receptbok.
- Överbelasta aldrig skålen eller brickan och överskrid inte rekommenderade mängder.
- Fyll aldrig på mer än vad maxnivåmärket på brickan visar.
- Den här apparaten lämpar sig inte för recept med stora mängder vätska (t ex soppa eller såser).
- Lämna aldrig kvar ActiFryskeden eller brickhandtaget i apparaten medan den är påslagen.
- Sätt aldrig in brickan i apparaten utan skål.
- Sätt aldrig in omröraren utan skål.
- Sätt i brickan i apparaten när påminnelse signalen ljuder och inte i början av matlagningen (förutom om tillagningstiden med skål och bricka är densamma).
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den är i drift.
- Apparaten får inte köras tom.
- **När du bara använder skålen får du inte sätta in brickan i apparaten.**
- **Använd aldrig den löstagbara täckringen på brickan, varken när du använder den ensam eller i 2 in 1-läge. Använd bara den löstagbara täckringen på skålen - fig.33-35.**

Enbart användning av skålen

Förbereda maten

Lämna inte kvar måttskopan i skålen under tillagningen.

- Öppna locket - fig. 1.
- Ta bort skopan ur skålen.
- Förbered ingredienserna enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
- Lägg maten i tillagningsskålen och fördela jämnt. Överskrid inte den högsta tillåtna mängden (se tillagningstabellerna på sida 13 till 15)
- Tillsätt oljan med skeden (1 ActiFrysked = 14 ml) - fig. 13, och fördela jämnt.
- Lossa handtaget och skjut tillbaka det i sin kåpa - fig.14.
- Stäng locket - fig. 15.



Påbörja tillagningen

Anslut apparaten till ett eluttag - fig. 16. Apparaten piper 2 gånger och skärmen visar 00.

2 sätt att ställa in tillagningstiden:

Automatiskt tillagningsläge:

De 9 tillagningslägena ställer automatiskt in tillagningstemperaturen samt omrörarens rotation i överensstämmelse med den typ av mat som valts.

- Tryck på  knappen för att välja skålläget. Motsvarande ikon  visas på skärmen.
 - För att välja tillagningsläge, trycker du på +knappen tills önskat läge mellan 1 och 9 visas - fig. 18.
 - Tryck på startknappen - fig. 19.
 - Ställ in tillagningstiden genom att trycka på +/-knappen.
- Obs: Ställ in tillagningstiden efter att du har satt igång apparaten.**
- När du använder det automatiska tillagningsläget, ska du följa instruktionerna i receptboken om var i skålen maten ska läggas.
- Obs: Omröraren roterar inte i början av tillagningen i läge 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9.**
- För att stoppa eller avbryta tillagningsläget håller du ner START/STOPP-knappen kontinuerligt i 2 sekunder varvid skärmen kommer att Visa 00.



1. Pommes frites, dvs. friterad potatis, grönsaker, klyftpotatis.



2. Panerade smårätter som t ex chicken nuggets, panerade jätteräkor.



3. Friterade smårätter, t ex friterade lök- eller bläckfiskringar.



4. Piroger, dvs. smördegs knyten som t ex samosas, vårrullar.



5. Kött och fisk



6. Kyckling t ex kycklingklubbor och vingar.



7. Wok* t ex stekt ris med räkor, wokat nötkött, stekta grönsaker.



8. Världens mat* t ex lamm Tajine eller kebab.



9. Efterrätter, t ex äppel- och päronkompott, karamelliserade nötter.

*Program för "1 måltid på en gång"

Manuellt läge:

- Ställ in tillagningstiden i minuter med +/- knappen (se tillagningstabellen sid. 13 till sid. 16).
- Ställ sedan in tillagningstemperaturen genom att trycka på temperatur-/timerknappen - fig. 18, och ställ in temperaturen med +/- knappen (se tillagningstabellen sid. 13 till sid. 16).
- Tryck på Start.

OBS:

- Den valda tiden visas och en nedräkning (minuter) börjar. Tiden väljs och visas i minuter. Sekunder visas när mindre än en minut återstår.
- Apparaten kan pausas. Tryck bara på START/STOPP-knappen. Genom att trycka ned START/STOPP-knappen, återupptas tillagningen.
- Tiden kan när som helst ändras under tillagningen med +/-knapparna - fig.18.
- Om ett fel inträffar eller för att ta bort den valda tiden håller du ner START/STOPP-knappen i 2 sekunder och ställ in tiden igen.

Ta ut maten

När locket öppnas slutar apparaten arbeta. Stäng locket och tryck ned START-knappen för att starta om tillagningen.

Om locket lämnas öppet längre än 2 minuter, återställs apparaten.

- När tillagningen är klar piper timern.
- Öppna locket - fig. 22.
- Lyft handtaget tills du hör ett "klick" och ta ut tillagningsskålen - fig. 31 & 32.
- Servera direkt.
- För att undvika brännskador bör du inte vidröra locket eller någon annan del än grythandtaget och locköppningsknappen som är svala.

Tillagningstider ENBART FÖR SKÅL

Tillagningstiderna är endast tänkta som riktvärden och kan variera beroende på säsongsvariationer för livsmedlen, storlek och mängd och individuella preferenser samt på nätspänningen. Angiven mängd olja kan ökas beroende på smak och behov. Om du vill ha frasigare pommes frites, ökar du bara tillagningstiden med några minuter.

Potatis

	Typ	Mängd	ActiFry-skedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Pommes frites 10 mm x 10 mm	Färska	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44

	Typ	Mängd	ActiFry-skedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Frysta pommes frites 13 mm x 13 mm	Frysta**	750 g	Ingen	1	23-25
		1200 g	Ingen	1	36-38

* Nyskördad potatis kan kräva längre tillagningstid för att bli frasigare och mer gyllenbruna.

** För bästa resultat rekommenderar vi att du använder frysta pommes frites utan friteringsmet innehållande vetemjöl, eftersom den typen blir mindre fräsiga och friteringsmeten kan lossna under tillagningen (se ingredienser på förpackningen).

Kött/fågel

Var inte rädd för att blanda i kryddor i oljan (t.ex. paprika, curry, örtblandningar, timjan eller lagerblad).

	Typ	Mängd	ActiFry-skedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Chicken nuggets	Färska eller frysta	750 g	Ingen	2	10 - 12
	Färska	1200 g	Ingen	2	13 - 15
	Frysta	1200 g	Ingen	2	15 - 17
Kycklingklubbor	Färska	4 to 6	Ingen	6	20- 22
Kycklingbröst utan ben	Färska	6	Ingen	6	18 - 20
	Färska	9	Ingen	6	22 - 24
Köttbullar	Frysta	750 g	1	5	14 - 15
	Frysta	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Ris och vegetariska rätter

	Typ	Mängd	ActiFry-skedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Ratatouille*	Fryst	750 g	Ingen	7	14 - 16
	Fryst	1000 g	Ingen	7	23-25
Asiatisk wok*	Fryst	1000 g	Ingen	6	22-24
Paëlla*	Fryst	650 g	Ingen	Manuell: 220°C	12 - 14
	Fryst	1000 g	Ingen	Manuell: 220°C	15-17

* Frysta färdigrätter finns inte i alla länder.

Fisk – skaldjur

	Typ	Mängd	ActiFryskedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Friterad bläckfisk	Frysta	300 g	Ingen	3	10-12
		500 g		3	11-13
Jätteräkor (råa)	Färska	300 g	Ingen	3	8-10
		450 g		3	8-10

Grönsaker

	Typ	Mängd	ActiFryskedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Zucchini	Strimlor	750 g	1 + 150 ml. vatten	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. vatten	7	25-30
Paprika	Strimlor	650 g	1 + 150 ml. vatten	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. vatten	7	20-25
Svamp	Skivor	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomat	Kvartar	650 g	1 + 150 ml. vatten	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. vatten	7	15-17
Lök	Skivor	500 g	1	Manuell: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manuell: 220°C	18-20

Frukt

	Typ	Mängd	ActiFryskedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för skål (min)
Banan	Skivor	5	1 + 1 med socker	9	5-6
		7	1 + 1 med socker	9	5-6
Jordgubbar	Kvartar	1000 g	2 med socker	9	8-10
		1500 g	2 med socker	9	10-12

Äpple	Halvor	3	1 + 1 med socker	9	8-10
		5	1 + 2 med socker	9	10-12
Ananas	Färsk, skalad och i bitar	1	2 med socker	9	10-12
		2	2 med socker	9	15-17



Enbart användning av brickan

Gör i ordning maten

- Öppna locket – fig. 1.
- Ta ut måttskopan.
- Ta ut brickan – fig. 5.
- Lägg maten i brickan och se till att alltid ta den mängd som rekommenderas tillagningstabellen och/eller receptboken (se "tillagningstabell för mängder till brickan på sid. 17). Överskrid aldrig maxnivåmärkningen i mitten av brickan – fig. 23.
- Sätt tillbaka brickan i apparaten - fig. 24.
- Stäng locket - fig. 25.

Lägg ingen mat i skålen när endast brickan används.

Starta tillagningen

- Anslut apparaten till ett eluttag.
- Apparaten piper och skärmen visar "00".
- Tryck på  knappen och sedan på  knappen för att välja brickläget. Motsvarande ikon visas på displayen.
- För att välja tillagningssläge, trycker du på +knappen tills önskat läge mellan 1 och 9 visas.
- Tryck på start/stopp-knappen.
- Du kan när som helst ställa in tillagningstiden genom att trycka på +/-knappen
- Minutnedräkningen startar. Nedräkningen kommer bara att visas i sekunder när det är mindre än en minut kvar.

Om locket öppnas stoppas tillagningen. Tillagningen kan återupptas genom att trycka på startknappen efter att apparaten har stängts av. När locket har varit öppet i 3 minuter kommer apparaten att övergå till standbyläge.

Ta ut maten

- När tillagningen är klar kommer timern att pipa och displayen börjar blinka och visar 00. Apparaten stänger automatiskt av tillagningen. Du kan stänga av signalen genom att trycka på startknappen.
- Öppna locket - fig. 29.
- Ta bort brickan med handtaget och ta ut maten - fig. 30. Var försiktig, brickan är mycket varm efter tillagningen. Använd alltid det medföljande handtaget för att ta bort den.

- Servera maten.

Tillagningstabell ENBART för brickan




	Typ	Mängd	ActiFryskedar med olja	Tillagningsläge	Tillagningstid för brickan (min)
Chicken nuggets	Färsk eller fryst	500 g	Ingen	2	13 - 15
	Färsk eller fryst	750 g	Ingen	2	15 - 17
Kycklingklubbor	Färska	4 to 6 st	Ingen	6	20 - 22
Kycklingvingar	Frysta	10 st	Ingen	6	22
Kycklingbröst utan ben	Färska	6 st	Ingen	6	18 - 20
	Färska	9 st	Ingen	6	22 - 24
Köttbullar	Frysta	500 g	1	5	12 - 15
	Frysta	750 g	1	5	15 - 17
Biff	Färska	4 skivor	1	5	8
	Frysta	4 - 6 skivor	1 1/2	5	8 - 10

ANVÄNDNING AV 2 in 1-SKÅL + BRICKA

Gör i ordning maten

- Öppna locket – fig. 1.
- Ta ut brickan – fig. 5.
- Lyft upp handtaget och ta bort skålen från apparaten - fig. 6 & 7.
- Lägg maten i skålen och se till att alltid ta den mängd som rekommenderas i tillagningstabellen och/eller receptboken. Överskrid aldrig maxnivån på omröraren.
- Tillsätt rekommendera mängd olja med ActiFryskeden och fördela jämnt i skålen – fig. 13.
- Sätt tillbaka skålen i apparaten och stäng locket - fig. 15.

Starta 2 in 1-tillagningen

- Anslut apparaten till vägguttaget – den piper och skärmen visar "00".
- Välj önskat tillagningsprogram till skålen. För att välja tillagnings läge trycker du på +knappen tills önskat läge mellan 1 och 9 visas - fig. 17.
- Ikonen  visas på skärmen.
- Tryck på  knappen för att välja pannläget. Motsvarande ikon  visas på skärmen.
- Välj tillagningsprogram till brickan med +knappen till dess önskat läge mellan 1 – 9 visas - fig. 18.
- Tryck på START/STOPP-knappen - fig.19.
- Du kan när som helst ställa in tillagningstiden genom att trycka på +/-knappen

- Tillagningen i skålen påbörjas.
- Minutnedräkningen startar
- Medan maten tillagas i skålen, förbereder du den mat som ska lagas i brickan. Se till att du inte överskrider maxnivåmarkeringen i brickan - fig. 23.
- När apparaten piper och stannar automatiskt öppnar du locket och sätter in brickan.
- fig. 22 & 24.
- Stäng locket igen - fig. 25 och tryck på START-knappen - fig. 26.
- Minutnedräkningen återupptas. Nedräkningen kommer bara att visas i sekunder när det är mindre än en minut kvar.

Ta ut maten

- När tillagningen är klar kommer timern att pipa och skärmen börjar blinka och visar 00. Apparaten stänger automatiskt av tillagningen. Du kan stänga av signalen genom att trycka på startknappen.
- Öppna locket - fig.29.
- Ta bort brickan med handtaget och ta ut maten - fig.30. Var försiktig, brickan är mycket varm efter tillagningen. Använd alltid det medföljande handtaget för att ta bort den.
- Lyft upp handtaget tills du hör "KLICK".
- Ta ut brickan och ta bort maten.

Tillagningstabell för 2 in 1

Angivna tillagningstider är bara riktlinjer - de kan variera beroende på matens storlek och på hur välstekt den ska vara. Om du vill att pommes frites eller potatisen mot slutet av tillagningen i 2 in 1-läget ska vara ännu fräsigare kan du låta den vara kvar i ytterligare några minuter efter att du tagit bort brickan.

Mat i skålen	Kvantitet i skålen	Läge	Tid för skål	Mat på brickan	Kvantitet på brickan	Läge	Tid för bricka
Färska pommes frites 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Biffar	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Färska eller frysta pommes frites	1200 g	1	32 min	Kyckling-klubbor	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Färska eller frysta pommes frites	1200 g	1	32 min	Chicken nuggets	14	2	10 min
Färska eller frysta pommes frites	1200 g	1	32 min	Kycklingvingar	10	6	22 min

Mat i skålen	Kvantitet i skålen	Läge	Tid för skål	Mat på brickan	Kvantitet på brickan	Läge	Tid för bricka
Zucchini i skivor	1200 g	7	25 min	Laxfilé	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Fikon i bitar	10	9	15 min	Filodegsknyten med choklad	4	9	5 min

Fördröjd start

Fördröjd start kan ställas in med hjälp av ett av de 9 automatiska tillagningslägena eller i manuellt läge:

- Anslut apparaten.
- Tryck in temperatur/timerknappen i 3 sekunder. Symbolen ☺ kommer att visas och timern blinkar 0:00.
- Ställ in den fördröjda starttiden med +/-knapparna (10 minutersintervaller) (upp till max 9 timmar).
- Tryck START och nedräkningen för den fördröjda starttiden påbörjas. Tillagningen påbörjas när den fördröjda starttiden har räknat ned till 0:00.

Varmhållningsfunktion

- När tillagningen är avslutad och ingenting sker inom tre minuter, startar varmhållningsläget ☺ automatiskt (utom för läge 1 – Pommes frites).
- Efter 30 minuters varmhållning stängs apparaten av.
- Håll + och -knapparna samtidigt intryckta under en längre tid (3 sekunder) för att stänga av varmhållningsfunktionen.
- Håll + och -knapparna samtidigt intryckta under en längre tid (tre sekunder) för att sätta igång varmhållningsfunktionen igen.

ACTIFRY GENIUS TILLAGNINGSTIPS

- Salta inte pommes fritten medan den ligger i skålen. Salta först efter att den har tagits bort från skålen.
- Blanda torkade örter eller kryddor med lite olja eller annan vätska innan du lägger dem i ActiFry. Om du försöker hålla direkt i skålen kommer de bara att blåsas runt av varmluften.
- Kryddor med starka färger kan eventuellt missfärga omröraren och andra delar av apparaten. Detta är normalt.
- Skär till all mat i jämnstora bitar för att de ska bli färdiga samtidigt.
- Skär grönsaker och i synnerhet rotfrukter i småbitar för att de ska bli genomstekta/kokta.
- Om du ska använda lök vid matlagning i ActiFry, är det bättre om du skär den tunt istället för att hacka eftersom den blir bättre då. Separera lökringarna innan du lägger dem i skålen och rör hastigt om så att de blir jämnt fördelade.

Endast för automatiskt tillagningsläge:

- För utvalda tillagningslägen bör ingredienserna läggas i skålen enligt instruktionerna i ActiFry Genius receptbok. På så sätt får respektive ingrediens rätt tillagningsnivå. De ingredienser som kräver längre tillagningstid läggs i den övre halvan av brickan. De som kräver kortare tillagningstid läggs bredvid handtaget.

Lätt att rengöra

Rengöra apparaten

Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Det löstagbara filtret ska rengöras regelbundet. För att den löstagbara skålen ska hålla längre får inga metallredskap användas.

Vi rekommenderar att apparaten och dess delar bara rengörs med diskmedel.

- Låt apparaten svalna helt innan den rengörs.
- Öppna locket genom att trycka på knappen - fig. 1 och skjut upp spärren för att ta bort locket - fig. 8.
- Ta bort brickan.
- Lyft det löstagbara grythandtaget tills du hör ett "KLICK".
- Ta bort omröraren genom att trycka på frikopplingsknappen - fig.6.
- Ta ur skålen.
- Ta bort det löstagbara filtret - fig. 9.
- Dra klämmorna utåt för att ta bort täckringen och lyft av den.
- Alla löstagbara delar förutom handtaget kan diskas i maskin - fig.10 eller rengöras med en icke-slipande svamp och lite handdiskmedel.
- Rengör apparaten ut- och invändigt samt handtaget med fuktig svamp och lite handdiskmedel - fig. 11. Torka noga av innan delarna sätts ihop igen.
- Om maten fastnar eller bränns fast i skålen eller på omröraren kan du låta dessa ligga i blöt i varmt vatten innan rengöring.

NÅGRA TIPS OM DU FÅR PROBLEM

Problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte ordentligt ansluten.	Se till att apparaten är ordentligt ansluten till ett eluttag.
	Du har inte tryckt in START/STOPP-knappen ännu.	Tryck in START/STOPP-knappen.
	Du har tryckt på START/STOPP-knappen, men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Apparaten värmer inte upp.	Kontakta kundtjänst.
	Omröraren roterar inte.	Omröraren roterar inte i början av tillagningen i läge 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9. Starta om i manuellt läge för att kontrollera att omröraren roterar. Om den inte gör det, ska du kontrollera att den sitter ordentligt på plats och justera tills du hör ett "KLICK". Om den fortfarande inte fungerar kontaktar du vår kundtjänst.
Omröraren sitter inte fast ordentligt	Omröraren är inte låst.	Sätt tillbaka omröraren igen så att du hör att den "KLICKAR"- fig.12.
Brickan roterar inte.	Brickan är inte låst.	Justera läget tills du hör ett "KLICK".
Maten har inte tillagats jämnt.	Omröraren har inte använts.	Sätt dit omröraren.
	Maten/pommes friten har inte skurits i lika stora bitar.	Skär maten/pommes friten i samma storlek.
Pommes friten är inte tillräckligt frasig.	Du har använt en potatissort som inte lämpar sig för pommes frites.	Välj en potatissort som lämpar sig för pommes frites, tex. Maris Piper eller King Edward. Nyskördad potatis kan ha en hög fukthalt - tillaga antingen några minuter längre eller försök med en ny påse eller med en annan sort.
	Potatisen har inte sköljts och torkats av tillräckligt noga.	Skölj, håll av och torka potatisen mycket noga före tillagningen.
	Pommes friten är för tjock.	Skär den i tunnare stavar.
	Det finns inte tillräckligt med olja.	Tillsätt mer olja (se tillagningstabellen).
	Filtret (12) är igensatt.	Rengör filtret.
Maten roterar inte tillsammans med brickan.	Matbitarna är för stora.	Minska storleken på maten.
Maten i skålen är inte färdiglagad.	Brickan ställdes på skålen när tillagningen påbörjades.	Sätt bara in brickan under den andra halvan av tillagningsfasen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Pommes friten går sönder under tillagningen.	Du har lagt på för stor mängd eller så är pommes friten för lång.	Minska potatismängden och ställ in tillagningstiden. Eller, skär inte pommes friten i längre bitar än 9 cm.
Maten sitter kvar på skålens kant.	För mycket mat i skålen.	Överskrid inte de högsta tillåtna mängderna i tillagningstabellen.
	Den högsta rekommenderade nivån har överskridits.	Sätt dit täckringen.
LCD-displayen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Anslut apparaten till ett vägguttag.
	Locket är öppet.	Stäng locket.
Apparaten låter onormalt högt.	Du misstänker att motorn inte fungerar som den ska.	Kontakta kundtjänst.

Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

OBH Nordica garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras.

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

OBH Nordica har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Den defekta produkten kan returneras till inköpsbutiken.

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

- användning av fel typ av vatten eller förbrukningsartikel
- mekaniska skador, överbelastning
- skador eller dåliga resultat som specifikt beror på fel spänning eller frekvens, jämfört med vad som är angivet i produkt-ID:et eller i specifikationen
- vatten, damm eller insekter som har trängt in i produkten
- kalkavlagringar (all kalkborttagning måste ske i enlighet med bruksanvisningen)
- skador till följd av blixtnedslag eller strömavbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

OBH Nordicas kommersiella garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter och inte heller de rättigheter som inte kan exkluderas eller begränsas eller rättigheter mot den återförsäljare från vilken konsumenten köpte produkten. Den här garantin ger konsumenten specifika juridiska rättigheter och denne kan även ha andra lagenliga rättigheter som kan variera från land till land. Konsumenten kan efter eget gottfinnande hävda sådana rättigheter.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida www.obhnordica.se.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Velkommen til en verden med ActiFry Genius XL 2in1!

Her kan du se, hvordan du kan tilberede dine helt egne lækre retter.

Det er vores patenterede teknologi, der gør fritterne sprøde og lækre. Du vælger ingredienserne, olien, krydderier, urter osv. ... ActiFry Genius XL 2in1 klarer resten.

Kun 3 %* fedt: 1 skefuld olie er alt, der skal til!

En skefuld olie efter eget valg er alt, der skal til for at tilberede 1,5 kg ægte pomfritter. ActiFry Genius XL 2in1-skeen har et saltmål på undersiden, der hjælper dig med at reducere mængden af salt uden at gå på kompromis med smagen.

* 1,5 kg of friske pomfritter, skåret i stave på 13 mm x 13 mm, tilberedt indtil vægttab på -55% med 20 ml olie.

Så meget mere end en almindelig bøf med fritter!

Med actifry Genius XL 2in1 kan du tilberede en lang række forskellige opskrifter. Få variation i din daglige kost med bøf og fritter, lynstegte grøntsager, hakket kød med den lækreste smag, smagfulde rejer, frugt og meget mere ...



: ActiFry Genius XL 2in1

Hæfte med opskrifter fra kendte kokke medfølger.

Fyldt med originale idéer til, hvordan du kan tilberede lækre og sunde hovedretter og tilbehør samt desserter til hele familien.

For at sikre de bedste resultater fra din madlavning, tilbyder OBH Nordica dig særlig rådgivning om kartofler og olier.

Kartofflen: giver en smagfuld og afbalanceret kost hver dag!

Kartofler er fantastisk mad til alle aldre. De er en glimrende kilde til energi og indeholder en lang række vitaminer. Afhængigt af sort, klimaforhold og dyrkning, kan kartofflen variere meget, hvad angår form, størrelse, smag. Hver enkelt har sine egne karakteristika. Det gælder både modenhed, udbytte, størrelse, farve, opbevaringskvalitet og anvisninger for tilberedning. Tilberedningsresultaterne kan variere afhængigt af oprindelse og sæsonudsving.

Hvilke sorter bør bruges i ActiFry Genius XL 2in1?

Generelt anbefaler vi, at du bruger kartoffelsorter, der anbefales til at pomfritter, såsom Maris Piper og King Edward. Hvis du bruger nyopgravede kartofler med et højt fugtindhold, anbefaler vi, at du tilbereder dem et par yderligere minutter.

Med actifry Genius XL 2in1 er det også muligt at tilberede frosne pomfritter. Eftersom de allerede er stegt, er det ikke nødvendigt at tilsætte yderligere olie.

Hvor skal du opbevare kartofler?

De bedste sted at opbevare kartofler er i en mørk kælder, eller et køligt skab (mellem 6 og 8 °C), væk fra lys.

Hvordan skal kartofler klargøres til ActiFry Genius XL 2in1?

Du får de bedste resultater ved at sørge for, at pomfritterne ikke klæber sammen. Derfor anbefaler vi, at du skyller de skrællede kartofler grundigt, før de skæres ud, og derefter skyller dem igen, indtil vandet er helt klart.

Dette vil fjerne mest muligt stivelse. Tør forsigtigt pomfritterne med et tørt og rent viskestykke, der suger mest muligt væske fra dem. Pomfritterne skal være helt tørre, før de hældes i Actifry Genius XL 2in1.

Hvordan skal kartoflerne skæres?

Pomfritterne sprødhed og fyldighed afhænger af deres størrelse. Jo tyndere pomfritter, desto sprødere og omvendt, jo tykkere, desto fyldigere indvendig. Afhængigt af hvad du foretrækker, kan du variere størrelsen på dine pomfritter og ændre tilberedningstiden herefter:

Tykkelse: Tynd American style: 8 x 8 mm/standard: 10 x 10 mm/tyk: 13 x 13 mm Længde op til 9 cm.

Den maksimale anbefalede tykkelse på pomfritter er 13 x 13 mm og en længde på op til 9 cm.

Prøv at bruge forskellige sunde olier

Hvis du har lyst til at forkæle dig selv med en anden smag, så skal du blot vælge en skefuld af en anden olie. Alle de fedtsyrer, der er vigtige for helbredet, findes i vegetabiliske olier. De indeholder alle forskellige proportioner af de næringsstoffer, der er afgørende for en afbalanceret kost. Det er vigtigt at variere de olier, du bruger, for at give din krop alt det, den har brug for! Med Actifry Genius XL 2in1 kan du bruge en lang række forskellige olier:

- Standardolier: solsikke, oliven, majs, raps*, vindrukerne, jordnøddolie, soja*.
- Krydderolier: olier, der er tilsat aromatiske urter, hvidløg, chili, citron ...
- Specialolier: hasselnødde*, sesam*, tidsel*, mandel*, avocado*, argan* (tilberedningstid varierer afhængigt af producenten).

***Bemærk:** Ikke alle olier kan fås overalt.

ActiFry Genius XL 2in1-teknologien med sin lave mængde af fedtstoffer gør det muligt for dig at bevare de gode fedtsyrer, som er nødvendige for at give dig den energi, du har brug for.

Med ActiFry Genius XL 2in1 kan du også forkæle dig selv og dine venner!

Hvis du vil have mere at vide eller har spørgsmål, kan du gå ind på www.wobnordica.dk

Beskrivelse

1. Låg
2. Knap til at åbne låg
3. Lågets lås
4. Base
5. Aftageligt filter
6. Visningsvindue
7. Håndtag
8. Måleske
9. 2in1 kogeplade med "MAX-niveau"
10. Aftagelig omrører
11. Knap til frigørelse af omrører
12. Aftagelig gryde
13. Aftagelig omvendingsring
14. Grydehåndtag
15. Tilberedningstid
16. Indikator for brug af gryde eller pande
17. Forsinket start-display
18. Hold varm-display
19. Knap til aktivering af 2in1-funktionen
20. + og – knap til justering af tilberedningstid
21. Start/afbryd tilberedning midlertidigt
22. Manuel funktion
23. Mønstre for tilberedningsfunktioner

Brugervejledning

Før første ibrugtagning

- Fjern alle mærkater, klistermærker og emballage.
- Åbn låget ved at trykke på knappen til lågets åbning - fig. 1.
- Tag måleskeen ud.
- Fjern emballagen omkring den, og kassér den - fig. 2.
- Fjern omvendingsringen ved at trække klipsene udad, og løfte den af – fig. 3.
- Fjern panden - fig. 4.
- Løft håndtaget til gryden op til vandret position, indtil du hører et "KLIK", hvilket betyder, at det er låst fast - fig. 5.
- Fjern omrøreren med frigørelsesknappen - fig. 6.
- Tag gryden ud - fig. 7.
- Skub låsen op for at fjerne låget - fig. 8
- Fjern det aftagelige filter - fig. 9.

- Alle udtagelige dele kan vaskes i maskine med undtagelse af håndtaget - fig. 10 eller kan rengøres med en ikke-slibende svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør hoveddelen af apparatet og håndtaget med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel - fig. 11.
- Tør alle dele omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads.
- Bevæg omrøreren rundt, indtil du et "KLIK" - fig. 12.
- Sæt omvendingsringen på igen ved at anbringe den på kanten af gryden, centrere den på gryden og trykke ned, indtil du hører et "KLIK".

BEMÆRK:

- **Nedsænk aldrig basen i vand eller anden væske.**
- **For at få det bedste resultat første gang du tager apparatet i brug, anbefaler vi, at du bruger en opskrift, der skal tilberedes i 30 minutter.**

Tilberedning

Når du ikke bruger apparatet, slukker det automatisk efter 10 minutter.

Nogle nyttige råd

- Når du bruger apparatet første gang, bemærker du muligvis en ufarlig lugt. Denne lugt, som ikke vil påvirke apparatet på nogen måde, forsvinder hurtigt.
- For ikke at beskadige apparatet skal du sørge for at holde dig til de mængder af ingredienser og væsker, der er angivet i instruktionshæftet og i opskrifterne.
- Gryden eller panden må aldrig fyldes for mere, og de anbefalede mængder må ikke overskrides.
- Overskrid aldrig den højde, der er angivet af markøren for maksimalt niveau på panden.
- Dette apparat er ikke velegnet til opskrifter med et højt væskeindhold (fx supper, saucer ...).
- Efterlad aldrig din ActiFry-ske på pandens håndtag, når den er tændt.
- Anbring aldrig panden i apparatet uden gryden.
- Sæt aldrig omrøreren i uden gryden.
- Anbring panden i apparatet, når påmindelsesbippet høres, og ikke i starten af tilberedningen (undtagen hvis tilberedningstiden i gryden og panden er den samme).
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
- Brug aldrig apparatet uden fødevarer i.
- Når du bruger gryden alene, må du aldrig anbringe panden i apparatet.
- Brug aldrig den aftagelige omvendingsring på panden, hverken når du bruger den alene eller i 2in1-tilstand. Brug kun den aftagelige omvendingsring på gryden - fig. 33-35.

Brug af gryden alene

Tilberedelse af mad

Efterlad ikke måleskeen i gryden under tilberedning af mad.

- Åbn låget - fig.1.
- Tag skeen ud af gryden.
- Gør dine ingredienser klar som angivet i opskriftshæftet eller brugervejledningen.
- Læg maden i gryden, hvor den fordeles jævnt og ikke overskrider de maksimale mængder (se tilberedningstabel s. 13 til s. 15)
- Tilsæt olien med skeen (1 Actifyry Genius-skefuld = 14 ml) - fig. 13, og fordel den jævnt.
- Lås håndtaget op, og skub det helt tilbage i sit dæksel - fig. 14.
- Luk låget - fig.15.



Start tilberedning

Sæt stikket til apparatet i en stikkontakt - fig. 16. Der høres 2 bip fra apparatet, og skærmen viser 00.

2 måder at indstille stegetiden:

Automatisk tilberedning:

De 9 tilberedningsindstillinger justerer automatisk temperaturen, og omrøreren roterer efter den valgte type fødevarer.

- Tryk på  tasten for at vælge tilberedning i gryden. Det tilsvarende ikon  vises på skærmen.
- For at vælge tilberedningstilstanden trykkes på + knappen indtil den ønskede indstilling fra 1 til 9 vises -fig. 18.
- Tryk på startknappen - fig.19.
- Tilpas tilberedningstiden ved at trykke på +/-knappen.

Bemærk: Tilpas tilberedningstiden, efter apparatet er startet.

- Når du bruger automatisk tilberedning, skal du følge anvisningerne i opskriftshæftet mht., hvor maden skal placeres i gryden.

Bemærk: Omrøreren roterer ikke i starten af tilberedningen i indstillingen 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9.

- For at stoppe eller annullere en tilberedning skal du holde START/STOP-knappen nede i 2 sekunder, hvorefter skærmen viser 00.



1. Chips og fritter, fx pomfritter, grøntsagsfritter, kartoffelbåde ...



6. Kylling, fx lår og vinger ...



2. Panerede snacks, fx chicken nuggets, panerede tigerrejer ...



7. Wok * f.eks. stegte ris med rejer, sauteret oksekød, lynstegte grøntsager ...



3. Friterede snacks, fx friterede løgringe, friteret blæksprutte ...



8. Verdensmad* f.eks. lamb tajine, kebab, ...



4. Ruller f.eks. dejsnacks som samosa, forårsruller ...



9. Desserter, fx æble- og pærekompot, karamelliserede nødder ...



5. Kød og fisk

*1 meal in 1 go'-programmer

Manuel funktion:

- Indstil tilberedningstiden ved hjælp af knappen +/- (se tilberedningstabel s. 29 til s. 31).
- Indstil derefter tilberedningstemperaturen ved at trykke på knappen temperatur/timer - fig. 18, og indstil temperaturen ved hjælp af knappen +/- (se tilberedningstabel s. 29 til s. 31).
- Tryk på start.

BEMÆRK:

- Den valgte tid vises, og nedtællingen starter minut for minut. Tiden er valgt og vises i minutter. Når der er under 1 minut tilbage, vises nedtællingen i sekunder.
- Apparatet kan sættes på pause. Tryk på START/STOP-knappen. Tryk på START/STOP-knappen for at genoptage tilberedningen.
- Tiden kan til hver en tid ændres under tilberedningen med knapperne +/- - fig. 18.
- I tilfælde af fejl eller hvis du vil slette den valgte tid, skal du holde knappen START/STOP nede i 2 sekunder og vælge ny tid.

Tag maden ud

Når låget åbnes, afbrydes apparatet. Du genoptager tilberedningen ved at lukke låget og trykke på knappen START.

Når låget er åbent i over 2 minutter, nulstilles apparatet.

- Timeren bipper, når tilberedningen er afsluttet.
- Åbn låget - fig. 22.
- Løft håndtaget, indtil du hører et "klik", hvilket betyder, at det låses og gryden kan tages ud - fig. 31&32.
- Servér med det samme.
- For at undgå risiko for forbrændinger må hverken låget eller andre dele ud over det kølige berøringsområde berøres: gryde, håndtag og knap til åbning af håndtag.

Tilberedningstid FOR GRYDE ALENE

De oplyste tilberedningstider er vejledende og kan variere efter råvaresæson, madens størrelse og de mængder, der bruges, individuel smag samt strømspænding. Den oplyste mængde olie kan øges efter smag og behov. Hvis du gerne vil have mere sprøde fritter, kan du forlænge tilberedningstiden med nogle minutter.

Kartofler

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Friske fritter 10 mm x 10 mm	Friske	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Frosne fritter frites 13 mm x 13 mm	Frosne**	750 g	Ingen	1	23-25
		1200 g	Ingen	1	36-38

* Nyopgravede kartofler kan kræve en længere tilberedningstid for at opnå mere sprødhed og et mere gyldenbrunt resultat.

** For at få de bedste resultater anbefaler vi, at du bruger frosne fritter uden melpanering, eftersom de plejer at give mindre sprøde resultater, og paneringen desuden kan falde af under tilberedningen (se ingredienslisten på pakken for flere detaljer).

Kød & fjerkræ

Tilsæt gerne lidt smag til dit kød ved at blande krydderier i olien (paprika, karry, urteblandinger, timian, laurbærblade osv.).

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Chicken nuggets	Friske eller frosne	750 g	Ingen	2	10 - 12
	Friske	1200 g	Ingen	2	13 - 15
	Frosne	1200 g	Ingen	2	15 - 17
Kyllingelår	Friske	4 to 6	Ingen	6	20- 22
Kyllingebryst (udbenet)	Friske	6	Ingen	6	18 - 20
	Friske	9	Ingen	6	22 - 24
Kødboller	Frosne	750 g	1	5	14 - 15
	Frosne	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Ris og grøntsagsretter

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Ratatouille*	Frossen	750 g	Ingen	7	14 - 16
	Frossen	1000 g	Ingen	7	23-25
Grøntsagswok*	Frossen	1000 g	Ingen	6	22-24
Paëlla*	Frossen	650 g	Ingen	Manuel: 220°C	12 - 14
	Frossen	1000 g	Ingen	Manuel: 220°C	15-17

Fisk – skaldyr

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Friturestegte blæksprutter	Frossen	300 g	Ingen	3	10-12
		500 g		3	11-13
Tigerrejer (råa)	Frossen	300 g	Ingen	3	8-10
		450 g		3	8-10

Grøntsager

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Squash	Strimler	750 g	1 + 150 ml. vand	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. vand	7	25-30
Peberfrugter	Strimler	650 g	1 + 150 ml. vand	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. vand	7	20-25
Champignon	Skiver	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomater	Kvarte	650 g	1 + 150 ml. vand	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. vand	7	15-17

Løg	Skiver	500 g	1	Manuel: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manuel: 220°C	18-20

Frugt

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Bananer	Skiver	5	1 + 1 med sukker	9	5-6
		7	1 + 1 med sukker	9	5-6
Jordbær	Kvarte	1000 g	2 med sukker	9	8-10
		1500 g	2 med sukker	9	10-12
Æbler	Halve	3	1 + 1 med sukker	9	8-10
		5	1 + 2 med sukker	9	10-12
Ananas	Skrællet & skåret i stykker	1	2 med sukker	9	10-12
		2	2 med sukker	9	15-17



Brug af panden alene

Klargør maden

- Åbn låget - fig. 1.
- Tag måleskeen ud.
- Tag panden ud - fig. 5.
- Læg maden på panden og sørg for at overholde de anbefalede mængder i tilberedningstabellen og/eller opskriftshæftet (se "Tilberedningstabel for mængde på pande, side 17). Overskrid aldrig "Maks."-niveauet, der vises i midt på panden - fig. 23.
- Sæt panden tilbage i apparatet -fig. 24.
- Luk låget - fig. 25.

Når du bruger panden alene, må du ikke lægge mad i gryden.

Start tilberedningen

- Sæt stikket til apparatet i en stikkontakt.
- Apparatet udsender en biplyd, og skærmen viser "00".
- Tryk på  tasten, og tryk på knappen - for at vælge tilberedning med pande. Det tilsvarende ikon  vises på skærmen.
- Vælg tilberedningstilstand ved at trykke på knappen +, indtil den ønskede indstilling fra 1 til 9 vises.
- Tryk på Start/Stop-knappen.

- Du kan til enhver tid justere tilberedningstiden ved at trykke på knappen +/-
- Minutnedtællingen starter. Nedtællingen vises kun i sekunder, hvis der er mindre end et minut tilbage.

Åbning af låget standser tilberedningen. Du kan genoptage tilberedningen ved at trykke på Start-knappen, når den er slukket. Når låget har været åbent i 3 minutter, går apparatet i standby-tilstand.

Tag maden ud

- Når tilberedningen er færdig, høres timeren, og skærmen begynder at blinke og vise 00-: apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe buzzeren ved at trykke på Start-knappen.
- Åbn låget - fig. 29.
- Tag panden ud med håndtaget og tag maden ud - fig. 30. Vær forsigtig, panden er meget varm efter tilberedning. Brug altid det medfølgende pandehåndtag til at tage panden ud.
- Servér maden.

Tilberedningstabel til KUN pande

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for pande (minutter)
Chicken nuggets	Friske eller frosne	500 g	Ingen	2	13 - 15
	Friske eller frosne	750 g	Ingen	2	15 - 17
Kyllingelårr	Friske	4 to 6 st	Ingen	6	20 - 22
Kyllingevinger	Frosne	10 st	Ingen	6	22
Kyllingebryst (udbenet)	Friske	6 st	Ingen	6	18 - 20
	Friske	9 st	Ingen	6	22 - 24
Kødboller	Frosne	500 g	1	5	12 - 15
	Frosne	750 g	1	5	15 - 17
Bøf	Friske	4 skivor	1	5	8
	Frosne	4 - 6 skivor	1 1/2	5	8 - 10




BRUG AF 2INI GRYDE + PANDE

Klargør maden

- Åbn låget - fig. 1.
- Tag panden ud - fig. 5.
- Løft håndtaget op, og tag gryden ud af apparatet -fig. 6 & 7.

- Læg maden i gryden og sørg for at overholde de anbefalede mængder i tilberedningstabellen og/eller opskriftshæftet. Overskrid aldrig det MAKS.-niveau, der er angivet på omrøreren.
- Afhængigt af maden hældes den anbefalede mængde olie i ActiFry-skeen, og indholdet fordeles jævnt i gryden – fig. 13.
- Sæt gryden tilbage i apparatet, og luk låget -fig. 15.

Start 2in1-tilberedningen

- Tilslut apparatet, som herefter udsender en lyd, og skærmen viser "00".
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram for gryden. Du vælger tilberedningstilstand ved at trykke på + knappen, indtil den ønskede indstilling fra 1 til 9 vises -fig. 17.
- Det tilsvarende  ikon vises på skærmen.
- Tryk på  knappen for at vælge tilberedning på panden. Det tilsvarende ikon  vises på skærmen.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram for panden med knappen +, indtil den ønskede indstilling 1 til 9 vises - fig.18.
- Tryk på START/STOP-knappen - fig. 19.
- Du kan til enhver tid justere tilberedningstiden ved at trykke på knappen +/-.
- Tilberedningen af maden i gryden starter.
- Minutnedtællingen starter
- Mens maden tilberedes i gryden, gør du maden klar til tilberedning på panden. Sørg for ikke at overskride det maksimale niveaumærke på panden -fig.23.
- Når apparatet bipper og stopper automatisk, skal du åbne låget og sætte panden ind
- fig. 22 & 24.
- Luk låget igen -fig. 25 og tryk på Start-knappen -fig. 26.
- Minutnedtællingen genoptages. Nedtællingen vises kun i sekunder, hvis der er mindre end et minut tilbage.

Tag maden ud

- Når tilberedningen er færdig, høres timeren, og skærmen begynder at blinke og vise "00": apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe buzzeren ved at trykke på Start-knappen.
- Åbn låget - fig. 29.
- Tag panden ud med håndtaget og tag maden ud - fig.30. Vær forsigtig, panden er meget varm efter tilberedning. Brug altid det medfølgende pandehåndtag til at tage panden ud.
- Løft håndtaget, indtil du hører et "KLIK".
- Tag gryden ud, og tag maden ud.

Tilberedningstabel til 2in1

De oplyste tilberedningstider er vejledende og kan variere, afhængigt af størrelsen på fødevarerne, og hvor meget du ønsker maden tilberedt. Sidst i 2in1-tilberedningstiden kan du, hvis du kan lide dine fritter eller kartofler endnu mere sprøde, tilberede dem i et par ekstra minutter efter du har fjernet panden.

Mad i gryden	Mængde i gryden	Indstilling	Tid i gryde	Mad i pande	Mængde på pande	Indstilling	Tid for pande
Pomfritter af friske kartofler 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Bøffer	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Friske eller frosne fritter	1200 g	1	32 min	Kyllingelår	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Friske eller frosne fritter	1200 g	1	32 min	Chicken nuggets	14	2	10 min
Friske eller frosne fritter	1200 g	1	32 min	Kyllingevinger	10	6	22 min
Squash i skiver	1200 g	7	25 min	Laksefilet	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Figur, skåret i stykker	10	9	15 min	Chokoldepakker af filodej	4	9	5 min

Forsinket start

Forsinket start kan indstilles ved hjælp af en af de 9 automatiske tilberedningsindstillinger eller manuel tilstand:

- Sæt apparatet i stikkontakten.
- Tryk på knappen temperatur/timer i 3 sekunder. Der vises et piktogram ☺, og timeren blinker 0:00.
- Indstil det forsinkede starttidspunkt ved hjælp af knapperne +/- (intervaller: 10 minutter) (op til maksimalt 9 timer).
- Tryk på START, hvorefter den forsinkede starttimer begynder at tælle ned. Tilberedningen starter, når den forsinkede starttimer når 0:00.

Hold varm-funktion

- Når tilberedningen er afsluttet, og du ikke foretager dig noget med apparatet inden for 3 minutter, aktiveres hold varm-funktionen ☺ automatisk (undtagen indstilling 1 – pomfritter).
- Efter 30 minutter med hold varm-funktionen, stopper apparatet.
- Hold varm-funktionen deaktiveres ved at holde knapperne + og – inde længe (3 sekunder).
- Hold varm-funktionen deaktiveres ved at holde knapperne + og – inde længe (3 sekunder).

ACTIFRY GENIUS TILBEREDNINGSTIPS

- Tilsæt ikke salt til pomfritter under tilberedning i gryden. Tilsæt først salt, når fritterne er taget op af gryden.
- Når du tilsætter tørrede urter og krydderier til Actifry, skal de blandes dem med lidt olie eller væske. Hvis du prøver at drysse dem ned ind i gryden, vil de blot blive blæst rundt af det varme luftsystem.
- Stærke krydderier kan plette omrøreren og dele af apparatet lidt. Dette er normalt.
- Skær maden i lige store stykker for at sikre, at de alle tilberedes i samme tid.
- Skær grøntsager, især rodfrugter, i mindre stykker eller lynsteg dem for at sikre, at de gennemsteges.
- Hvis du bruger løg i ActiFry-opskrifter, er det bedst at skære dem i tynde skiver frem for at hakke dem, da de tilberedes bedst på denne måde. Adskil løgringene, før du tilsætter dem i gryden, og giv dem en hurtig omrøring, så de er jævnt fordelt.

Kun til automatisk tilberedning:

- Til udvalgte tilberedningstilstande bør ingredienserne lægges i gryden som angivet i opskriftshæftet til ActiFry Genius. Dette sikrer det rette tilberedningsniveau for hver ingrediens. Ingredienser, der kræver længere tilberedningstid, lægges øverst i gryden. Ingredienser, der kræver kortere tilberedningstid, lægges ved siden af håndtaget.

Let at rengøre

Rengøring af apparatet

Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske. Brug aldrig slibende eller ætsende rengøringsmidler. Det aftagelige filter skal rengøres regelmæssigt. For at sikre at den aftagelige gryde og pande holder længere, må du aldrig bruge metalredskaber.

Vi anbefaler ikke brug af andre opvaskemidler end opvaskemiddel til rengøring af apparatet.

- Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres.
- Åbn låget ved at trykke på knappen - fig. 1 og tryk låsen op for at fjerne låget - fig. 8.
- Tag panden ud.
- Løft det aftagelige grydehåndtag, indtil du hører et "KLIK".
- Fjern omrøreren med frigørelsesknappen - fig.6.
- Tag gryden ud.
- Fjern det aftagelige filter - fig. 9.
- Fjern omvendingsringen ved at trække klemmerne udad, og løfte den af.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i maskine med undtagelse af håndtaget - fig. 10 eller kan rengøres med en ikke-slibende svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør indersiden og ydersiden af apparatet og håndtaget med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel -fig. 11. Tør alle dele omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads.

- Hvis mad hænger eller er brændt fast i gryden eller omrøreren, skal denne eller begge lægges i blød i varmt vand inden rengøring.

NOGLE TIPS, HVIS DER SKULLE OPSTÅ PROBLEMER

Problemer	Årsager	Løsninger
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Sørg for, at apparatet er korrekt tilsluttet stikkontakten.
	Du har ikke trykket på START/STOP-knappen endnu.	Tryk på START/STOP-knappen.
	Du har trykket på START/STOP-knappen, men apparatet fungerer ikke.	Luk låget.
	Apparatet opvarmer ikke.	Ring til kundeservice.
	Omrøreren roterer ikke.	Omrøreren roterer ikke i starten af tilberedningen i indstillingen 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9. Start manuel funktion igen for at kontrollere, om omrøreren roterer. Hvis den ikke starter, skal du kontrollere, at den er korrekt på plads og justere, indtil du hører en "KLIK"-lyd. Hvis den stadig ikke fungerer, skal du kontakte kundeservice.
Omrøreren bliver	Omröraren är inte låst.	Sätt tillbaka omröraren igen så att du hör att den "KLICKAR"- fig.12.
Panden drejer ikke.	Panden er ikke låst.	Juster placeringen, indtil du hører et "KLIK".
Maden er ikke blevet tilberedt jævnt.	Du har ikke brugt omrøreren.	Sæt den på plads.
	Maden/pomfritterne er ikke skåret i ens størrelse.	Skær maden/pomfritterne i ens størrelse.
Pomfritterne er ikke sprøde nok.	Du bruger en kartoffelsort, der ikke er velegnet til pomfritter.	Vælg en kartoffelsort til pomfritter såsom Maris Piper eller King Edward for at få de bedste resultater. Nyopgravede kartofler kan have et højt fugtindhold, så de skal enten tilberedes nogle minutter længere eller også skal du bruge kartofler, der ikke er helt nye eller en helt anden sort.
	Kartoflerne er ikke tilstrækkeligt vasket og tørret.	Vask, hæld vandet godt fra og tør kartoflerne omhyggeligt før tilberedning.
	Pomfritterne er for tykke.	Skær dem tyndere.
	Der er ikke tilstrækkeligt med olie.	Øg mængden af olie (se tilberedningstabellen).
	Filteret (12) er blokeret.	Rengør filteret.

Problemer	Årsager	Løsninger
Maden drejer ikke med panden.	Maden er for tyk.	Reducer tykkelsen på din mad.
Maden i gryden er ikke tilberedt.	Panden blev sat på gryden, da tilberedningen startede.	Sæt kun panden på i anden del af tilberedningsfasen.
Pomfritterne går i stykker under tilberedningen.	Du bruger for stor en mængde pomfritter eller også er de for lange.	Reducer mængden af kartofler og juster tilberedningstiden. Eller sørg for, at pomfritterne ikke er længere end 9 cm.
Maden bliver på kanten af gryden.	Der er for meget mad i gryden.	Følg anbefalingerne for maksimale mængder, som vises i tilberedningstabellen.
	Sæt omvendingsringen på plads.	Sätt dit täckringen.
LCD-skærmen fungerer ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Tilslut apparatet.
	Låget er åbent.	Luk låget.
Apparatet larmer mere end normalt.	Du har mistanke om, at der er et problem med den måde, motoren kører på.	Ring til kundeservice.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvarer.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Velkommen til en verden med ActiFry Genius XL 2in1!

Her lærer du hvordan du kan lage dine egne, delikate måltider.

Det er vår patenterte teknologi som gjør pommes fritesene sprø og luftige. Du velger ingrediensene, som olje, krydder, urter og andre smakstilsetninger ... ActiFry Genius XL 2in1 ordner resten.

Bare 3 %* fett: 1 skje med olje er alt du trenger!

En skje med oljen du liker er alt du trenger for å lage 1,5 kg ekte pommes frites. Skjeen fra ActiFry Genius XL 2in1 har et mål for salt på undersiden, som hjelper deg med å redusere saltmengden uten å ofre den gode smaken.

* 1,5 kg ferske potetstaver skåret med et tverrsnitt på 13 x 13 mm, stekt til vekten er redusert med -55 % i 20 ml olje.

Så mye mer enn bare biff og pommes frites!

Med ActiFry Genius XL 2in1 kan du tilberede mange forskjellige matretter. Varier det daglige kostholdet med biff og pommes frites, møre wokede grønnsaker, smakfulle kjøttdeigretter, deilige reker, frukt og mye mer ...



: ActiFry Genius XL 2in1

Det følger med et oppskriftshefte som er skrevet av en kjent kokk.

Oppskriftene har mange originale ideer om hvordan du kan lage deilige og næringsrike hovedretter med tilbehør, og desserter for hele familien.

OBH Nordica gir deg spesialtips når det gjelder poteter og oljer, slik at du får de aller beste matlagingsresultatene.

Poteten: Gir et smakfullt og balansert kosthold hver dag!

Poteter er kjempegod mat for mennesker i alle aldrer. De er en ypperlig energikilde og er rike på vitaminer. Avhengig av potetsort, klimaforhold og dyrking, kan de variere mye når det gjelder form, størrelse, kvalitet og smak. Hver potetsort har sitt eget særpreg når det gjelder hvor tidlig de kan høstes, avkastning, størrelse, farge, lagringskvalitet og kokeanvisninger. Kokeresultat kan variere etter opphav og sesong.

Hvilken potetsort bør brukes i ActiFry Genius XL 2in1?

Generelt råder vi til at du bruker potetsorter som anbefales for tilberedning av pommes frites, som Maris Piper og King Edward. Hvis du bruker nyhøstede poteter med et høyt væskeinnhold, anbefaler vi at du tilbereder pommes fritesene et par minutter ekstra.

Med ActiFry Genius XL 2in1 kan du også steke frysede pommes frites. Da de allerede er ferdig stekte, er det ikke nødvendig å tilsette olje.

Hvordan lagre poteter?

De beste plassene for oppbevaring av poteter er i en mørk kjeller eller i et kjølig og mørkt skap (mellom 6 og 8 °C).

Hvordan tilberede poteter på en best mulig måte for ActiFry Genius XL 2in1? Hvis du vil ha et godt resultat, må du kontrollere at potetstavene ikke henger sammen. Vi anbefaler derfor at du skyller de skrellede potetene nøye før du skjærer dem opp, og på nytt når de er ferdig oppskåret og til du ser at vannet er klart.

Slik fjerner du det meste av stivelsen. Tørk forsiktig av potetstavene med et tørt og rent kjøkkenhåndkle. Pommefritesene skal være helt tørre før de legges i ActiFry Genius XL 2in1.

Hvordan skal potetene skjæres?

Hvor sprøe og luftige de blir, avhenger av størrelsen. Jo tynnere du skjærer potetene, desto sprøere blir de, og omvendt, jo tykkere, desto luftigere på innsiden. Avhengig av hva du foretrekker kan du variere størrelsen på dine pommefrites, og endre steketiden deretter:

Tykkelse: Tynne – amerikansk stil: 8 x 8 mm / standard: 10 x 10 mm / tykke: 13 x 13 mm / lengde opptil 9 cm.

Maksimal anbefalt tykkelse er 13 x 13 mm og en lengde på opptil 9 cm.

Prøv med å bruke ulike gode oljer som passer for deg

Hvis du vil unne deg selv en annen smak, kan du bare velge en skje med en annen olje. Alle de livsviktige fettsyrene finnes i vegetabiliske oljer. De inneholder næringsstoffene, i ulike proporsjoner, som er nødvendige i et balansert kosthold. Det er viktig å bruke forskjellige oljer, slik at kroppen din får alt den trenger! Du kan bruke mange forskjellige oljer med ActiFry Genius XL 2in1:

- Vanlige oljer: Solsikke, oliven, mais, raps*, druekjerne, jordnøtt/peanøtt, soya*.
- Oljer smaksatte med: Forskjellige urter, hvitløk, paprika, sitron osv.
- Spesialoljer: hasselnøtt*, sesam*, saflortistel*, mandel*, avokado*, argan* (steketid varierer, avhengig av produsent).

***Merk:** Noen av disse oljene er ikke tilgjengelige i Norge.

Med ActiFry Genius XL 2in1-teknologiens lave forbruk av fett, kan kroppen din ta opp de gode fettsyrene som er avgjørende for at du får den energien du trenger.

Med ActiFry Genius XL 2in1 kan du servere både deg selv og vennene dine god mat!

Hvis du har flere spørsmål om trenger å vite mer, gå til www.obh nordica.no.

Beskrivelse

1. Lokk
2. Åpneknapp for lokk
3. Lås for lokk
4. Sokkel
5. Avtakbart filter
6. Transparent vindu
7. Håndtak
8. Måleskje
9. 2in1-stekebrett med maksimumsnivå
10. Avtakbar rørespade
11. Utløserknapp for rørespade
12. Avtakbar stekepanne
13. Avtakbar omvendingsring
14. Stekepannehåndtak
15. Steketid
16. Indikator for bruk av panne eller brett
17. Forsinket start
18. Hold varm-display
19. Knapp for aktivering av 2in1-funksjonen
20. Knappene (+ og -) for justering av tilberedningstiden
21. Starte/stoppe stekingen
22. Manuell innstilling
23. Stekeinnstillinger

Bruksanvisning

Før du bruker apparatet for første gang

- Fjern alle klistremerker og all emballasje.
- Åpne lokket ved å trykke på åpneknappen for lokket – fig. 1.
- Ta ut måleskjeen.
- Ta av plastemballasjen og kast den – fig. 2.
- Dra klemmene utover for å ta av omvendingsringen og løft den av – fig. 3.
- Ta ut brettet – fig. 4.
- Løft håndtaket på pannen til vannrett posisjon til du hører et KLIKK, som betyr at det er låst – fig. 5.
- Ta ut rørespaden ved å trykke på utløserknappen – fig. 6.
- Ta ut stekepannen – fig. 7.
- Skyv opp låsen for å fjerne lokket – fig. 8
- Ta ut det avtakbare filteret - fig. 9.
- Alle de avtakbare delene, unntatt håndtaket, kan vaskes i oppvaskmaskin - fig. 10, eller du kan vaske dem med en myk vaskesvamp og litt oppvaskmiddel.
- Rengjør hoveddelen av apparatets og håndtaket med en fuktig og myk vaskesvamp og litt oppvaskmiddel – fig. 11.
- Tørk apparatet forsiktig før du setter alle delene tilbake på plass.
- Juster plasseringen av rørespaden til du hører et KLIKK – fig. 12.
- Sett omvendingsringen på plass igjen ved å plassere den på kanten av pannen, midtstille den på pannen og trykke den ned til du hører et KLIKK.

MERK:

- **Senk aldri apparatets sokkel i vann eller annen væske.**
- **For å få best mulig resultat med det nye apparatet når du bruker det for første gang, anbefaler vi at du tilbereder en matrett som skal stekte i 30 minutter eller mer.**

Steking

Når apparatet ikke er i bruk, slår det seg automatisk av etter 10 minutter.

Nyttige råd

- Når du bruker apparatet for første gang, kan det avgi en uskadelig lukt. Den påvirker ikke apparatet og vil forsvinne raskt.
- Du må alltid følge mengdeanvisningene for ingredienser og væsker som står oppgitt i bruksanvisningen og oppskriftsboken. Hvis ikke kan apparatet bli ødelagt.
- Du må aldri overbelaste stekepannen eller -brettet eller fylle på mer enn anbefalte mengder.
- Du må aldri fylle på mer enn til markør for maksimumsnivå som vises på stekebrettet.
- Dette apparatet passer ikke til oppskrifter med høyt væskeinnhold (f.eks. supper, reduksjonssauser osv.).
- Glem aldri igjen måleskjeen eller håndtaket i apparatet mens ActiFry står på.
- Plasser aldri stekebrettet i apparatet uten stekepannen.
- Legg aldri rørespaden i apparatet uten pannen.
- Sett stekebrettet inn i apparatet når påminnelse-signalet lyder, ikke i starten av matlagingen (unntatt hvis steketiden for pannen og brettet er den samme).
- La ikke apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- Når du bruker bare stekepannen i apparatet, må du aldri sette inn brettet samtidig.
- **Bruk aldri den avtakbare omvendingsringen på brettet, enten du bruker brettet alene eller i 2in1-modus. Bruk bare den avtakbare omvendingsringen på stekepannen – fig. 33–35.**

Bruke bare stekepannen

Forberede maten

Ikke la måleskjeen ligge inne i pannen mens maten steker.

- Åpne lokket – fig. 1.
- Ta ut skjeen som ligger inne i pannen.
- Forbered ingrediensene som beskrevet i oppskriftsboken eller brukerveiledningen.
- Legg maten i stekepannen, fordel den jevnt utover og pass på at du ikke legger i mer enn maksimumsmengden (se steketabeller på side 13–15)
- Tilsett oljen i maten med måleskjeen (1 ActiFry Genius-skje = 14 ml) – fig. 13, og fordel den jevnt.
- Lås opp håndtaket og skyv det tilbake i hylsteret – fig. 14.

- Lukk lokket – fig. 15.




Starte steking

Sett apparatstøpelet inn i en stikkontakt – fig. 16. Apparatet piper 2 ganger, og displayet viser 00.

Det finnes 2 måter å stille inn steketiden på:

Automatisk stekeinnstilling:

De 9 stekeinnstillingene justerer automatisk temperaturen, og rørespaden roterer i forhold til mattype du har valgt å tilberede.

- Trykk på  tasten for å velge stekeinnstilling. Tilsvarende  ikon vises på skjermen.
 - Når du skal velge stekeinnstilling, trykker du på +knappen til ønsket innstilling mellom 1 og 9 vises. – fig. 18.
 - Trykk på  tasten – fig. 19.
 - Tilpass steketiden ved å trykke på knappene +/-.
- Merk: Tilpass steketiden etter at du har startet apparatet.**
- Når du bruker den automatiske stekeinnstillingen, må du følge instruksjonene i oppskriftsboken for plassering av mat i pannen.
- Merk: Rørespaden roterer ikke i starten av tilberedningen i innstillingene 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9.**
- Om du vil stoppe eller avbryte en stekeinnstilling, holder du START/STOPP-tasten nede i 2 sekunder og skjermen vil vise 00.



1. Pommes frites, dvs. friterte poteter, grønnsaker, potetbåter ...



6. Kylling, f. eks. kyllingvinger ...



2. Panerte småretter, f. eks. kyllingnuggets, panerte kongereker ...



7. Wok*, f. eks. stekt ris med reker, stekt oksekjøtt, wokede grønnsaker ...



3. Friterte småretter, f. eks. friterte løkringer, friterte blekksprutinger ...



8. Verdensmat*, f. eks. lam tagine, kebab ...



4. Kuvertbrød, småretter av deig som samosa, vårruller ...



9. Dessert, f. eks. eple- og pærecompott, karamelliserte nøtter ...



5. Kjøtt og fisk

*"1 meal in 1 go"-programmer

Manuell innstilling:

- Innstill tilberedningstiden ved hjelp av knappene +/- (se steketabell s. 44 til s. 47).

- Innstill deretter steketemperaturen ved å trykke på knappen temperatur/timer – fig. 18, og tilpass temperaturen med knappene +/- (se steketabell s. 44 til s. 47)
- Trykk på start.

MERK:

- Valgte tid vises, og tiden begynner å telles ned minutt for minutt. Tiden er valgt og vises i minutter. Bare gjenværende tid under 1 minutt vil vises i sekunder.
- Apparatet kan settes på pause. Trykk på START/STOPP-tasten. Når du trykker på START/STOPP-tasten, starter mattilberedningen på nytt.
- Steketiden kan endres når som helst under tilberedningen ved å trykke på knappene +/- – fig. 18.
- Hvis det oppstår en feil eller du vil slette den valgte tiden, holder du START/STOPP-tasten nede i 2 sekunder og stiller inn tiden på nytt.

Ta ut maten

Når du åpner lokket, slutter apparatet å virke. Start steking på nytt ved å lukke lokket og trykke på START-knappen.

Når lokket er åpent mer enn 2 minutter, nullstilles apparatet.

- Når steking er ferdig, piper timeren.
- Åpne lokket – fig. 22.
- Løft håndtaket til du hører et KLIKK, som betyr at det låses, og ta ut stekepannen – fig. 31 og 32.
- Server med en gang.
- For å unngå brannskader må du ikke ta på lokket. Ta kun på de kjølige overflateområdene som håndtaket og åpneknappen for lokket.

Steketider BARE FOR PANNE

Steketidene er veiledende og kan variere avhengig av råvaresesong, størrelse, mengde, personlig smak og den elektriske spenningen. Den oppgitte oljemengden kan økes etter smak og behov. Hvis du vil ha sprøere pommes frites, kan du steke dem noen få minutter ekstra.

Poteter

	Type	Mengde	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid bare for panne (min)
Pommes frites 10 mm x 10 mm	Ferske	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Frosne pommes frites 13 mm x 13 mm	Frosne**	750 g	Ingen	1	23-25
		1200 g	Ingen	1	36-38

* Nyhøstede poteter kan trenge lenger steketid for å oppnå et sprøere og mer gyllenbrunt resultat.

** For beste resultat anbefaler vi at du bruker frosne pommefrites uten melpanering, da de pleier å gi et mindre sprøtt resultat og paneringen kan falle av under matlagingen (se ingredienslisten på pakken for mer informasjon).

Kjøtt – kylling

Sett gjerne litt smak på kjøttet ved å blande krydder i oljen (paprika, karri, urteblandinger, timian, laurbær osv.).

	Type	Mengde	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid bare for panne (min)
Kylling nuggets	Ferske eller frosne	750 g	Ingen	2	10 - 12
	Ferske	1200 g	Ingen	2	13 - 15
	Frosne	1200 g	Ingen	2	15 - 17
Kyllinglår	Ferske	4 to 6	Ingen	6	20- 22
Kyllingbryst (uten bein)	Ferske	6	Ingen	6	18 - 20
	Ferske	9	Ingen	6	22 - 24
Kjøttboller	Frosne	750 g	1	5	14 - 15
	Frosne	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Ris- og grønnsaksretter

	Type	Mengde	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid bare for panne (min)
Ratatouille*	Frosne	750 g	Ingen	7	14 - 16
	Frosne	1000 g	Ingen	7	23-25
Grønnsaks-wok*	Frosne	1000 g	Ingen	6	22-24
Paëlla*	Frosne	650 g	Ingen	Manuell: 220°C	12 - 14
	Frosne	1000 g	Ingen	Manuell: 220°C	15-17

* Frosne blandinger er ikke tilgjengelig i alle land.

Fisk – skaldyr

	Type	Mengde	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid bare for panne (min)
Fritert blekksprut	Frosne	300 g	Ingen	3	10-12
		500 g		3	11-13
Kongereker (rå)	Ferske	300 g	Ingen	3	8-10
		450 g		3	8-10

Grønnsaker

	Type	Mengde	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid bare for panne (min)
Squash	Strimler	750 g	1 + 150 ml. vann	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. vann	7	25-30
Paprika	Strimler	650 g	1 + 150 ml. vann	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. vann	7	20-25
Sopp	Skiver	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomater	Kvarte	650 g	1 + 150 ml. vann	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. vann	7	15-17
Løk	Skiver	500 g	1	Manuell: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manuell: 220°C	18-20

Frukt

	Type	Mengde	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid bare for panne (min)
Bananer	Skiver	5	1 + 1 med sukker	9	5-6
		7	1 + 1 med sukker	9	5-6

Jordbær	Kvarte	1000 g	2 med sukker	9	8-10
		1500 g	2 med sukker	9	10-12
Epler	Halve	3	1 + 1 med sukker	9	8-10
		5	1 + 2 med sukker	9	10-12
Ananas	Ferske skrellede og skåret i biter	1	2 med sukker	9	10-12
		2	2 med sukker	9	15-17



Bruke bare stekebrettet

Forbered maten

- Åpne lokket – fig. 1.
- Ta ut måleskjeen.
- Ta ut brettet – fig. 5.
- Legg maten på brettet og følg anbefalte mengder i steketabellene og/eller oppskriftsboken (se "steketabell for mengder på brett", side 17). Du må aldri overskride markør for maksimumsnivå som vises midt på stekebrettet – fig. 23.
- Sett brettet tilbake i apparatet – fig. 24.
- Lukk lokket – fig. 25.

Når du bruker bare brettet, skal du ikke legge mat i pannen.

Start steking

- Sett apparatstøpelet inn i en stikkontakt.
- Apparaten piper og skjermen viser "00".
- Trykk på -tasten, og trykk på -knappen for å velge brettinnstillingen. Tilsvarende  ikon vises på skjermen.
- Når du skal velge stekeinnstilling, trykker du på +knappen til ønsket innstilling mellom 1 og 9 vises.
- Trykk på START/STOPP-tasten.
- Du kan når som helst justere steketiden ved å trykke på knappene +/-
- Minuttnedtellingen starter. Nedtellingen vises bare i sekunder, når det er mindre enn ett minutt igjen.

Når lokket åpnes, stopper matlagingen. Du kan gjenoppta matlagingen ved å trykke på startknappen, etter at den er slått av. Når lokket har vært åpent i 3 minutter, går apparatet i ventemodus.

Ta ut maten

- Når tilberedningen er ferdig piper timeren og skjermen begynner å blinke og viser 00 -: Apparaten stopper automatisk matlagingen. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på startknappen.
- Åpne lokket – fig. 29.

- Ta ut brettet med håndtaket, og ta ut maten – fig. 30. Vær forsiktig, brettet er veldig varmt etter steking. Ta alltid ut brettet med det vedlagte håndtaket.
- Server maten.

Steketabell BARE for brett




	Type	Mengde for brett	ActiFry-skjeer med olje	Stekeinnstilling	Steketid for brett (min)
Kylling nuggets	Ferske eller frosne	500 g	Ingen	2	13 - 15
	Ferske eller frosne	750 g	Ingen	2	15 - 17
Kyllinglår	Ferske	4 to 6 st	Ingen	6	20 - 22
Kyllingvinger	Frosne	10 st	Ingen	6	22
Kyckling-bröst utan ben	Ferske	6 st	Ingen	6	18 - 20
	Ferske	9 st	Ingen	6	22 - 24
Kjøttboller	Frosne	500 g	1	5	12 - 15
	Frosne	750 g	1	5	15 - 17
Biff	Ferske	4 biter	1	5	8
	Frosne	4 - 6 biter	1 1/2	5	8 - 10

BRUKE 2IN1-PANNE OG -BRETT

Forbered maten

- Åpne lokket – fig. 1.
- Ta ut brettet – fig. 5.
- Løft håndtaket opp, og fjern pannen fra apparatet – fig. 6 og 7.
- Legg maten i pannen og følg anbefalte mengder i steketabellene og/eller oppskriftsboken. Du må aldri overskride maksimumsnivået som er oppgitt på rørespaden.
- Du tilsetter anbefalt mengde olje, i henhold til mattype, med ActiFry-måleskjeen og fordeler oljen jevnt i pannen – fig. 13.
- Sett pannen tilbake i apparatet og lukk lokket – fig. 15.

Start 2in1-tilberedningen

- Koble til apparatet, som vil pipe og vise "00".
- Velg ønsket stekeprogrammet for pannen. Når du skal velge stekeinnstilling, trykker du på +knappen til ønsket innstilling mellom 1 og 9 vises – fig. 17.
- Ikonet  vises på skjermen.
- Trykk på -tasten for å velge stekeinnstilling for brett. Tilsvarende  ikon vises på skjermen.
- Velg det ønskede stekeprogrammet for brettet ved å trykke på +knappen til

- ønsket innstilling mellom 1 og 9 vises – fig. 18.
- Trykk på START/STOPP-tasten– fig. 19.
- Du kan når som helst justere steketiden ved å trykke på knappene +/-.
- Matlagingen i pannen starter.
- Minuttnedtellingen starter
- Mens maten lages i pannen, forbereder du maten som skal lages på stekebrettet. Fyll aldri på mer mat enn til markør for maksimumsnivå som vises på brettet – fig. 23.
- Når apparatet piper og stopper automatisk, åpner du lokket og setter inn brettet – fig. 22 og 24.
- Lukk lokket igjen – fig. 25 og trykk på START-knappen – fig. 26.
- Minuttnedtellingen fortsetter. Nedtellingen vises bare i sekunder, når det er mindre enn ett minutt igjen.

Ta ut maten

- Når tilberedningen er ferdig piper timeren og skjermen begynner å blinke og viser "00": Apparatet stopper automatisk matlagingen. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på startknappen.
- Åpne lokket – fig. 29.
- Ta ut brettet med håndtaket, og ta ut maten – fig. 30. Vær forsiktig, brettet er veldig varmt etter steking. Ta alltid ut brettet med det vedlagte håndtaket.
- Løft håndtaket til du hører et KLIKK.
- Ta ut pannen og ta deretter ut maten.

Steketabell for 2in1

Steketidene er veiledende, og kan variere avhengig av størrelsen på råvarene og hvor gjennomstekt du ønsker at maten skal være. Om du ønsker enda sprøere pomes frites eller poteter, kan du på slutten av 2in1-steketiden la dem stå i noen minutter ekstra, etter at du har tatt ut stekebrettet.

Mat i panne	Mengde i panne	Innstilling	Tid for panne	Mat i brett	Mengde i brett	Innstilling	Tid for brett
Ferske pomes frites 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Biffer	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Ferske eller frosne pomes frites	1200 g	1	32 min	Kyllinglår	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Ferske eller frosne pomes frites	1200 g	1	32 min	Kylling nuggets	14	2	10 min

Mat i panne	Mengde i panne	Innstilling	Tid for panne	Mat i brett	Mengde i brett	Innstilling	Tid for brett
Ferske eller frose pomes frites	1200 g	1	32 min	Kyllingvinger	10	6	22 min
Squash i skiver	1200 g	7	25 min	Laksefilet	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Fiken skåret i biter	10	9	15 min	Filodeigpakker med sjokolade	4	9	5 min

Forsinket start

Forsinket start kan innstilles ved hjelp av en av de 9 automatiske stekeinnstillingene eller manuell innstilling:

- Sett inn kontakten på apparatet.
- Trykk på knappen temperatur/timer i 3 sekunder. Et piktogram ☺ vises og timeren blinker 0:00.
- Innstill forsinket starttid ved hjelp av knappene +/- (intervaller: 10 minutter) (maks 9 timer).
- Trykk på START, og forsinket starttimer vil begynne nedtellingen. Mattilberedningen starter når forsinket starttimer når 0:00.

Hold varm-funksjon

- Når steking er ferdig og ingenting skjer innen 3 minutter, aktiveres Hold varm-funksjonen ☺ automatisk (unntatt for innstilling 1 – pomes frites).
- Etter 30 minutter med Hold varm-funksjonen stopper apparatet.
- Du deaktiverer hold varm-funksjonen ved å trykke lenge (3 sekunder) på knappene + og - samtidig.
- Hvis du vil aktivere Hold varm-funksjonen på nytt, trykker du på knappene + og - samtidig og holder dem inne i 3 sekunder.

ACTIFRY GENIUS MATLAGINGSTIPS

- Ikke salt pomes fritesene mens de ligger i pannen. Tilsett salt først etter at pomes fritesene er tatt ut av pannen.
- Bland tørkede urter og krydder med litt olje eller væske før du legger dem i ActiFry. Hvis du prøver å drysse dem direkte i pannen, blir de bare blåst rundt av varmluften.
- Krydder med sterke farger kan misfarge rørespaden og andre deler av apparatet. Dette er normalt.
- Skjær opp maten i like store biter, slik at all maten blir ferdig til samme tid.
- Skjær grønnsaker, spesielt rotgrønnsaker, i små biter slik at de blir gjennomstekte.

- Hvis du bruker løk ved matlaging i ActiFry, er det bedre å skjære løken i tynne skiver enn å hakke den, da denne tilberedningsmåten fungerer best. Skill løkringene før du legger dem i stekepannen, og rør deretter raskt rundt slik at de blir jevnt fordelt.

Bare for automatisk tilberedning:

- For utvalgte stekeinnstillinger bør ingrediensene legges i stekepannen som oppgitt i ActiFry Genius-oppskriftsboken. På denne måten får hver enkelt ingrediens det riktige stekenivået. Ingredienser som krever lengre steketid, legges øverst i pannen. De som krever kortere steketid, legges i pannen ved håndtaket.

Enkel å rengjøre

Rengjøre apparatet

Senk aldri apparatet i vann eller annen væske. Bruk aldri etsende eller slipende rengjøringsmidler. Det avtakbare filteret skal rengjøres regelmessig. For å sikre at både stekepannen og stekebrettet varer lengst mulig, må du aldri bruke metallredskaper.

Vi anbefaler at apparatet og apparatets deler kun rengjøres med oppvaskmiddel, og ikke andre rengjøringsprodukter.

- La apparatet bli helt avkjølt før det rengjøres.
- Åpne lokket ved å trykke på knappen – fig. 1, og skyv opp låsen for å fjerne lokket – fig. 8.
- Ta ut brettet.
- Løft det avtakbare håndtaket til du hører et KLIKK.
- Ta ut rørespaden ved å trykke på utløserknappen – fig. 6.
- Ta ut stekepannen.
- Ta ut det avtakbare filteret – fig. 9.
- Fjern omvendingsringen ved å trekke klemmene utover og løfte den av.
- Alle de avtakbare delene, unntatt håndtaket, kan vaskes i oppvaskmaskin – fig. 10, eller du kan vaske dem med en myk vaskesvamp og litt oppvaskmiddel.
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet og håndtaket med en fuktig vaskesvamp og litt oppvaskmiddel – fig. 11. Tørk apparatet forsiktig før du setter alle delene tilbake på plass.
- Hvis det sitter fast matrester i pannen eller på rørespaden, kan du la dem ligge i varmt vann noen minutter før rengjøringen.

NOEN TIPS I TILFELLE DET OPPSTÅR PROBLEMER ...

Problemer	Årsaker	Løsninger
Apparatet virker ikke.	Støpselet på apparatet er ikke ordentlig satt inn i stikkkontakten.	Kontroller at støpselet på apparatet er ordentlig satt inn i stikkkontakten.
	Du har ikke trykket på START/STOPP-knappen enda.	Trykk på START/STOPP-knappen.
	Du har trykket på START/STOPP-knappen, men apparatet fungerer ikke.	Lukk lokket.
	Apparatet blir ikke varmt.	Ring kundeservice (se nedenfor)
	Rørespaden roterer ikke.	Rørespaden roterer ikke i starten av tilberedningen i innstillingene 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9. Start om i manuell modus for å kontrollere om rørespaden roterer. Hvis den ikke roterer, skal du kontrollere om den er plassert riktig og justere til du hører et KLIKK. Hvis den fortsatt ikke fungerer kontakter du kundeservice.
Rørespaden holder seg ikke på plass	Omrøraren är inte låst.	Sätt tillbaka omrøraren igen så att du hör att den "KLICKAR"- fig.12.
Brettet roterer ikke.	Brettet er ikke låst.	Juster posisjonen til du hører et KLIKK.
Maten er ikke jevnt tilberedt.	Du har ikke brukt rørespaden.	Sett den på plass.
	Maten / pommes fritesene er ikke skåret opp i like store biter.	Skjær opp maten / pommes fritesene i samme størrelse.
Pommes fritesene er ikke er ikke sprø nok.	Du bruker en potetsort som ikke passer for pommes frites.	Velg en potetsort som passer for tilberedning av pommes frites, som Maris Piper eller King Edward. Nyhøstede poteter kan ha et høyt væskeinnhold. Vi anbefaler derfor at du tilbereder potetstavene et par minutter ekstra eller prøver med en ny pose / en annen potetsort.
	Potetene er ikke godt nok vasket og tørket.	Vask, hell av vannet og tørk potetene grundig før de kokes.
	Potetstavene er for tykke.	Skjær dem tynnere.
	Det er ikke nok olje.	Ha i mer olje (se steketabell).
	Filteret (12) er tilstoppet.	Rengjør filteret.
Maten roterer ikke sammen med brettet.	Maten er for tykk.	Reduser tykkelsen på maten.

Problemer	Årsaker	Løsninger
Maten i pannen er ikke ferdig tilberedt.	Brettet ble satt på pannen da matlagingen startet.	Sett bare inn brettet i andre halvdel av stekeprosessen.
Potetstavene ble ødelagt under matlagingen.	Du har lagt på for mye mat, eller så er potetstavene for lange.	Reduser potetmengden og juster steketiden. Eller, skjær ikke potetstavene i lengre biter enn 9 cm.
Maten holder seg på kanten av pannen.	Det er for mye mat i pannen.	Følg maksimumsmengdene som er oppgitt i steketabellen.
	Legg på plass omvendingsringen.	Sätt dit täckringen.
LCD-skjermen fungerer ikke.	Støpselet på apparatet er ikke satt inn i kontakten.	Sett inn kontakten på apparatet.
	Lokket er åpent.	Lukk lokket.
Apparatet støyer mer enn normalt.	Du mistenker at det er et problem med hvordan motoren på apparatet fungerer.	Ring kundeservice, se nedenfor.

Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket  med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

OBH Nordica garanterer at dette produktet vil være fritt for produksjonsfeil i materialer eller arbeid i 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, fra og med kjøpsdato eller leveringsdato.

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

OBH Nordica er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte noen produkter der det ikke kan legges frem gyldig kjøpskvittering. Defekt produkt kan leveres tilbake til butikken der det ble kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til

hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnløstelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet
- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller spenningsssvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet
- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5
0216 Oslo
Norge
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tervetuloa ActiFry Genius XL 2in1 -maailmaan!

Näin valmistat herkullisen aterian itse.

Patentoitu tekniikkamme tekee ranskalaisista perunoista rapeita ja ilmavia. Valitse ainekset, öljy, mausteet, yrtejä ja kastike... ActiFry Genius XL 2in1 huolehtii lopusta.

Vain 3 %* rasvaa: Tarvitset vain 1 lusikallisen öljyä!

Yhdellä lusikallisella valitsemaasi valmistat 1,5 kg aitoja ranskalaisia perunoita. ActiFry Genius XL 2in1 -kauhan alaosassa on suolamitta. Se auttaa vähentämään suolan määrää tarvitsematta tinkiä mausta.

*1,5 kg tuoretta ranskalaisia perunoita, koko 13 mm x 13 mm, keitettyinä 20 ml:ssä öljyä, kunnes painohäviö on 55 %.

Paljon enemmän kuin tavallinen pihvi ranskalaisilla!

ActiFry Genius XL 2in1 tekee mahdolliseksi useiden ohjeiden käyttämisen. Saat vaihtelua päivittäisiin aterioihisi pihveillä ja ranskalaisilla perunoilla, rapeilla friteeratuilla vihanneksilla, herkullisilla jauhelihalihapihveillä, maukkailta katkaravuilla, hedelmillä ja muilla herkuilla...



: ActiFry Genius XL 2in1

Mukana huippukokkien laatima ruokaohjekirja.

Saat runsaasti uusia ideoita herkullisten ja ravitsevien pääruokien, lisukkeiden ja jälkiruokien valmistamiseksi koko perheelle.

Jotta onnistut parhaalla mahdollisella tavalla, OBH Nordica antaa neuvoja perunoiden ja öljyjen valitsemiseksi.

Peruna: nautinnollista ja tasapainoista ruokaa joka päivä!

Perunat ovat oikea valinta kaikenikäisille. Ne ovat erinomainen energialähde, ja ne sisältävät runsaasti vitamiineja. Perunoiden muoto, koko ja maku vaihtelevat suuresti lajikkeen, ilmasto-olosuhteiden ja viljelyn mukaan. Jokaiselle lajikkeella on oma luonteensa. Niiden aikaisuus, sadon runsaus, koko ja väri vaihtelevat. Tämä täytyy ottaa huomioon säilyttämisessä ja kypsentämisessä. Kypsennystulokset saattavat vaihdella alkuperän ja satokauden mukaan.

Mikä lajike sopii parhaiten ActiFry Genius XL 2in1 -laitteeseen?

Yleisesti ottaen on suositeltavaa käyttää ranskalaisia perunoita varten tarkoitettuja lajikkeita, kuten Maris Piper tai King Edward. Jos käytät runsaasti kosteutta sisältäviä uusia perunoita, on suositeltavaa kypsentää perunoita muutama minuutti tavallista pidempään.

ActiFry Genius XL 2in1 tekee mahdolliseksi myös pakasteranskalaisten valmistamisen. Ne on esikypsennetty, joten öljyä ei tarvitse lisätä.

Missä perunoita kannattaa säilyttää?

Parhaita perunoiden säilytyspaikkoja ovat pimeä kellari tai kylmäkaappi (6–8 °C).

Miten perunat tulee valmistella ActiFry Genius XL 2in1 -laitteessa kypsennettäviksi?

Saat parhaat tulokset varmistamalla, että ranskalaiset perunat eivät tartu toisiinsa. Siksi on suositeltavaa pestä kuoritut perunat huolellisesti ennen leikkaamista ja vielä kerran leikkaamisen jälkeen, kunnes vesi muuttuu kirkkaaksi.

Tällöin mahdollisimman suuri osa tärkkelyksestä poistuu. Kuivaa ranskalaiset perunat huolellisesti käyttämällä kuivaa ja erittäin imukykyistä keittiöpyyhettä. Ranskalaisten perunoiden on oltava täysin kuivia, ennen kuin laitat ne ActiFry Genius XL 2in1 -laitteeseen.

Miten perunat tulee leikata?

Ranskalaisten perunoiden rapeus määräytyy niiden koon mukaan. Mitä ohuemmiksi leikkaat ne, sitä rapeampia niistä tulee ja päin vastoin. Mitä paksummiksi jätät ne, sitä pehmeämpiä niistä tulee sisäpuolelta. Mieltymystesi mukaan voit vaihdella kokoa ja muuttaa kypsennysaikaa vastaavasti.

Paksuus: Ohuet amerikkalaistyylliset: 8 x 8 mm / tavalliset: 10 x 10 mm / paksut: 13 x 13 mm, pituus enintään 9 cm.

Suurin suositeltu ranskalaisten perunoiden paksuus on 13 x 13 mm ja pituus enintään 9 cm.

Kokeile erilaisia terveellisiä öljyjä

Jos haluat vaihtelua makuun, sinun tarvitsee vain valita yksi lusikallinen erilaista öljyä. Kaikkia elämälle välttämättömiä rasvahappoja saa kasviöljyistä. Niiden pitoisuus vaihtelee, mutta näitä ravintoaineita on saatava tasapainoisesta ruokavaliosta. On tärkeää käyttää öljyjä vaihtelevasti, jotta kehosi saa kaiken tarvitsemansa. ActiFry Genius XL 2in1 tekee mahdolliseksi erilaisten öljyjen käyttämisen.

- Tavalliset öljyt: auringonkukka, oliivi, maissi, rypsi*, rypäleensiemien, maapähkinä, soija*.
- Maustetut öljyt: esimerkiksi yrteillä, valkosipulilla, pippureilla tai sitruunalla maustetut öljyt.
- Erikoisöljyt: hasselpähkinä*, seesami*, safflori*, manteli*, avokado*, argaani* (paisto aika vaihtelee valmistajakohtaisesti).

***Huomautus:** Kaikkia näitä öljyjä ei myydä Suomessa.

ActiFry Genius XL 2in1 -kypsennyksessä tarvitaan vain vähän rasvaa, joten voit pysytellä hyvissä rasvahapoissa, joita tarvitset energian saamiseksi.

ActiFry Genius XL 2in1 auttaa hemmottelemaan itseäsi ja ystäviäsi!

Jos haluat lisätietoja tai sinulla on kysyttävää, siirry osoitteeseen www.actifry.co.uk

Kuvaus

1. Kansi
2. Kannen avauspainike
3. Kannen salpa
4. Jalusta
5. Irrotettava suodatin
6. Katseluikkuna
7. Kahva
8. Mittalusikka
9. 2in1-kypsennysalusta, jossa suurimman tason MAX-merkki
10. Irrotettava sekoitin
11. Sekoittimen vapautuspainike
12. Irrotettava kypsennysastia
13. Irrotettava kääntörengas
14. Kypsennysastian kahva
15. Keittoaika
16. Kypsennyspannu tai alusta käytössä -ilmainen
17. Viivästetyn käynnistyksen ilmainen.
18. Lämpimänä pitämisen ilmainen
19. 2in1-toiminnon käyttöönottopainike
20. Plus- ja miinuspainikkeet kypsennysajan säätämiseksi
21. Kypsentämisen aloittaminen/tauko
22. Manuaalinen tila
23. Kypsennystilojen kuvakkeet

Käyttöohjeet

Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki tarrat ja pakkausmateriaali.
- Avaa kansi painamalla avauspainiketta - kuva 1
- Irrota mittalusikka.
- Irrota sen polystyreenipakkaus. Sen voi hävittää pois - kuva 2.
- Irrota kääntörengas vetämällä kiinnikkeitä ulospäin. Nosta se pois - kuva 3.
- Irrota alusta - kuva 4.
- Nosta astian kahva vaaka-asentoon, kunnes kuulet napsahduksen sen lukituessa - kuva 5.
- Irrota sekoitin painamalla vapautuspainiketta - kuva 6.
- Ota kypsennysastia ulos - kuva 7.
- Irrota kansi painamalla salpaa - kuva 8.
- Poista irrotettava suodatin - kuva 9.
- Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä kahvaa lukuun ottamatta - kuva 10. Ne voidaan pestä myös käyttämällä hankaamatonta sientä ja astianpesuainetta.

- Puhdista laitteen ulkopinta ja kahva vedellä ja kostealla sienellä, jossa on astianpesuainetta - kuva 11.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen niiden asettamista takaisin paikoilleen.
- Aseta sekoitin takaisin paikalleen siten, että kuulet naksahduksen - kuva 12.
- Kiinnitä kääntrengas asettamalla se kypsennysastian reunaan, keskittämällä se ja painamalla, kunnes kuulet naksahduksen.

HUOMAUTUS:

- **Älä koskaan upota jalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.**
- **Jotta saat parhaat tulokset, ensimmäisellä käyttökerralla on suositeltavaa valmistaa ruokaa, jonka kypsentyminen kestää vähintään 30 minuuttia.**

Kypsentyminen

Kun laitetta ei käytä, siitä katkaistaan virta automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

Hyödyllisiä neuvoja

- Kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi lähteä hajua. Se ei ole vahingollista. Tämä haju ei vaikuta laitteeseen millään tavalla. Se häviää nopeasti.
- Jotta laite ei vaurioidu, noudata käyttöohjeessa ja reseptivihossa annettuja aineiden ja nesteiden määriä.
- Älä koskaan ylikuormita kypsennysastiaa tai alustaa. Älä ylitä suositeltuja määriä.
- Älä koskaan ylitä korkeutta, joka on merkitty alustaan.
- Laite ei sovellu runsaasti nestettä sisältävien ruokien valmistukseen, kuten keittojen tai valmiskastikkeiden kuumentamiseen.
- Älä jätä ActiFry-mittalusikkaa alustan kahvaan, kun alustaa käytetään.
- Älä koskaan aseta alustaa laitteeseen ilman kypsennysastiaa.
- Älä käytä sekoitinta ilman kypsennysastiaa.
- Aseta kypsennysastia laitteeseen, kun kuulet muistutusäänimerkin. Älä aseta sitä, kun aloitat kypsennyksen (paitsi jos kypsennysaika on sama käytettäessä kypsennysastiaa ja alustaa).
- Älä jätä käytön aikana laitetta päälle ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Jos käytät kypsennysastiaa, älä koskaan aseta laitteeseen alustaa.
- Älä käytä alustalla irrotettavaa kääntrengasta pelkästään tai 2in1-tilassa. Käytä irrotettavaa kääntrengasta vain kypsennysastiassa -kuvat 33–35.

Pelkän kypsennysastian käyttäminen

Ruoan valmistaminen

Älä jätä mittalusikkaa kypsennysastiaan ruoan valmistamisen ajaksi.

- Avaa kansi - kuva 1.
- Poista mittalusikka kypsennysastiasta.
- Valmistele ainekset reseptivihossa tai käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

- Aseta ruoka kypsennysastiaan tasaisesti ja varmista, että suurinta sallittua määrää ei ylitetä (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 13–15).
- Lisää öljyä ruokaan tasaisesti levittäen (1 Actifry Genius -lusikallinen = 14 ml) - kuva 13.
- Vapauta kahva ja työnnä se koteloonsa - kuva 14.
- Sulje kansi - kuva 15.



Kypsentämisen aloittaminen

Työnnä laitteen pistoke sähköpistorasiaan - kuva 16. Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä ja näyttöön tulee 00.

Kypsennysajan voi asettaa kahdella tavalla:

Automaattinen ruoanvalmistus:

Jotain yhdeksästä ruoanvalmistustilasta käyttäessäsi kypsennyslämpötila säädetään automaattisesti. Sekoitin pyörii valitun ruoan edellyttämällä tavalla.

- Voit valita  tilan ruoanvalmistusastiaa varten painamalla painiketta. Näyttöön tulee  vastaava kuvake.
- Voit valita kypsennystilan painamalla pluspainiketta, kunnes haluttu tila 1–9 näkyy näytössä - kuva 18.
- Paina käynnistuspainiketta - kuva 19.
- Voit säätää kypsennysaikaa painamalla plus- tai miinuspainiketta.

Huomautus: Säädä kypsennysaika vasta laitteen käynnistämisen jälkeen.

- Käytettäessä automaattista kypsennystilaa aseta ruoka kypsennysalustalle reseptivihossa kuvatulla tavalla.

Huomautus: Sekoitin ei pyöri ruoanvalmistuksen alussa, kun on valittu toimintatila 2, 3, 4, 5, 7, 8 tai 9.

- Voit keskeyttää tai peruuttaa ruoanvalmistustilan pitämällä START/STOP-painiketta 2 sekunnin ajan. Näyttöön tulee 00.



1. Ranskalaiset perunat, kasvisranskalaiset, lohkopernat ja vastaavat



6. Broileri, esimerkiksi koivet ja siivet



2. Leivitettyt välipalat, kuten kananuggetit tai leivitetty katkaravut



7. Wokkaaminen*, esimerkiksi paistettu riisi katkaravuilla, paistettu naudanliha ja friteeratut vihannekset



3. Friteeratut välipalat, esimerkiksi sipuli- tai mustekalarenkaat



8. Kansainväliset ruoat*, esim. lammastagine tai kebab



4. Rullat, esimerkiksi samosa tai kevätrullat



9. Jälkiruoat, esimerkiksi omenapäärynähilloke tai sokeroidut pähkinät



5. Liha ja kala

*Koko ateria kerrallaan -ohjelmat

Manuaalinen tila:

- Valitse kypsennysaika minuutteina painamalla plus- tai miinuspainiketta (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 61-65).
- Aseta kypsennyslämpötila painamalla lämpötila-/ajastuspainiketta - kuva 18. Valitse lämpötila painamalla plus/miinuspainiketta (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 61-65)
- Paina käynnistyspainiketta.

HUOMAUTUS:

- Valittu aika tulee näkyviin, ja minuutilaskenta käynnistyy. Aika valitaan ja näytetään minuutteina. Kun aikaa on jäljellä alle 1 minuutti, se näytetään sekunteina.
- Ruoanvalmistus voidaan keskeyttää. Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta. Voit jatkaa ruoanvalmistusta painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.
- Aikaan voidaan tehdä muutoksia koska tahansa kypsennyksen aikana painamalla plus-/miinuspainikkeita - kuva 18.
- Jos on tapahtunut virhe tai jos haluat poistaa valitun ajan, pidä käynnistys-/pysäytyspainiketta painettuna 2 sekunnin ajan ja valitse aika uudelleen.

Ruoan ottaminen pois laitteesta

Kun avaat kannen, laite lakkaa toimimasta. Voit aloittaa ruoan valmistamisen uudelleen sulkemalla kannen ja painamalla käynnistyspainiketta.

Jos kansi jätetään auki 2 minuuttia pidemmäksi ajaksi, laite nollataan.

- Kun ruoan kypsentyminen on päättynyt, ajastimesta kuuluu merkkiäni.
- Avaa kansi - kuva 22.
- Nosta kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen merkinä sen lukitsemisesta. Ota kypsennysastia ulos - kuvat 31 ja 32.
- Tarjoile ruoka heti.
- Palovammojen välttämiseksi älä kosketa kantta. Kosketa vain viileinä pysyviä alueita, kuten kahvaa ja kannen avauspainiketta.

Kypsennysajat VAIN KYSENNYSASTIAA KÄYTETTÄESSÄ

Kypsennysajat ovat vain viitteellisiä. Ne saattavat raaka-aineiden tuoreuden, koon, määrien, jännitteen ja maun mukaan. Öljyn määrää voi lisätä maun mukaan ja tarvittaessa. Jos haluat rapeampia ranskalaisia perunoita, pidennä kypsennysaika muutama minuutti.

Perunat

	Tyyppi	Määrä	Öljyn määrä Actifry-lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä kypsennysastiaa (minuutteina)
Ranskalaiset perunat tuoreperunasta 10 mm x 10 mm	Tuoreista perunoista	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Pakasteranskalaiset 13 mm x 13 mm	Pakaster anskalaiset**	750 g	Ei	1	23-25
		1200 g	Ei	1	36-38

*Uudet perunat saattavat edellyttää pidemmän kypsennysajan, jotta niistä tulee rapeampia ja kullanuskeampia.

**Saat parhaat tulokset käyttämällä pakasteranskalaisia, joissa ei ole friteeraustaikinapinnoitetta. Tällainen pinnoite voi vähentää rapeutta ja irrota kypsytämisen aikana. Katso lisätietoja pakkauksesta.

Liha ja siipikarja

Voit maustaa lihan lisäämällä öljyyn mausteita, esimerkiksi paprikajauhetta, curryä, yrttiseosta, timjampia tai basilikaa.

	Tyyppi	Määrä	Öljyn määrä Actifry-lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä kypsennysastiaa (minuutteina)
Broilern- uggetit	Tuore tai pakaste	750 g	Ei	2	10 - 12
	Tuore	1200 g	Ei	2	13 - 15
	Pakaste	1200 g	Ei	2	15 - 17
Broilerin koipinuijia	Tuore	4 to 6	Ei	6	20- 22
Broilerin rintafilee, luuton	Tuore	6	Ei	6	18 - 20
	Tuore	9	Ei	6	22 - 24
Lihapullia	Pakaste	750 g	1	5	14 - 15
	Pakaste	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Riisi- ja vihannesruoat

	Tyyppi	Määrä	Öljyn määrä Actifry- lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä kypsennysastiaa (minuutteina)
Ratatouille*	Fryst	750 g	Ei	7	14 - 16
	Fryst	1000 g	Ei	7	23-25
Lämmin vihanness- alaatti*	Fryst	1000 g	Ei	6	22-24
Paella*	Fryst	650 g	Ei	Käsi- käyt- töinen: 220°C	12 - 14
	Fryst	1000 g	Ei	Käsi- käyt- töinen: 220°C	15-17

*Ei saatavana pakasteena kaikissa maissa.

Kala – äyriäiset

	Tyyppi	Määrä	Öljyn määrä Actifry- lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä kypsennysastiaa (minuutteina)
Friteeraustai- kinoitu mustekala	Pakaste	300 g	Ei	3	10-12
		500 g		3	11-13
Jättikatkaravut (raakoina)	Tuore	300 g	Ei	3	8-10
		450 g		3	8-10

Vihannekset

	Tyyppi	Määrä	Öljyn määrä Actifry- lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä kypsennysastiaa (minuutteina)
Kesäkur- pitsat	Suikaleet	750 g	1 + 150 ml. vettä	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. vettä	7	25-30
Paprikat	Suikaleet	650 g	1 + 150 ml. vettä	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. vettä	7	20-25

Sienet	(neljään osaan lohkottuina)	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomaatit	(neljään osaan lohkottuina)	650 g	1 + 150 ml. vettä	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. vettä	7	15-17
Sipulit	(viipaleina)	500 g	1	Käsitöinen: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Käsitöinen: 220°C	18-20

Hedelmä

	Tyyppi	Määrä	Öljyn määrä Actifry- lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä kypsennysastiaa (minuutteina)
Banaanit	(viipaleina)	5	1 + 1 lusikallinen sokeria	9	5-6
		7	1 + 1 lusikallinen sokeria	9	5-6
Mansikat	(neljään osaan lohkottuina)	1000 g	2 lusikallista sokeria	9	8-10
		1500 g	2 lusikallista sokeria	9	10-12
Omenat	(puolikkaina)	3	1 + 1 lusikallinen sokeria	9	8-10
		5	1 + 2 lusikallinen sokeria	9	10-12
Ananas	Tuore	1	2 lusikallista sokeria	9	10-12
		(kuorittuna ja paloiteltuna)	2 lusikallista sokeria	9	15-17




Pelkän alustan käyttäminen

Ruoan valmisteleminen

- Avaa kansi – kuva 1.
- Irrota mittalusikka.
- Irrota alusta – kuva 5.
- Aseta ruoka alustalle. Varmista, että noudatat kypsennystaulukoissa ja/tai reseptivihossa ilmoitettuja määriä (lisätietoja on Kypsennystaulukko alustaa käytettäessä -kohdassa sivulla 17). Älä ylitä alustan keskellä näkyvää MAX-tason merkkiä – kuva 23.
- Aseta alusta takaisin laitteeseen – kuva 24.
- Sulje kansi – kuva 25.

Jos käytät pelkkään alustaa, älä aseta ruokaa kypsennysastiaan.

Kypsentämisen aloittaminen

- Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee 00.
- Paina  -painiketta. Valitse alustan käyttäminen painamalla  -painiketta. Näyttöön tulee  vastaava kuvake.
- Voit valita kypsennystilan painamalla pluspainiketta, kunnes haluttu tila 1–9 näkyy näytössä.
- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta.
- Voit säätää kypsennysaikaa painamalla plus-/miinuspainiketta.
- Minuuttien laskeminen alkaa. Laskennassa näytetään vain sekunnit, kun aikaa on jäljellä vähemmän kuin minuutti.

Kannen avaaminen keskeyttää kypsentämisen. Voit jatkaa kypsentämistä painamalla käynnistyspainiketta.

Jos kansi on ollut auki 3 minuuttia, laite siirtyy lepotilaan.

Ruoan ottaminen pois laitteesta

- Kun kypsentäminen on valmista, ajastimesta kuuluu äänimerkki, näyttö alkaa vilkkua ja siinä näkyy 00 - :. Ruoan kypsentäminen lopetetaan automaattisesti. Voit mykistää summerin painamalla käynnistyspainiketta.
- Avaa kansi - kuva 29.
- Ota alusta ja ruoka ulos kahvan avulla - kuva 30. Toimi varovaisesti, koska alusta on erittäin kuuma kypsentämisen jälkeen. Ota aina alusta ulos käyttämällä sen kahvaa.
- Tarjoile ruoka.

Kypsennystaulukko VAIN alustaa käytettäessä




	Tyyppi	Määrä alustaa käytettäessä	Öljyn määrä Actifry-lusikallisina	Kypsen- nystila	Kypsennysaika käytettäessä alustaa (minuutteina)
Broiler-nuggetit	Broiler-nuggetit Tuore tai pakaste	500 g	Ei	2	13 - 15
	Broiler-nuggetit Tuore tai pakaste	750 g	Ei	2	15 - 17
Broilerin koipinuujia	Tuore	4 to 6 st	Ei	6	20 - 22
Broiler-insiivet	Pakaste	10 st	Ei	6	22
Broilerin rintafilee, luuton	Tuore	6 st	Ei	6	18 - 20
	Pakaste	9 st	Ei	6	22 - 24
Lihapullia	Pakaste	500 g	1	5	12 - 15
	Pakaste	750 g	1	5	15 - 17
Paisti	Tuore	4 skivor	1	5	8
	Pakaste	4 - 6 skivor	1 1/2	5	8 - 10

2IN1-ASTIAN JA ALUSTAN KÄYTTÄMINEN

Ruoan valmisteleminen

- Avaa kansi – kuva 1.
- Irrota alusta – kuva 5.
- Poista kypsennysastia laitteesta kahvan avulla - kuvat 6 ja 7.
- Aseta ruoka alustalle. Varmista, että noudatat kypsennystaulukoissa ja/tai reseptivihossa ilmoitettuja määriä. Älä ylitä sekoittimessa näkyvää MAX-merkkiä.
- Lisää ruoalle ActiFry-mittalusikallisina suositeltu määrä öljyä. Kaada se astiaan tasaisesti – kuva 13.
- Aseta astia takaisin laitteeseen ja sulje kansi – kuva 15.

Aloita 2in1-kypsentäminen

- Työnä laitteen pistoke sähköpistorasiaan. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee 00.
- Valitse haluamasi kypsennysohjelma. Voit valita kypsennystilan painamalla pluspainiketta, kunnes haluttu tila 1–9 näkyy näytössä - kuva 17.
- Näyttöön  tulee kuvake.
- Voit  valita tilan alustaa varten painamalla painiketta. Näyttöön tulee vastaava  kuvake.
- Voit valita alustan käyttämiselle soveltuvan kypsennystilan painamalla pluspainiketta, kunnes haluttu tila 1–9 näkyy näytössä - kuva 18.

- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta - kuva 19.
- Voit säätää kypsennysaikaa painamalla plus-/miinuspainiketta.
- Ruoan kypsentyminen astiassa alkaa.
- Minuuttien laskeminen alkaa.
- Kun astiassa kypsennetään ruokaa, valmistele alustalla kypsennettävä ruoka. Älä ylitä alustan merkittyä suurimman tason merkkiä - kuva 23.
- Kun laitteesta kuuluu äänimerkki ja se pysähtyy automaattisesti, avaa kansi ja aseta alusta sisään - kuvat 22 ja 24.
- Sulje kansi - kuva 25 ja paina käynnistyspainiketta - kuva 26.
- Minuuttien laskeminen jatkuu. Laskennassa näytetään vain sekunnit, kun aikaa on jäljellä vähemmän kuin minuutti.

Ruoan ottaminen pois laitteesta

- Kun kypsentyminen on valmista, ajastimesta kuuluu äänimerkki, näyttö alkaa vilkkua ja siinä näkyy 00 - :. Ruoan kypsentyminen lopetetaan automaattisesti. Voit mykistää summerin painamalla käynnistyspainiketta.
- Avaa kansi - kuva 29.
- Ota alusta ja ruoka ulos kahvan avulla - kuva 30. Toimi varovaisesti, koska alusta on erittäin kuuma kypsennyksen jälkeen. Ota aina alusta ulos käyttämällä sen kahvaa.
- Nosta kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen.
- Poista kypsennysastia ja ota ruoka ulos.

2in1-kypsennystaulukko

Kypsennysajat ovat vain viitteellisiä. Ne saattavat vaihdella raaka-aineiden koon ja sen mukaan, miten kypsiksi haluat ne. Kun 2in1-kypsennysaika päättyy ja haluat ruoasta rapeampaa, voit jatkaa sen kypsennyksen vielä muutaman minuutin.

Ruoka kypsennysastiassa	Määrä kypsennysastiat käyttäessä	Tila	Aika kypsennysastiat käyttäessä	Ruoka alustalla	Määrä alustalla	Tila	Aika alustaa käytettäessä
Ranskalaiset perunat tuoreperunasta 10 mm x 10 mm	1200 g	1	40 min	Paistit	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Tuoreet tai pakasteranskalaiset	1200 g	1	32 min	Broilerin koipinuujia	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Tuoreet tai pakasteranskalaiset	1200 g	1	32 min	Broiler-nuggetit	14	2	10 min

Ruoka kypsenny-sastiassa	Määrä kypsenny-sastiaa käytettäessä	Tila	Aika kypsenny-sastiaa käytettäessä	Ruoka alustalla	Määrä alustalla	Tila	Aika alustaa käytettäessä
Tuoreet tai pakasteran-skalaiset	1200 g	1	32 min	Broiler-insiivet	10	6	22 min
Kesäkurpitsa viipaleina	1200 g	7	25 min	Lohifilee	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Viikunat paloitteluina	10	9	15 min	Suklaat-äytteiset filonyytit	4	9	5 min

Viivästetty käynnisty

Viivästettyä käynnistystä voidaan käyttää 9 automaattisessa kypsennystilassa ja manuaalisessa tilassa.

- Työnnä laitteen pistoke sähköpistorasiaan.
- Paina lämpötila-/ajastuspainiketta painettuna 3 sekuntia. Näyttöön ☉ tulee kuvake, ja ajastimessa vilkkuu 0:00.
- Aseta viivästetty käynnisty plus-/miinuspainikkeilla, enintään 10 minuuttia ja 9 tuntia.
- Paina käynnistyspainiketta. Viivästetyn käynnistykseen ajastin käynnistyy. Kypsentyminen alkaa, kun viivästetyn käynnistykseen ajastimessa näkyy 0:00.

Lämpimänäpitämistoiminto

- Kun ruoka on kypsennetty eikä mitään toimintoa valita 3 minuutin kuluessa, lämpimänäpitämistoiminto käynnistyy ☹ automaattisesti (ei toimintatilassa 1 – ranskalaiset).
- Kun ruokaa on pidetty lämpimänä 30 minuuttia, laite sammuu.
- Voit poistaa lämpimänäpitotoiminnon käytöstä painamalla samanaikaisesti plus- ja miinuspainikkeita vähintään 3 sekuntia.
- Voit palauttaa lämpimänäpitotoiminnon käyttöön painamalla samanaikaisesti plus- ja miinuspainikkeita vähintään 3 sekuntia.

ACTIFRY GENIUS -RUOANVALMISTUSVINKKEJÄ

- Älä lisää ranskalaisiin perunoihin suolaa, kun ne ovat kypsennysastiassa. Mausta ne suolalla vasta kun olet poistanut ne kypsennysastiasta.
- Jos käytät ActiFry-kypsennyksen aikana kuivattuja yrtejä tai muita mausteita, sekoita ne öljy- tai vesitilkkaan. Jos ripottelet ne kypsennysastiaan, kuuma ilma puhaltaa ne pois.
- Voimakkaanväriset mausteet saattavat värjätä sekoitinta laitteen osia hieman. Tämä on normaalia.
- Leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi, jotta ne kypsyvät samanaikaisesti.
- Pilko vihannekset ja varsinkin juurekset, jotta ne kypsyvät läpikotaisin.
- Jos käytät ActiFry-ruokaohjeissa sipuleita, ne kypsyvät ohuina viipaleina

paremmin kuin kuutioituina. Erottele sipulinrenkaat toisistaan ennen niiden lisäämistä kypsennysastiaan. Sekoita niitä hieman, jotta ne pysyvät erillään toisistaan.

Vain automaattisessa kypsennystilassa:

- Tietyissä kypsennystiloissa ainekset tulee asettaa kypsennysastiaan ActiFry Genius -reseptivihossa luetellussa järjestyksessä. Näin varmistetaan, että jokainen ainesosa kypsyy juuri oikein. Pidempään kypsentämistä vaativat on asetettava astian yläpuoliskoon. Aseta nopeammin kypsyvät kahvan viereen.

Helppo puhdistaa

Puhdistus

Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti. Älä koskaan käytä metallisia ruoanvalmistusvälineitä, jotta irrotettava kypsennysastia ja astia kestävät pidempään.

Muiden puhdistusaineiden kuin nestemäisen astianpesuaineen käyttämistä laitteen minkään osan puhdistamiseen ei suositella.

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
- Avaa kansi painamalla painiketta - kuva 1. Irrota kansi painamalla salpaa - kuva 8.
- Poista alusta.
- Nosta irrotettavan astian kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen.
- Irrota sekoitin painamalla vapautuspainiketta - kuva 6.
- Ota kypsennysastia ulos.
- Poista irrotettava suodatin - kuva 9.
- Irrota kääntörengas vetämällä kiinnikkeitä ulospäin. Nosta se pois.
- Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä kahvaa lukuun ottamatta - kuva 10. Ne voidaan pestä myös käyttämällä hankaamatonta sientä ja astianpesuainetta.
- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinta sekä kahva vedellä ja kostealla sienellä, jossa on astianpesuainetta - kuva 11. Kuivaa osat huolellisesti ennen niiden asettamista takaisin paikoilleen.
- Jos ruokaa tarttuu tai palaa kiinni astiaan tai sekoittimeen, anna sen liota lämpimässä vedessä ennen puhdistamista.

ONGELMANRATKAISUVINKKEJÄ

Ongelmat	Syitä	Ratkaisuja
Laite ei toimi.	Pistorasia ei ole kunnolla sähköpistorasiassa.	Varmista, että pistoke on työnnetty toimivaan sähköpistorasiaan kunnolla.
	Käynnistys-/pysäytyspainiketta ei ole painettu.	Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta.
	Käynnistys-/pysäytyspainiketta on painettu, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Laite ei kuumene.	Ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot näkyvät jäljempänä.
	Sekoitin ei pyöri.	Sekoitin ei pyöri ruoanvalmistuksen alussa, kun on valittu toimintatila 2, 3, 4, 5, 7, 8 tai 9. Käynnistä käsikäyttöinen toimintatila uudelleen ja tarkista, pyörikö sekoitin. Jos se ei pyöri, varmista, että se on oikein paikallaan. Säädä siten, että siitä kuuluu napsahdus. Jos tämä ei auta, ota yhteys asiakaspalveluun.
Sekoitin ei pysy paikallaan.	Omröraren är inte låst.	Sätt tillbaka omröraren igen så att du hör att den "KLICKAR"- fig.12.
Alusta ei pyöri.	Alustaa ei ole lukittu.	Säädä asentoa, kunnes kuulet napsahduksen.
Ruoka ei kypsytasaisesti.	Sekoitin ei toimi.	Aseta se paikalleen.
	Ruokaa, kuten ranskanperunoita, ei ole leikattu yhtä suuriksi paloiksi.	Leikkaa suikaleet samankokoisiksi.

Ongelmat	Syitä	Ratkaisuja
Ranskanperunat eivät ole riittävän rapeita.	Et käytä ranskanperunoiden valmistamiseen suositeltua perunalajiketta.	Valitse ranskanperunoiden valmistamisen soveltuva perunalajike, kuten Maris Piper tai King Edward. Jos käytät runsaasti kosteutta sisältäviä uusia perunoita, on suositeltavaa kypsentää perunoita muutama minuutti tavallista pidempään. Kokeile toista perunalajiketta.
	Perunoita ei ole liotettu riittävän huolellisesti ja/tai ne eivät ole täysin kuivuneet.	Pese, huuhtelee ja kuivaa perunat ennen kypsentämistä.
	Ranskanperunat ovat liian paksuja.	Leikkaa ohuempia suikaleita.
	Öljyä on liian vähän.	Käytä enemmän öljyä (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukossa).
	Suodatin (12) on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ruoka ei pyöri alustan mukana.	Ruoka on liian paksua.	Leikkaa ruoka ohuemmaksi.
Ruoka ei kypsytty astiassa.	Alusta laitettiin astiaan, kun kypsentäminen alkoi.	Laita alusta paikalleen vasta kypsentämisvaiheen toisen puolikkaan aikana.
Ranskanperunat rikkoutuvat kypsentämisen aikana.	Ranskanperunoita on liikaa, tai ne ovat liian kypsiä.	Vähennä perunoiden määrää ja säädä kypsennysaikaa. Leikkaa ranskanperunat enintään 9 cm:n mittaisiksi.
Ruoka pysyy kypsennysastian reunalla.	Kypsennysastiassa on liian paljon ruokaa.	Älä ylitä ruoanlaittotaulukossa ilmoitettuja määriä.
	Aseta kääntörenkas paikalleen.	Sätt dit täckringen.
Nestekidenäyttö ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa kunnolla.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Kansi on auki.	Sulje kansi.
Laitteesta kuuluu epätavallista ääntä.	Epäilet, että laitteen moottorissa on vika.	Ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot näkyvät jäljempänä.

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

OBH Nordica myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun kaikkien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuu on voimassa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa, ja se on voimassa ostopäivästä tai toimituspäivästä alkaen.

Tämä valmistajan kaupallinen takuu kattaa kaikki kustannukset, myös tarvittavat työkustannukset, joita syntyy, kun vialliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viallinen osa. Viallisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kuluvien osien käyttö
- mekaaniset vauriot, ylikuormitus
- vauriot tai huonot lopputulokset, joiden syynä on väärä eli tuotetunnisteesta tai teknisistä tiedoista poikkeava jännite tai taajuus
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsy tuotteen sisään
- kalkkeutuminen (kalkki tulee poistaa käyttöohjeiden mukaisesti)
- salaman tai virtapiikin aiheuttama vaurio
- tuotteessa olevaan lasiin tai posliiniin muodostunut vaurio
- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

OBH Nordican kaupallinen takuu ei heikennä kuluttajan mahdollisia lainsäädännöllisiä oikeuksia tai oikeuksia, joita ei voi rajoittaa tai olla huomioimatta, eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6

01510 Vantaa

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Welcome to the world of ActiFry Genius XL 2in1!

Here's how you can make your very own delicious meal.

It's our patented technology which makes the chips crisp and fluffy. You choose the ingredients, the oil, spices, herbs and seasoning. ActiFry Genius XL 2in1 will take care of the rest.

Only 3 %* fat: 1 spoonful of oil is all you need!

One spoonful of oil of your choice is all you need to make 1.5 kg of real chips. The ActiFry Genius XL 2in1 spoon has a salt measure on the underside which helps you to reduce the amount of salt you use without compromising on taste.

* 1.5 kg of fresh potato chips, cut into chips with a cross section 13 mm x 13 mm, cooked until weight loss of -55% with 20 ml of oil.

So much more than just ordinary steak and chips!

With ActiFry Genius XL 2in1 you can cook a lot of different recipes. Put a bit of variety into your daily diet with some steak and chips, some tender stir-fry vegetables, delicious tasty minced meat, flavoursome prawns, fruits and more...



: the ActiFry Genius XL 2in1

Also included is a book of recipes prepared by some a top chef.

It's full of original ideas on how to make delicious and nutritional main meals, along with side dishes to accompany them, as well as desserts you can create for the whole of the family.

So that you can get the best results from your cooking, OBH Nordica offers you special advice on potatoes and oils.

The potato: for an enjoyable and balanced diet every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age. They are an excellent source of energy and are rich in vitamins. Depending on the varieties, the climatic conditions and cultivation, the potato can vary greatly in terms of: shape, size, quality of taste. Each one has its own characteristics. In respect of earliness, yield, size, colour, storage quality and directions for cooking. The cooking results may vary depending on the origin and seasonality.

What variety should be used for ActiFry Genius XL 2in1?

In general, we advise that you use potato varieties that are recommended for making chips such as Maris Piper and King Edward. For newly harvested potatoes which have a high moisture content, we advise that you cook your chips for an extra few minutes.

With ActiFry Genius XL 2in1 it's also possible to cook frozen chips. Because they are already pre-cooked, there is no need to add any oil.

Where should you store potatoes?

The best places to store potatoes are in a dark cellar, or a cool cupboard (between 6 and 8°C), away from any light.

How should potatoes be prepared for ActiFry Genius XL 2in1?

For best results, you must make sure that the chips do not stick together. For this we recommend you wash the peeled potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut up, until the water has turned clear.

This will allow you to remove the maximum amount of starch. Carefully dry the chips using a dry and highly absorbent clean tea towel. The chips must be perfectly dry before they are put in the ActiFry Genius XL 2in1.

How should the potatoes be cut?

The chip's crispiness and fluffiness depends on its size. The more thinly cut your chips are, the crispier they will be and vice-versa, the thicker they are the fluffier they will be on the inside. Depending on your preference, you can vary the size of your chips and change the cooking time accordingly:

Thickness: Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm Length up to 9 cm.

The maximum recommended chip thickness is 13 x 13 mm and a length of up to 9 cm.

Try using different oils which are good for you

If you fancy treating yourself to a different taste, then choosing one spoonful of a different oil is all you need. All the fatty acids which are essential for life can be found in vegetable oils. They all contain in different proportions, the nutrients which are essential for a balanced diet. It's important to vary the oils you use in order to provide your body with everything it needs! With ActiFry Genius XL 2in1, you can use a very large variety of oils:

- Standard oils: sunflower, olive, corn, rapeseed*, grapeseed, groundnut (peanut), soya*.
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, peppers, lemon...
- Speciality oils: hazelnut*, sesame*, safflower*, almond*, avocado*, argan* (cooking time varies according to the manufacturer).

***Note:** Some of these oils are not available in the UK.

The ActiFry Genius XL 2in1 technology with its low quantity of fats, allows you to retain the good fatty acids which are essential for providing you with the energy you need.

With ActiFry Genius XL 2in1, you can treat yourself and your friends too!

To find out more or if you've any questions, please visit www.obhnordica.com.

Description

1. Lid
2. Lid opening button
3. Lid latch
4. Base
5. Removable filter
6. Viewing window
7. Handle
8. Measuring spoon
9. 2in1 cooking tray with "MAX level"
10. Removable mixing paddle
11. Paddle release button
12. Removable cooking pan
13. Removable turn-over ring
14. Cooking pan handle
15. Cooking time
16. Cooking pan or tray use indicator
17. Delayed start display
18. Keep warm display
19. Button for activating the 2in1 function
20. + and – button for adjusting cooking time
21. Launch/pause the cooking
22. Manual mode
23. Cooking modes patterns

Instructions for use

Before using for the first time

- Remove all the stickers and any packaging.
- Open the lid by pressing on the lid opening button - fig.1.
- Remove the measuring spoon.
- Remove its polystyrene packing which you can then throw away - fig. 2.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off - fig 3.
- Remove the tray - fig. 4.
- Lift the pan handle to a horizontal position until you hear a "CLICK" as it locks - fig.5.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.6.
- Take out the cooking pan - fig.7.
- Push up the latch to remove the lid - fig. 8
- Remove the detachable filter - fig.9.
- All the removable parts are dishwasher safe, except the handle - fig.10 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance and the handle with a damp sponge and washing up liquid - fig.11.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Reposition the paddle until you hear the «CLICK» - fig.12.
- To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a "CLICK".

NOTE:

- **Never immerse the base in water or any other liquid.**
- **On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.**

Cooking

When you are not using it, the appliance will automatically switch itself off after 10 minutes.

Some helpful advice

- When using the appliance for the first time you may notice a harmless smell. This smell, which will not affect the appliance in any way, will quickly disappear.
- So as not to damage your appliance make sure you stick to the quantities of ingredients and liquid given in the instruction booklet and recipe book.
- Never overload the cooking pan or the tray and do not exceed the recommended quantities.
- Never exceed the height indicated by the maximum level marker on the tray.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never leave your ActiFry spoon neither the tray handle in the appliance whilst it is on.
- Never place the tray in the appliance without the pan.
- Never put the paddle in without the pan.
- Place the tray in the appliance when the reminder beep sounds and not at the beginning of cooking (except if the cooking time in the pan and the tray are the same).
- Never leave the appliance unattended whilst in operation.
- Never operate your appliance when empty.
- When using the cooking pan on its own, never place the tray in the appliance.
- Never use the removable turn-over ring on the tray, either when using it alone or in 2in1 mode. Only use the removable turn-over ring on the cooking pan - fig. 33-35.

Using the pan on its own**Preparing the food**

Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Prepare your ingredients as indicated in the recipe book or the manual of use.
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 13 to p. 15)
- Add the oil to the food with the spoon (1 Actifry Genius spoonful = 14 ml) - fig.13, spreading it evenly.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.14.
- Close the lid - fig.15.



Start cooking

Plug the appliance into an electrical socket outlet - fig. 16. The appliance will emit 2 beeps and the screen will display 00.

2 ways of setting the cooking time:

Automatic cooking mode:

The 9 cooking modes automatically adjust the cooking temperature and whether the paddle rotates according to the type of food selected.

- Press the  key to select the pan mode. The corresponding icon  appears on the screen.
 - To select the cooking mode press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed - fig.18.
 - Press start key - fig.19.
 - Adjust cooking time by pressing +/- button.
- Note: Adjust the cooking time after starting the appliance.**
- When using the automatic cooking mode follow the instructions in the recipe book on where to position food in the pan.
- Note: The paddle does not turn at the beginning of cooking for modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9.**
- To stop or cancel the cooking mode, continually hold down the START/STOP key for 2 seconds and the screen will display 00.



1. Chips and fries
e.g potato chips,
vegetable chips, potato
wedges.



6. Chicken e.g drumsticks and
wings.



2. Breaded snacks e.g
chicken nuggets,
breaded king prawns.



7. Wok* e.g. fried rice with
prawns, sauted beef, stir fry
vegetables.



3. Battered snacks e.g.
battered onion rings,
battered calamari rings.



8. World food* e.g lamb tajine,
kebab.



4. Rolls e.g. pastry snacks
like samosa, spring rolls.



9. Desserts e.g apples and pear
compote, caramelised nuts.



5. Meat and Fish.

*1 meal in 1 go' programs

Manual mode:

- Set the cooking in minutes by using the +/- button (see cooking table p. 78 to p. 81).
- Then set the cooking temperature by pressing the temperature/timer button

- fig.18, and set the temperature required using the +/- button (see cooking table p. 78 to p. 81).

- Press start.

NOTE:

- The selected time will be displayed and a minute by minute countdown will begin. Time is selected and displayed in minutes. Only time remaining under 1 minute will be displayed in seconds.
- The appliance can be paused. Simply press START/STOP key. Pressing the START/STOP key will restart cooking.
- The time can be changed at any time during cooking by using the +/- buttons - fig.18.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold down the START/STOP key for 2 seconds and re-select the time.

Remove the food

When you open the lid, the appliance stops working. To restart cooking, close the lid and press the START button.

When the lid is left open for over 2 minutes, the appliance will reset.

- Once cooking is completed, the timer beeps.
- Open the lid - fig.22.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan - fig.31&32.
- Serve at once.
- To avoid any risk of burns, do not touch the lid or any part other than the cool touch areas: pan handle and lid opening button.

Cooking times FOR PAN ONLY

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking time.

Potatoes

	Type	Quantity	Actifry spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Fresh chips 10 mm x 10 mm	Fresh	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Frozen chips 13 mm x 13 mm	Frozen**	750 g	None	1	23-25
		1200 g	None	1	36-38

* Freshly harvested potatoes may require a longer cooking time to obtain a crisper more golden brown result.

** For best results we recommend using frozen chips without any wheat flour batter coating as they tend to give less crisp results and the batter may fall off during cooking (check the ingredient list on the packet for details).

Meat/poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

	Type	Quantity	Actifry spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Chicken nuggets	Fresh or frozen	750 g	None	2	10 - 12
	Fresh	1200 g	None	2	13 - 15
	Frozen	1200 g	None	2	15 - 17
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	6	20- 22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6	None	6	18 - 20
	Fresh	9	None	6	22 - 24
Meatballs	Frozen	750 g	1	5	14 - 15
	Frozen	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Rice and Vegetable Dishes

	Type	Quantity	Actifry spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Ratatouille*	Frozen	750 g	None	7	14 - 16
	Frozen	1000 g	None	7	23-25
Farmer's stir fry*	Frozen	1000 g	None	6	22-24
Paëlla*	Frozen	650 g	None	Manual: 220°C	12 - 14
	Frozen	1000 g	None	Manual: 220°C	15-17

Fish – shellfish

	Type	Quantity	Actifry spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Battered calamari	Frozen	300 g	None	3	10-12
		500 g		3	11-13

King prawns (raw)	Fresh	300 g	None	3	8-10
		450 g		3	8-10

Vegetables

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Courgettes	Strips	750 g	1 + 150 ml. water	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	25-30
Peppers	Strips	650 g	1 + 150 ml. water	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	20-25
Mushrooms	Slices	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomatoes	Quarters	650 g	1 + 150 ml. water	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. water	7	15-17
Onions	Slices	500 g	1	Manual: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manual: 220°C	18-20

Fruit

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Bananas	Slices	5	1 + 1 with sugar	9	5-6
		7	1 + 1 with sugar	9	5-6
Strawberries	Quarters	1000 g	2 with sugar	9	8-10
		1500 g	2 with sugar	9	10-12
Apples	Halves	3	1 + 1 with sugar	9	8-10
		5	1 + 2 with sugar	9	10-12

Pineapple	Fresh, peels and cut in pieces	1	2 with sugar	9	10-12
		2	2 with sugar	9	15-17



Using the tray on its own

Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the measuring spoon.
- Remove the tray – fig.5.
- Place your food on the tray making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see “Cooking table for tray quantities page 17). Never exceed the “MAX” level marker shown on the centre of the tray – fig.23.
- Put the tray back in the appliance - fig. 24.
- Close the lid - fig. 25.

When using the tray on its own, do not put food into the cooking pan.

Start the cooking

- Plug the appliance into an electrical socket outlet.
- The appliance will make a beep sound and the screen displays “00”.
- Press the key  and press the - button to select the tray mode. The corresponding icon  appears on the screen.
- To select the cooking mode, press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed.
- Press Start/Stop key.
- You can adjust cooking time at any time by pressing +/- button
- The minute countdown starts. The countdown will only be displayed in seconds where there is less than a minute left.

Opening the lid stops the cooking. You can resume cooking by pressing on the start button after it has been switched off. Once the lid has been open for 3 minutes the appliance will go into stand-by mode.

Remove your food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start flashing and displaying 00 - : the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button.
- Open the lid - fig.29.
- Remove the tray with the handle and take your food out - fig 30. Be careful, the tray is very hot after cooking. Always use the included tray handle to remove it.
- Serve your food.

Cooking table for the tray ONLY




	Type	Quantity for the tray	Actifry spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the tray (mins)
Chicken nuggets	Fresh or Frozen	500 g	None	2	13 - 15
	Fresh or Frozen	750 g	None	2	15 - 17
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6 st	None	6	20 - 22
Chicken Wings	Frozen	10 st	None	6	22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6 st	None	6	18 - 20
	Fresh	9 st	None	6	22 - 24
Meatballs	Frozen	500 g	1	5	12 - 15
	Frozen	750 g	1	5	15 - 17
Steak	Fresh	4 pieces	1	5	8
	Frozen	4 - 6 pieces	1 1/2	5	8 - 10

USING THE 2IN1 PAN + TRAY

Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the tray – fig.5.
- Lift the handle up and remove the pan from the appliance - fig 6 & 7.
- Place your food in the pan making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book. Never exceed the MAX level indicated in the paddle.
- Depending on the food, add the recommended amount of oil in the ActiFry spoon and pour the contents evenly in to the pan – fig.13.
- Put the pan back in the appliance and close the lid - fig. 15.

Start the 2in1 cooking

- Plug the appliance, it will make a beep sound and the screen displays “00”.
- Choose the cooking program desired for the pan. To select the cooking mode, press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed - fig.17.
- The icon  appears on the screen.
- Press the  key to select the tray mode. The corresponding  icon appears on the screen.
- Choose the cooking program desired for the tray using the + button until the required mode 1 to 9 is displayed - fig.18.
- Press START/STOP key - fig.19.
- You can adjust cooking time at any time by pressing +/- button.
- The cooking of the food in the pan starts.

- The minute by minute countdown starts
- While the food is cooking in the pan, get the food ready for cooking on the tray. Make sure you do not exceed the maximum level mark on the tray - fig.23.
- When the appliance beeps and stops automatically, open the lid and put the tray in - fig.22 & 24.
- Close the lid again - fig.25 and press the START button - fig.26.
- The minute countdown resumes. The countdown will only be displayed in seconds where there is less than a minute left.

Remove your food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start flashing and displaying “00”: the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button.
- Open the lid - fig.29.
- Remove the tray with the handle and take your food out - fig.30. Be careful, the tray is very hot after cooking. Always use the included tray handle to remove it.
- Lift up the handle until you hear the “CLICK”.
- Remove the pan and take your food out.

Cooking table for 2in1


The cooking times given are a guide only, they may vary depending on the size of the food items and on how well done you like your food cooked. At the end of the 2in1 cooking time, if you like your chips or potatoes even more crispy cook them for an few extra minutes after you've removed the tray.

Food in the pan	Quantity in the pan	Setting	Pan time	Food on the tray	Quantity on the tray	Setting	Tray time
Fresh potato chips 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Steaks	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Fresh or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken drumsticks	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Fresh or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken nuggets	14	2	10 min
Fresh or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken wings	10	6	22 min


Food in the pan	Quantity in the pan	Setting	Pan time	Food on the tray	Quantity on the tray	Setting	Tray time
Zucchini in slices	1200 g	7	25 min	Salmon fillet	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Figs cut in pieces	10	9	15 min	Filo chocolate parcels	4	9	5 min

Delayed start

Delayed start can be set using one of the 9 automatic cooking modes or the manual mode:

- Plug in the appliance.
- Press the Temperature/Timer button for 3 seconds. The pictogram  will appear, and the timer will flash 0:00.
- Set the delayed start time using the +/- buttons (Intervals: 10 minutes) (up to a maximum of 9 hours).
- Press START, and the delayed start timer will begin to count down. Cooking will begin once the delayed start timer reaches 0:00.

Keep warm function

- When cooking is finished, if no action is done after 3 minutes, the keep warm mode  automatically starts (except for mode 1 – Chips).
- After 30 minutes keeping warm, the appliance stops.
- To deactivate « Keep warm » function, press simultaneously + and – buttons for a long time (3 seconds).
- To re-activate « Keep warm » function, press simultaneously + and – buttons for a long time (3 seconds).

ACTIFRY GENIUS COOKING TIPS

- Do not add salt to chips while the chips are in the cooking pan. Only add salt once the chips are removed from the cooking pan.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- Prepare all food in evenly sized pieces to ensure that they all cook at the same time.
- Prepare vegetables, especially root vegetables, in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- If using onions in ActiFry recipes they are best thinly sliced rather than chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the cooking pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.

For the automatic cooking mode only:

- For selected cooking modes, ingredients should be placed in the cooking pan as stated in the ActiFry Genius recipe book. This ensures the right level of cooking for each ingredient. Those which require a longer cooking time are put in the top half of the pan. Those requiring a shorter cooking time are put next to the handle.

Easy to clean

Cleaning the appliance

Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use any corrosive or abrasive cleaning products. The removable filter must be cleaned regularly. To ensure your removable cooking pan and tray last longer, never use any metal utensils.

We do not recommend the use of any detergent other than washing up liquid to clean any part of the appliance.

- Leave the appliance to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and push up the latch to remove the lid - fig.8.
- Remove the tray.
- Lift the removable pan handle until you hear a «CLICK».
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.6.
- Take out the cooking pan.
- Remove the detachable filter - fig.9.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- All the removable parts, except the handle, are dishwasher safe - fig.10 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the inside and outside of the appliance and the handle with a damp sponge and a little washing up liquid - fig.11. Dry carefully before putting everything back in place.
- If food gets stuck or burnt onto the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.

A FEW TIPS IN CASE OF PROBLEMS...

Problems	Causes	Solutions
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly plugged in to a main power socket.
	You have not yet pressed START/STOP button .	Press START/STOP button .
	You have pressed START/STOP button but the appliance does not operate.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Call the customer Helpline.
	The paddle does not turn.	The paddle does not turn at the beginning of cooking in cooking modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9. Restart using the manual mode to check the paddle turns. If it does not turn, check that it is correctly in place and adjust until you hear a "CLICK" sound. If it still does not operate contact our the customer Helpline.
The paddle does not stay in place	Omröraren är inte låst.	Sätt tillbaka omröraren igen så att du hör att den "KLICKAR"- fig.12.
The tray does not turn.	The tray is not locked.	Adjust the position until you hear the "CLICK" sound.
The food has not been cooked uniformly.	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food / chips have not been cut uniformly.	Cut the food / chips all to the same size.
The chips are not crispy enough.	You are using a variety of potatoes unsuitable for chips.	Choose a variety of potato suitable for chips such as Maris Piper or King Edward for best results. Freshly harvested potatoes may have a high moisture content, either cook for a few minutes more or try using a different batch and/or variety of potatoes.
	The potatoes haven't been sufficiently washed and dried.	Wash, drain and dry the potatoes thoroughly before cooking.
	The chips are too thick.	Cut them more thinly.
	There's not enough oil.	Increase the quantity of oil (see "Cooking table").
	The filter (12) is blocked.	Clean the filter.
The food won't turn with the tray.	The food is too thick.	Reduce the thickness of your food.
The food in the pan isn't cooked.	The tray was put on the pan when the cooking started.	Only put the tray in during the second half of the cooking phase.

Problems	Causes	Solutions
The chips become broken whilst they are being cooked.	You are using too large a quantity or the chips are too long.	Reduce the quantity of potatoes and adjust cooking time. Or do not cut chips longer than 9 cm in length.
The food remains on the edge of the pan.	The pan has too much food.	Comply with the maximum quantities shown on the cooking table.
	Put the turn-over ring in place.	Reduce the quantities.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Call the customer Helpline.

Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

OBH Nordica guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during 2 years within Sweden, Norway, Denmark and Finland, starting from the initial date of purchase or delivery date.

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At OBH Nordica's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordica's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The defective product may be returned to the store of purchase.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or

mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Phone: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.com

