

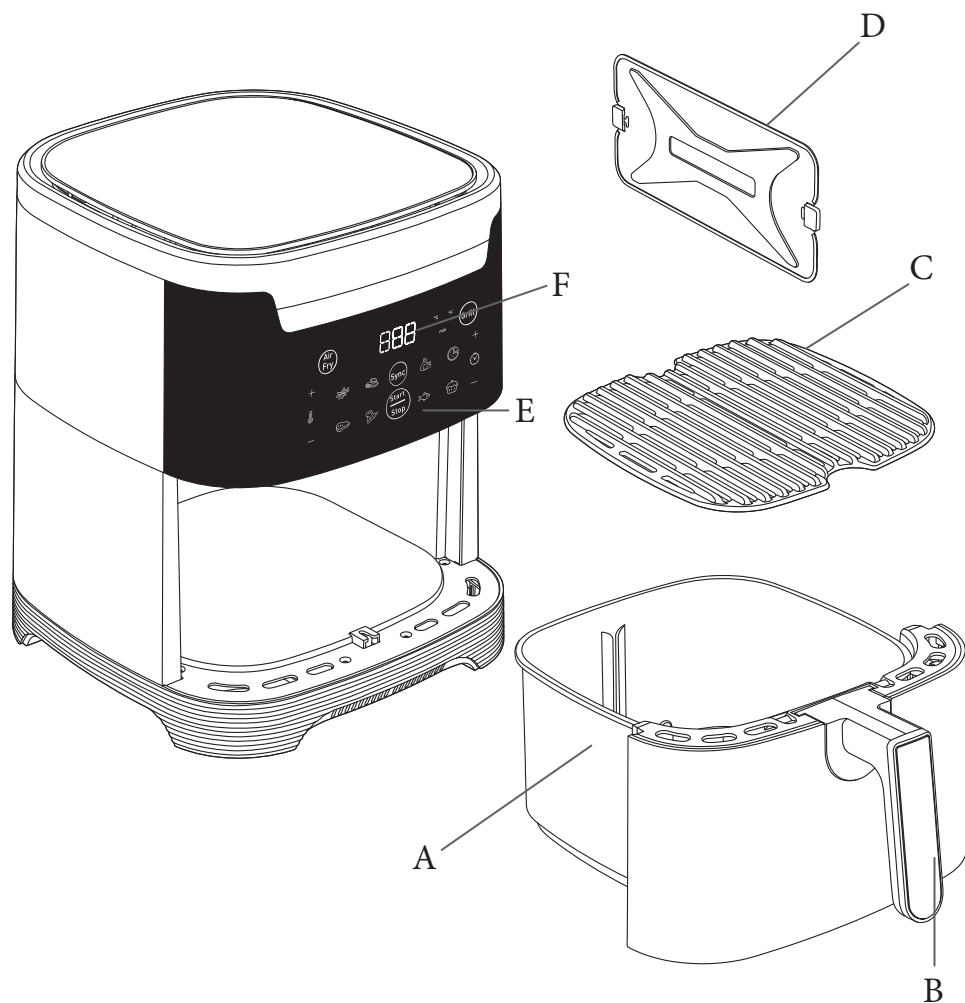
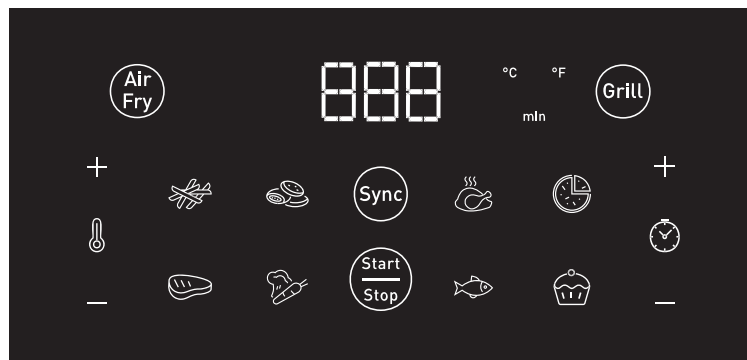


Easy Fry & Grill XXL

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 13
Brugsanvisning - dansk	side	14 - 23
Bruksanvisning - norsk	side	24 - 33
Käyttöohjeet - suomi	sivu	34 - 43
Instructions of use - english.....	page	44 - 53





BESKRIVNING

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| A. Friteringslåda | D. Avtagbar avdelare |
| B. Handtag friteringslåda | E. Digital pekskärm |
| C. Avtagbart pressgjutet grillgaller | F. Visning av tid/temperatur |

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

- | | |
|-------------------|--------------|
| 1. Pommefrites | 5. Kött |
| 2. Nuggets | 6. Fisk |
| 3. Stekt kyckling | 7. Grönsaker |
| 4. Pizza | 8. Desserter |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten utom etiketten med QR-koden.
3. Rengör friteringslådan, det avtagbara gallret och avdelaren noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk, icke-slipande svamp. Friteringslådan, gallret och avdelaren kan diskas i diskmaskin.
4. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Fyll inte friteringslådan (A) med olja eller stekfett.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

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



FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

Easy Fry kan användas för att laga en mängd olika recept. Tillagningstider för vanliga livsmedel anges i tillagningsguiden. Recept på www.obhnordica.com kan ge dig inspiration och hjälpa dig att lära känna apparaten.

1. Anslut strömsladden till ett eluttag.
2. Starta förvärmningsfasen om du vill. För att göra detta trycker du

på Start-knappen  som börjar blinka så snart apparaten är inkopplad.






Temperaturen som visas vid första användningen är 180 °C.

- Justera till önskad temperatur med knapparna  och  på den digitala skärmen.
 - Tryck på Start-knappen igen för att starta förvärmningen.
 - Apparaten piper när temperaturen har uppnåtts.
 - Förvärmningsfasen är nu avslutad.
3. Lägg livsmedlen i friteringslådan.



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

4. Skjut tillbaka friteringslådan i apparaten.
Var försiktig! Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.
5. För att börja laga mat kan du välja mellan det automatiska tillagningsläget och de manuella inställningarna.

a. Om du väljer manuella inställningar:

- Ställ in temperaturen  med knapparna  och  på den digitala skärmen. Termostaten kan ställas in mellan 40 och 220 °C.
- Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna  och . Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
- Tryck på Start-knappen för att påbörja tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna. Tillagningen startas. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.

b. Om du väljer automatiskt tillagningsläge:

- Välj önskat tillagningsläge genom att trycka på motsvarande symbol på pekarskärmen (dessa lägen beskrivs i detalj i **tillagningsguiden**).
 - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen . Detta kommer att starta tillagningsprocessen.
 - Tillagningen startar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
6. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
7. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden (se tillagningsguiden). Tag i handtaget, dra ut friteringslådan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i apparaten och tryck på Start-knappen  igen för att starta tillagningen igen.
8. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en

värmebeständig yta.

9. Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade.






Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.

10. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.

Var försiktig! Friteringslådan ska aldrig vändas upp och ner med gallret. Efter varmluftsfritering är friteringslådan, gallret och livsmedlen mycket heta. Beroende på vilken typ av livsmedel som tillagas i apparaten kan ånga strömma ut ur friteringslådan – var försiktig.




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

ANVÄNDA GRILLPLATTAN








1. Placera grillgallret i apparatens friteringslåda. Se till att placera det korrekt med TOP-markeringen uppåt (den upphöjda delen).
2. Tryck på  och sedan på  på skärmen för att välja grillläget.
3. Starta grillläget genom att trycka på . Detta startar förvärmningsfasen (tid: 15 minuter, grilltemperaturen ställs automatiskt in på 220 °C).
4. Timerlarmet ljuder när förvärmningsfasen är slutförd. Skärmen visar "Add" (lägg till).
5. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
Varning! Friteringslådan och grillgallret är mycket heta. Använd en tång för att placera livsmedel på grillplattan.
6. Placera livsmedlet på grillplattan och sätt tillbaka friteringslådan i apparaten.
7. Välj önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna  och  (se tillagningsguiden).
8. Tryck på Start-knappen för att starta tillagningen. Temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen. OBS: Köttbitarna kan vändas efter halva tillagningstiden. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
9. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
10. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft ut livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Var försiktig! Efter tillagning är gallret och livsmedlen mycket heta.

SYNKRONISERINGSLÄGE (DUBBEL TILLAGNING)

Tillaga två olika livsmedel så att de blir klara samtidigt med SYNC-läget.

1. Sätt gallret i friteringslådan och placera avdelaren i mitten.
2. Tryck på  och sedan på knappen .
3. Välj livsmedel P1. Alla program kan väljas.
4. Välj livsmedel P2. Alla program kan väljas, utom P1 som just valts.
5. Piktogrammet för livsmedlet som ska läggas till först blinkar och skärmen visar "Add" (lägg till).
OBS: De två ingredienserna har olika tillagningstider och tillsätts därför inte samtidigt (tillagningstemperaturen ställs automatiskt in på 180 °C). Apparaten beräknar automatiskt vilket livsmedel som ska tillsättas först.
6. Lägg det första livsmedlet i den vänstra delen av friteringslådan. Skjut tillbaka friteringslådan i apparaten.
7. Tryck på  för att starta tillagningen.
8. Apparaten piper när du behöver lägga till det andra livsmedlet.
OBS: Apparaten beräknar processen automatiskt så att de två livsmedlen blir klara samtidigt.
9. Lägg det andra livsmedlet i den högra delen av friteringslådan.
10. Apparaten piper när båda livsmedlen är klara samtidigt.
OBS: Vissa ingredienser kräver samma tillagningstid. Lägg i så fall i de två livsmedlen samtidigt.
11. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft ut livsmedlen ur friteringslådan med en tång.

DEHYDRERING


































1. Placera gallret i apparatens friteringslåda.
2. Tryck på , välj Air Fry-läget och justera sedan temperaturen  till 40 °C på den digitala skärmen genom att trycka på knapparna  och .
3. Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna  och . Du kan ställa in timern på 1 till 10 timmar.
4. Tryck på Start-knappen  för att starta dehydreringsprocessen. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
5. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.























6. Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade. Om livsmedlen inte är korrekt tillagade skjuter du tillbaka friteringslådan i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
7. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft ut livsmedlen ur friteringslådan med en tång.

TILLAGNINGSGUIDE

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

Observera: Tillagningstiderna nedan är endast vägledande och kan variera, beroende på vilken mängd och sorts potatis som används. För andra livsmedel kan storlek, form och märke påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiden något.

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagningssläge		Skaka*	Ytterligare information
POTATIS OCH POMMES							
Djupfrysta pommes (standardtjocklek 10 x 10 mm)	1 000 g	35–40 min	180 °C			2 gånger	
	1 200 g	40–45 min					
Hemlagade pommes (8 x 8 mm)	1 000 g	35–40 min	180 °C			2 gånger	Tillsätt 1 msk olja
	1 200 g	40–45 min					
Djupfryst klyftpotatis	1 000 g	20–25 min	200 °C			3 gånger	Tillsätt 1 msk olja
	1 200 g	25–30 min					
KÖTT OCH FÄGEL							
Djupfryst biff	5 st.	12 min	180 °C				
Kycklingbröstfiléer (benfria)	100–500 g	12–19 min	180 °C				
Kyckling (hel)	1 600 g	60 min	200 °C				Använd friteringslådan utan galler
FISK							
Laxfilé	4 st.	14–17 min	140 °C				
Räkor	20 st.	5 min	170 °C				
SNACKS							
Djupfrysta kycklingnuggets	2 000 g	45 min	200 °C			Ja	
Djupfrysta kycklingvingar	1 500 g	30–35 min	200 °C			Ja	
Djupfrysta lökringar	500 g	9–11 min	200 °C			Ja	
Pizza	400 g	7–10 min	190 °C				
Grönsaker	300–700 g	16–20 min	200 °C				
BAKNING							
Muffins	8 st.	15–18 min	180 °C				Använd en bakform/ugnsform**
Chokladkakor	8 st.	9–11 min	160 °C				
DEHYDRERING							
Äpplen i skivor	4 st.	10 h	40 °C				

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Tillagningssläge	Skaka*	Ytterligare information
 Grilla - 220 °C					
 =  15 min - 220 °C					
Kött	250 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 6-8 min			Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak. Efter halva tillagningstiden kan du vända livsmedlen igen.
Korv	400 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 10-12 min			Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak. Efter halva tillagningstiden kan du vända livsmedlen igen.
Grönsaker	300 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 10 min			
Fiskfilé	200 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 3-5 min			
 Synchroniseringsläge - 180 °C					
Djupfrysta pommes 10 mm	600 g	Förinställd		2 gånger	
Djupfryst klyftpotatis	600 g	Förinställd		2 gånger	
Grönsaker	500 g	Förinställd			
Broccoli	600 g	Förinställd			
Kycklingklubbor	600 g	Förinställd			
Kycklingnuggets	1 000 g	Förinställd			
Grillad entrecôte	1 st.	Förinställd			
Laxfilé	1 st.	Förinställd			
Pizza	1 bit	Förinställd			
Enkla minikakor	4 st.	Förinställd			

* Skaka efter halva tillagningstiden.

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

**** Placera kakformen/ugnsformen i friteringslådan.**

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

TIPS

- Livsmedel av mindre storlek kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Större mängd livsmedel kräver bara något längre tillagningstid, och mindre mängd livsmedel något kortare tillagningstid.
- Skaka mindre livsmedel efter halva tillagningstiden för ännu bättre slutresultat och för att undvika ojämn tillagning.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigt resultat. Friter potatisen inom några minuter efter att du har tillsatt olja.
- Tillaga inte mycket feta livsmedel i apparaten.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Rekommenderad optimal mängd för tillagning av pommes frites är 1 000 g.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.
- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel ställer du in temperaturen på 160 °C i upp till 10 minuter.

TILLAGA HEMGJORDA POMMES FRITES

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder djupfrysta pommes frites. Följ stegen nedan för att laga hemgjorda pommes frites.

1. Välj en potatissort som rekommenderas för att göra pommes frites. Skala potatisen och skär den i jämntjocka stavar.
2. Blötlägg potatisstavarna i en skål med kallt vatten i minst 30 minuter. Häll av och torka dem med en ren kökshandduk med bra absorption. Klappa sedan potatisstavarna med hushållspapper. Potatisstavarna måste vara så torra som möjligt före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (vegetabilisk, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg potatisstavarna ovanpå och rör om tills de är täckta med olja.
4. Ta upp potatisstavarna ur skålen med händerna eller ett köksredskap så att överflödiga olja blir kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i friteringslådan. **OBS: Töm inte hela skålen med oljetäckta potatisstavar i friteringslådan. Då hamnar överflödiga olja i botten av friteringslådan.**
5. Friter pommes frites enligt anvisningarna i tillagningsguiden.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

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

1. Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna. OBS: Ta bort friteringslådan så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör friteringslådan, gallret och avdelaren med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk, icke-slipande svamp.
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts. **Friteringslådan, gallret och avdelaren kan diskas i diskmaskin.**

Tips: Om smuts har fastnat i botten av friteringslådan och gallret kan du fylla lådan med varmt vatten och lite diskmedel. Låt friteringslådan och gallret stå i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.

4. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
6. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.

FÖRVARING

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

FELSÖKNING

Om du får problem med apparaten, besök www.obhnordica.com för att se vanliga frågor och svar, eller kontakta kundtjänsten i ditt land.



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Tel 08-629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

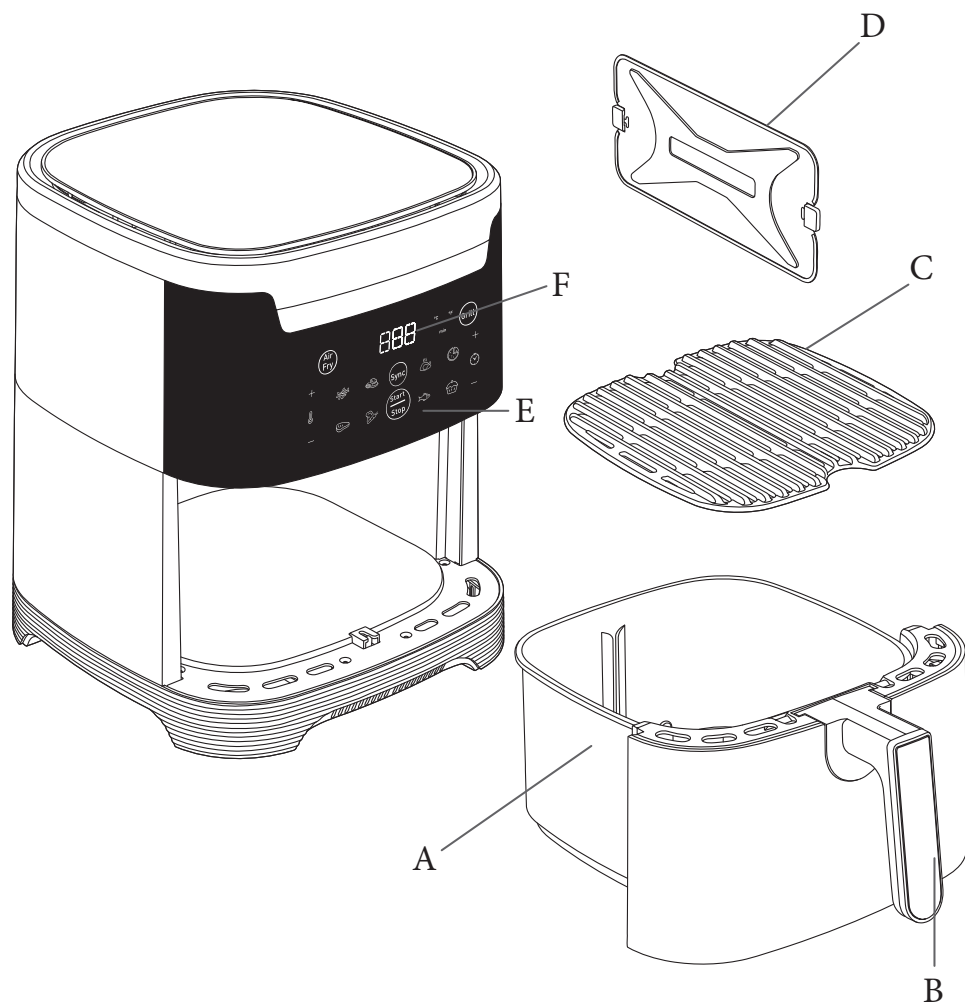
OBH Nordica TYPE AG801DS0, AG8018S0

220-240V ~, 50 Hz

1830 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



BESKRIVELSE

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| A. Gryde | D. Aftagelig opdeler |
| B. Grydehåndtag | E. Digital berørings-skærm |
| C. Aftagelig trykstøbt grillrist | E. Tid/temperatur-display |

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. Pommes frites | 5. Kød |
| 2. Nuggets | 6. Fisk |
| 3. Stegt kylling | 7. Grøntsager |
| 4. Pizza | 8. Dessert |

FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet, undtagen QR-kode-mærkatet.
3. Rengør gryden, den aftagelige grillrist og opdeleren grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-skurende svamp. Gryden, risten og opdeleren tåler opvaskemaskine.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft. Kom ikke olie eller stegefedt i gryden (A).











KLARGØRING TIL BRUG

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

KLARGØRING TIL BRUG






Easy Fry kan bruges til en lang række opskrifter. Tilberedningstiderne for de vigtigste fødevarer fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide". Brug eventuelt onlineopskrifterne på www.obhnordica.com til at blive mere fortrolig med apparatet.

1. Sæt ledningen i en stikkontakt.
2. Start forvarmningen, hvis det ønskes. Det gøres ved at trykke på

- startknappen , lige så snart apparatet er tilsluttet stikkontakten. Den temperatur, der vises, når apparatet bruges første gang, er 180 °C.
- Indstil den ønskede temperatur med knapperne  og  på den digitale skærm.
 - Tryk på startknappen igen for at starte forvarmningen.
 - Apparatet bipper, når temperaturen er nået.
 - Hermed er forvarmningen færdig.
3. Placer ingredienserne i gryden.
- Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.**
4. Sæt gryden tilbage i apparatet.
- Forsigtig: Rør ikke ved gryden under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.**
5. Begynd tilberedningen ved enten at vælge automatisk tilberedning eller foretag manuel indstilling.
- a. Ved valg af manuel indstilling:**
- Indstil temperaturen  med knapperne  og  på den digitale skærm. Temperaturen kan indstilles fra 40 til 220°C.
 - Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne  og . Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
 - Tryk på startknappen for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling. Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.
- b. Ved valg af automatisk tilberedning:**
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at trykke på det relevante ikon på berøringsskærmen (programmerne beskrives i afsnittet "Tilberedningsguide").
 - Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på knappen . Det vil starte tilberedningsprocessen.
 - Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
6. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.
7. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på gryden for at trække den ud og derefter ryste den. Sæt derefter gryden tilbage i apparatet, og tryk på startknappen  igen for at genstarte tilberedningen.
8. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk gryden ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.




9. **Kontrollér, om maden er færdig.**
Sæt ganske enkelt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
10. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.
Forsigtig: Gryden må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme. Vær forsigtig, da der kan komme damp ud af gryden efter tilberedning af visse ingredienser.
11. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

BRUG AF GRILLRISTEN








1. Placer grillristen i apparatets gryde. Sørg for at placere den korrekt med TOP-markeringen øverst (den hævede del).
2. Tryk på  og derefter på  på skærmen for at vælge grilltilstanden.
3. Start grilltilstanden ved at trykke på . Dette starter forvarmningsfasen (tid: 15 minutter. Grilltemperaturen indstilles automatisk til 220 °C).
4. Når timeren lyder, er forvarmningen færdig. På skærmen vises "Add" ("Tilføj").
5. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
Forsigtig: Gryden og grillristen er meget varme. Brug en tang til at placere fødevarer på grillristen.
6. Placer ingredienserne på grillristen, og sæt gryden tilbage i apparatet.
7. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne  og  (se afsnittet "Tilberedningsguide").
8. Tryk på startknappen for at starte tilberedningen. Temperaturen og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen. Bemærk: Kødstykkerne kan vendes efter halvdelen af tilberedningstiden. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.
9. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
10. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.
Forsigtig: Efter varmluftstilberedningen er risten og maden meget varme.

SYNKRONISERINGSFUNKTION (DOBBELT TILBEREDNING)

Tilbered 2 forskellige fødevarer, så de er klar på samme tid, med SYNC-funktionen.

- Læg grillen i gryden, og sæt dernæst opdeleren i midten.
- Tryk på , og tryk derefter på knappen .
- Vælg din madvare P1. Alle programmer kan vælges.
- Vælg din madvare P2. Alle programmer kan vælges, undtagen P1, som lige er valgt.
- Piktogrammet for den fødevarer, der skal tilsættes først, blinker, og skærmen viser "Add" ("Tilføj").
Bemærk: De 2 ingredienser tilsættes ikke på samme tid, da de har forskellige tilberedningstider (tilberedningstemperaturen indstilles automatisk til 180 °C). Apparatet beregner automatisk, hvilken mad der skal tilsættes først.
- Læg første produkt i venstre side af gryden. Sæt gryden tilbage i apparatet.
- Tryk på  for at påbegynde tilberedningen.
- Apparatet bipper, når du skal tilføje den næste madvare.
Bemærk: Apparatet laver automatisk beregninger for at sikre, at to fødevarer er klar på samme tid.
- Tilsæt den næste madvare i højre del af skålen.
- Apparatet bipper, når produkterne er klar på samme tid.
Bemærk: Nogle ingredienser kræver samme tilberedningstid. I dette tilfælde skal du tilføje de to ingredienser på samme tid.
- Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.


































TØRRING

- Placer risten i apparatets gryde.
- Tryk på , vælg Air Fry-funktion, og juster derefter temperaturen  ved at trykke på knapperne  og , indtil 40 °C vises på den digitale skærm.
- Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen  eller . Tiden kan indstilles fra en time til ti timer.
- Tryk på startknappen  for at starte tørringen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.
- Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.

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

TILBEREDNINGSGUIDE

Nedenstående tabel er ment som en hjælp til at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, der skal tilberedes. **Bemærk: Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere alt efter kartoffelsorten og kartoffelportionen. Når det gælder andre ingredienser, kan størrelse, form og varemærke påvirke resultatet. Det kan derfor være nødvendigt at tilpasse tilberedningstiden en smule.**

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberedningsfunktion		Rystes*	Yderligere oplysninger
KARTOFLER & POMMES FRITES							
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	1000 g	35-40 min	180 °C			x2	
	1200 g	40-45 min					
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	1000 g	35-40 min	180 °C			x2	Tilsæt 1 spsk. olie
	1200 g	40-45 min					
Frosne kartoffelbåde	1000 g	20-25 min	200 °C			x3	Tilsæt 1 spsk. olie
	1200 g	25-30 min					
KØD & FJERKRÆ							
Frossen steak	5 stk.	12 min.	180 °C				
Kyllingebrystfileter (udbenede)	100-500 g	12-19 min.	180 °C				
Hel kylling	1600 g	60 min.	200 °C				Brug gryden uden risten
FISK							
Laksefilet	4 stk.	14-17 min.	140 °C				
Rejer	20 stk.	5 min.	170 °C				
SNACKS							
Frosne kyllingenuggets	2000 g	45 min.	200 °C			Ja	
Frosne kyllingevinger	1500 g	30-35 min.	200 °C			Ja	
Frosne løgringe	500 g	9-11 min.	200 °C			Ja	
Pizza	400 g	7-10 min.	190 °C				
Grøntsager	300-700 g	16-20 min.	200 °C				
BAGNING							
Muffins	8 stk.	15-18 min.	180 °C				Brug bageform/ildfast fad**
Chokoladekager	8 stk.	9-11 min.	160 °C				
TØRRING							
Æbler skåret i skiver	4 stk.	10 t.	40 °C				

	Mængde	Ca. tid (min.)	Tilberedningsfunktion	Rystes*	Yderligere oplysninger
Grill - 220 °C					
= 15 min - 220 °C					
Kød	250 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 6-8 min.			Tilsæt evt. olie, krydderier, krydderurter og salt for at tilføje ekstra smag. Vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
Pølser	400 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 10-12 min.			Tilsæt evt. olie, krydderier, krydderurter og salt for at tilføje ekstra smag. Vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
Grøntsager	300 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 10 min.			
Fiskefilet	200 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 3-5 min.			
Sync funktion - 180 °C					
Frosne pommes frites 10 mm	600 g	Forudindstillet		x2	
Frosne kartoffelbåde	600 g	Forudindstillet		x2	
Grøntsager	500 g	Forudindstillet			
Broccoli Grøntsager	600 g	Forudindstillet			
Kyllingelår	600 g	Forudindstillet			
Kyllingenuggets	1000 g	Forudindstillet			
Grillet ribeye-steak	1 stk.	Forudindstillet			
Laksefilet	1 stk.	Forudindstillet			
Pizza	1 skive	Forudindstillet			
Almindelige mini-kager	4 stk.	Forudindstillet			

*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

****Placer bageform/ildfast fad i gryden.**

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

TIPS

- Mindre stykker mad kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større stykker mad.
- Større portioner kræver kun lidt længere tilberedningstid end mindre portioner, og mindre portioner kræver kun lidt kortere tilberedningstid.
- Hvis mindre stykker mad rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, giver det et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- Tilsæt lidt olie til kartofler (ikke frosne) for at få et sprødt resultat. Tilbered kartoflerne et par minutter efter at have tilsat olien.
- Brug ikke apparatet til at tilberede ekstremt fedtholdige ingredienser.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pommes frites er 1000 g.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Placer et ildfast fad i apparatets gryde ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Du kan bruge ildfaste fade af silikone, rustfrit stål, aluminium, keramik.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter.

HJEMMELAVEDE POMMES FRITES

Pommes frites bliver bedst, hvis man bruger frosne pommes frites. Følg nedenstående vejledning for at lave hjemmelavede pommes frites.

1. Vælg en kartoffelsort, der anbefales til tilberedning af pommes frites. Skræl kartoflerne, og skær dem i stave med ens tykkelse.
2. Læg kartoffelstavene i en skål med koldt vand, og lad dem ligge i mindst 30 minutter. Tag dem op, og tør dem på et rent og meget sugende viskestykke. Dup dem derefter med køkkenrulle. Kartoffelstavene skal være godt tørre, før de tilberedes.
3. Kom 1 spsk. olie (grøntsags-, solsikke- eller olivenolie) i en tør skål, læg kartoffelstavene i, og bland, indtil de alle er dækket af olie.
4. Tag kartoffelstavene op ad skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. Placer kartoffelstavene i gryden.
Bemærk: Hæld ikke skålen med kartoffelstave og olie direkte i gryden på én gang, da overskydende olie så ender i bunden af beholderen.
5. Tilbered pommes frites som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.

RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

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

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Bemærk:
Tag gryden ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør gryden, risten og opdeleren grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-skurende svamp.
Der kan også bruges et affedtningsmiddel til at fjerne eventuel resterende snavs. **Gryden, risten og opdeleren tåler opvaskemaskine.**

Tip: Hvis der sidder snavs fast i bunden af gryden og risten, kan man fylde gryden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad gryden og risten stå i blød i ca. ti minutter. Skyl dem derefter, og tør dem.

4. Tør apparatet af indvendigt med en fugtig klud, der er opvredet i varmt vand.
5. Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Dyp ikke apparatet i vand eller anden væske.

OPBEVARING

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

FEJLFINDING

Hvis du oplever problemer med apparatet, kan du besøge www.obhnordica.com for at se en liste over ofte stillede spørgsmål eller kontakte forbrugerservice i dit land.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

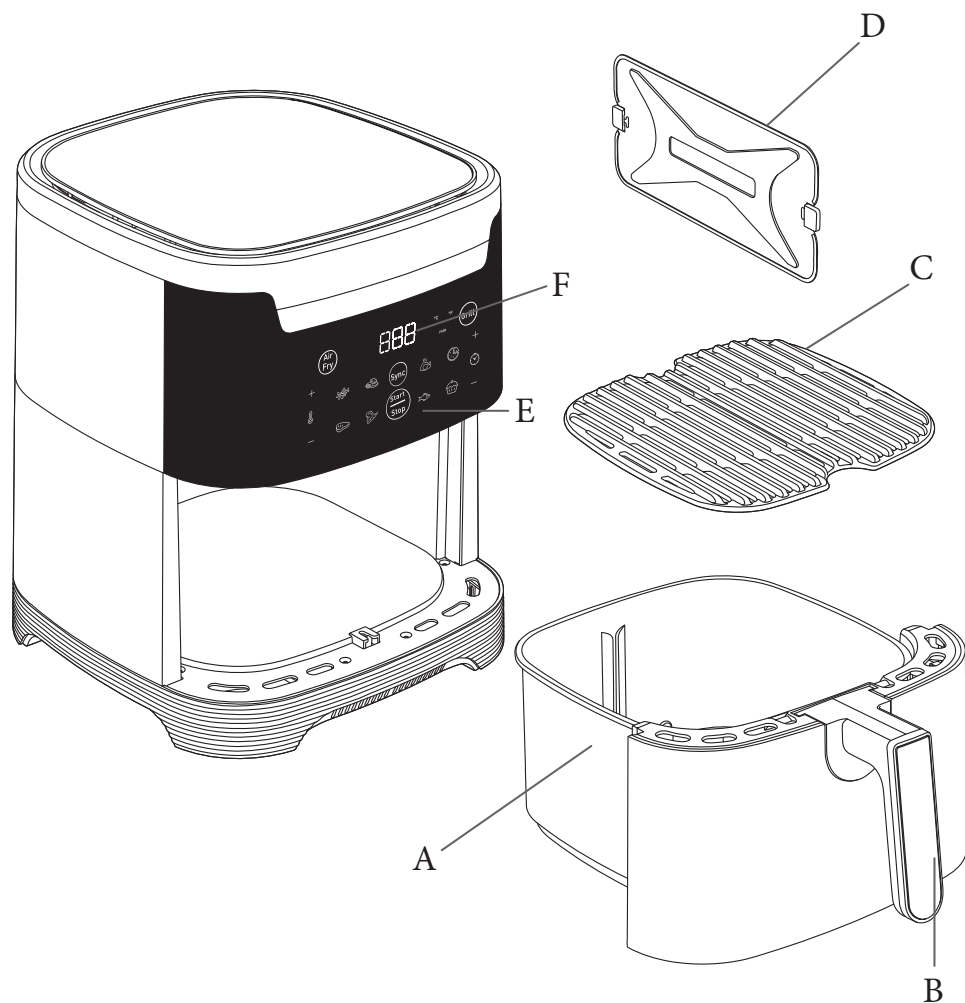
OBH Nordica TYPE AG801DS0, AG8018S0

220-240V ~, 50 Hz

1830 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



BESKRIVELSE

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| A. Skuff | D. Avtakbar skillevegg |
| B. Håndtak på skuff | E. Digitalt berøringspanel |
| C. Avtakbar støpt grillrist | F. Visning av tid/temperatur |

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. Pommefrites | 5. Kjøtt |
| 2. Nuggets | 6. Fisk |
| 3. Stekt kylling | 7. Grønnsaker |
| 4. Pizza | 8. Dessert |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje.
2. Fjern alle klistremerker eller etiketter fra apparatet, bortsett fra klistremerket med QR-kode.
3. Rengjør skuffen, den avtakbare risten og skilleveggen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Skuffen, risten og skilleveggen kan vaskes i oppvaskmaskin.
4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft. Ikke fyll skuffen (A) med olje eller stekefett.




KLARGJØRING FOR BRUK

1. Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
2. **Ikke fyll skuffen med olje eller annen væske. Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.**

KLARGJØRING FOR BRUK

Du kan tilberede mange ulike oppskrifter med Easy Fry. Du finner tilberedningstider for de vanligste råvarene i avsnittet «Tilberedningsveiledning». Du kan bruke oppskriftene på www.obhnordica.com til å bli kjent med apparatet.






1. Koble støpselet til en stikkontakt.
2. Start forvarmingsfasen, hvis du ønsker det. Dette gjør du ved

- å trykke på Start-knappen , som begynner å blinke så snart apparatet er koblet til strøm. Temperaturen som vises ved første gangs bruk, er 180 °C.
- Still inn ønsket temperatur med  og  knappene på den digitale skjermen.
 - Trykk på Start-knappen igjen for å starte forvarmingen.
 - Apparateret piper når temperaturen er nådd.
 - Forvarmingsfasen er nå fullført.
3. Legg maten i skuffen.



OBS: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da det kan påvirke sluttresultatet.

4. Skyv skuffen inn i apparatet.
- Forsiktig: Ikke berør skuffen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold skuffen i håndtaket.**
5. For å starte tilberedningen kan du velge mellom automatisk tilberedningsinnstilling og de manuelle innstillingene.

a. Hvis du velger manuelle innstillinger:

- Still inn ønsket temperatur  med - og -knappen på den digitale skjermen. Termostaten går fra 40 til 220 °C.
- Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av knappene  og . Tiden kan stilles inn for mellom 0 og 60 minutter.
- Trykk på Start-knappen for å starte tilberedningen med de valgte temperatur- og tidsinnstillingene. Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.

b. Hvis du velger automatisk tilberedningsinnstilling:

- Velg ønsket tilberedningsinnstilling ved å trykke på ikonet på berøringsskjermen (du finner mer informasjon om disse innstillingene i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
 - Trykk på  for å bekrefte tilberedningsinnstillingen. Tilberedningsprosessen starter.
 - Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
6. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.
7. Enkelte ingredienser må ristes på halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du skuffen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter skuffen tilbake i apparatet, og trykk på Start-knappen  igjen for å gjenoppta tilberedningen.
8. Når du hører timer-lyden, er den angitte tilberedningstiden ferdig.

Trekk skuffen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

9. **Undersøk om maten er ferdig.**






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

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

Forsiktig: Skuffen må aldri settes opp ned på risten. Etter bruk er skuffen, risten og maten svært varme. Avhengig av hvilken type mat som tilberedes i apparatet, må du være forsiktig, siden det kan komme damp ut av skuffen.

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



BRUKE GRILLPLATEN

1. Plasser grillristen i skuffen på apparatet. Plasser den på riktig måte, med merket TOP vendt oppover (den hevede delen).
2. Trykk på , og trykk deretter på  på skjermen for å velge grillmodus.
3. Start grillmodus ved å trykke på . Dette starter forvarmingen (varighet 15 minutter). Grilltemperaturen stilles automatisk til 220 °C.
4. Når du hører nedtellingslyden, er forvarmingsfasen ferdig. Skjermen viser «Add».
5. Trekk skuffen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
Forsiktig: Skuffen og grillristen er svært varme. Bruk en klype til å plassere maten på grillplaten.
6. Legg maten på grillplaten og sett skuffen tilbake i apparatet.
7. Velg ønsket tilberedningstid ved å trykke på knappene  og  (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
8. Trykk på Start-knappen for å starte tilberedningen. Temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen. Merk: Kjøttet kan snus når halve tiden har gått. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.
9. Når du hører timer-lyden, er tilberedningen ferdig. Trekk skuffen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
10. Når maten er tilberedt, tar du ut skuffen. Bruk en klype til å løfte maten ut av skuffen.

Forsiktig: Etter bruk er risten og maten svært varme.


SYNKRONISERINGSMODUS (DOBBEL TILBEREDNING)

Med SYNC-modusen kan du tilberede to forskjellige ting som blir ferdige samtidig.








1. Plasser grillen i skuffen, og plasser deretter skilleveggen i midten.
2. Trykk på , og trykk deretter på knappen .
3. Velg type mat P1. Alle programmene kan velges.
4. Velg type mat P2. Alle programmene kan velges, bortsett fra P1 som du nettopp valgte.
5. Symbolet for maten som skal tilberedes først, blinker, og skjermen viser «Add».

Merk: De to ingrediensene plasseres ikke i apparatet samtidig, siden de har forskjellig tilberedningstid (tilberedningstemperaturen settes automatisk til 180 °C).

Apparatet beregner automatisk hvilken mat som skal plasseres i apparatet først.

6. Plasser den første maten i den venstre delen av skuffen. Skyv skuffen inn i apparatet.
7. Trykk på  for å starte tilberedningen.
8. Apparatet piper når du skal plassere den andre maten i apparatet. **Merk: Apparatet beregner automatisk hvordan de to tingene som tilberedes, skal bli ferdige samtidig.**
9. Plasser den andre maten i høyre del av skuffen.
10. Apparatet piper når maten er klar. **Merk: Enkelte ingredienser krever samme tilberedningstid. Da må den andre ingrediensen plasseres i apparatet samtidig.**
11. Når maten er tilberedt, tar du ut skuffen. Bruk en klype til å løfte maten ut av skuffen.

DEHYDRERING


































1. Plasser grillristen i skuffen på apparatet.
2. Trykk på , velg Air Fry-modus, og velg deretter temperatur  ved å trykke på knappene  og  til 40 °C vises på skjermen.
3. Velg deretter ønsket tilberedningstid ved å trykke på knappen  eller . Du kan velge tid fra 1 til 10 timer.
4. Trykk på Start-knappen  for å starte dehydreringsprosessen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
5. Når du hører timer-lyden, er tilberedningen ferdig. Trekk skuffen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

6. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake på apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
7. Når maten er tilberedt, tar du ut skuffen. Bruk en klype til å løfte maten ut av skuffen.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING

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

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

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram		Rist*	Tilleggsinfor- masjon
POTETER OG POMMES FRITES							
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	1000 g	35–40 min	180 °C			x2	
	1200 g	40–45 min					
Hjemmelagde pommes frites (8 x 8 mm)	1000 g	35–40 min	180 °C			x2	Tilsett 1 ss olje
	1200 g	40–45 min					
Frosne potetbåter	1000 g	20–25 min	200 °C			x3	Tilsett 1 ss olje
	1200 g	25–30 min					
KJØTT OG KYLLING							
Frossen biff	5 stk.	12 min	180 °C				
Kyllingfileter (uten ben)	100-500 g	12–19 min	180 °C				
Kylling (hel)	1600 g	60 min	200 °C				Bruk skuffen uten risten
FISK							
Laksefilet	4 stk.	14–17 min	140 °C				
Reker	20 stk.	5 min	170 °C				
SNACKS							
Frosne kyllingnuggets	2000 g	45 min	200 °C			Ja	
Frosne kyllingvinger	1500 g	30–35 min	200 °C			Ja	
Frosne løkringer	500 g	9–11 min	200 °C			Ja	
Pizza	400 g	7–10 min	190 °C				
Grønnsaker	300–700 g	16–20 min	200 °C				
BAKING							
Muffins	8 stk.	15-18 min	180 °C				Bruk stekeform/ ovnsform**
Sjokoladekake	8 stk.	9–11 min	160 °C				
DEHYDRERING							
Epleskiver	4 stk.	10 timer	40 °C				

	Mengde	Cirka tid (min)	Tilberedningsinnstilling	Rist*	Tilleggsinformasjon
Grill – 220 °C					
= 15 min – 220 °C					
Kjøtt	250 g	Forvarming: 15 min Steking: 6-8 min			Du kan tilsette olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
Pølser	400 g	Forvarming: 15 min Steking: 10-12 min			Du kan tilsette olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
Grønnsaker	300 g	Forvarming: 15 min Steking: 10 min			
Fiskefilet	200 g	Forvarming: 15 min Steking: 3-5 min			
Sync.-modus – 180 °C					
Frosne pommes frites 10 mm	600 g	Forhåndsinnstilling		x2	
Frosne potetbåter	600 g	Forhåndsinnstilling		x2	
Grønnsaker	500 g	Forhåndsinnstilling			
Brokkoli	600 g	Forhåndsinnstilling			
Kyllingklubber	600 g	Forhåndsinnstilling			
Kyllingnuggets	1000 g	Forhåndsinnstilling			
Grillet entrecôte	1 stk.	Forhåndsinnstilling			
Laksefilet	1 stk.	Forhåndsinnstilling			
Pizza	1 bit	Forhåndsinnstilling			
Minikaker	4 stk.	Forhåndsinnstilling			

* Rist etter halvgått steketid.

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

*****legg kakeformen/ovnsformen i skuffen.**

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

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde mat krever bare litt lengre tilberedningstid, og en mindre mengde mat krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Hvis du rister på mindre matvarer halvveis i tilberedningstiden, får du et bedre resultat, og de stekes jevnere.
- Tilsett litt olje på rå poteter for å få et sprøtt resultat. Ha på en skje olje og begynn å steke potetene innen noen få minutter.
- Ikke tilbered ekstremt fettete matvarer i apparatet.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommes frites er 1000 gram.
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig når du skal lage fylt snacks.
- Legg et ovnsfat i skuffen hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser. Du kan bruke ildfaste fat av silikon, rustfritt stål, aluminium og terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. Varm opp maten på 160 °C i opptil ti minutter.

LAGE HJEMMELAGET POMMES FRITES

For å få best mulig resultat anbefaler vi at du bruker frosne pommes frites. Hvis du vil lage hjemmelagde chips, følger du trinnene nedenfor.

1. Velg mellom en rekke ulike potettyper som anbefales for å lage pommes frites. Skrell potetene og kutt dem i like tykke pommes frites.
2. Bløtlegg pommes fritesene i en bolle med kaldt vann i minst 30 minutter, hell av vannet og tørk dem med et rent og svært absorberende kjøkkenhåndkle. Klapp deretter pommes fritesene tørre med et kjøkkenhåndkle. Pommes fritesene må være helt tørre før de stekes.
3. Ha 1 spiseskje olje (grønnsaks-, solsikke- eller oliven-) i en tørr bolle, legg pommes fritesene oppi og bland til de er dekket med olje.
4. Ta pommes fritesene ut av bollen med fingrene eller med kjøkkenredskaper, slik at eventuell overflødig olje blir liggende igjen i bollen. Legg pommes fritesene i skuffen.
Obs: Ikke vipp beholderen med oljebelagte pommes frites direkte inn i skuffen med en gang, ellers vil overflødig olje samle seg i bunnen av skuffen.
5. Stek pommes fritesene som beskrevet i instruksjonene i avsnittet «Tilberedningsveiledning».

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter bruk.

Skuffen, risten og skilleveggen har et slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skuremidler til å rengjøre dem, da dette kan skade slippbelegget.

1. Ta støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøles.
Obs: Ta ut skuffen for at apparatet skal avkjøles raskere.
2. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
3. Rengjør skuffen, risten og skilleveggen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.
Skuffen, risten og skilleveggen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tips: Hvis det sitter fast smuss på bunnen av skuffen og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La skuffen og risten ligge i vann i ca. 10 minutter. Skyll og tørk.

4. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
5. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
6. Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.

OPPBEVARING

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

FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du gå til www.obhnordica.com for å se en liste over vanlige spørsmål eller kontakte kundeservice.



Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

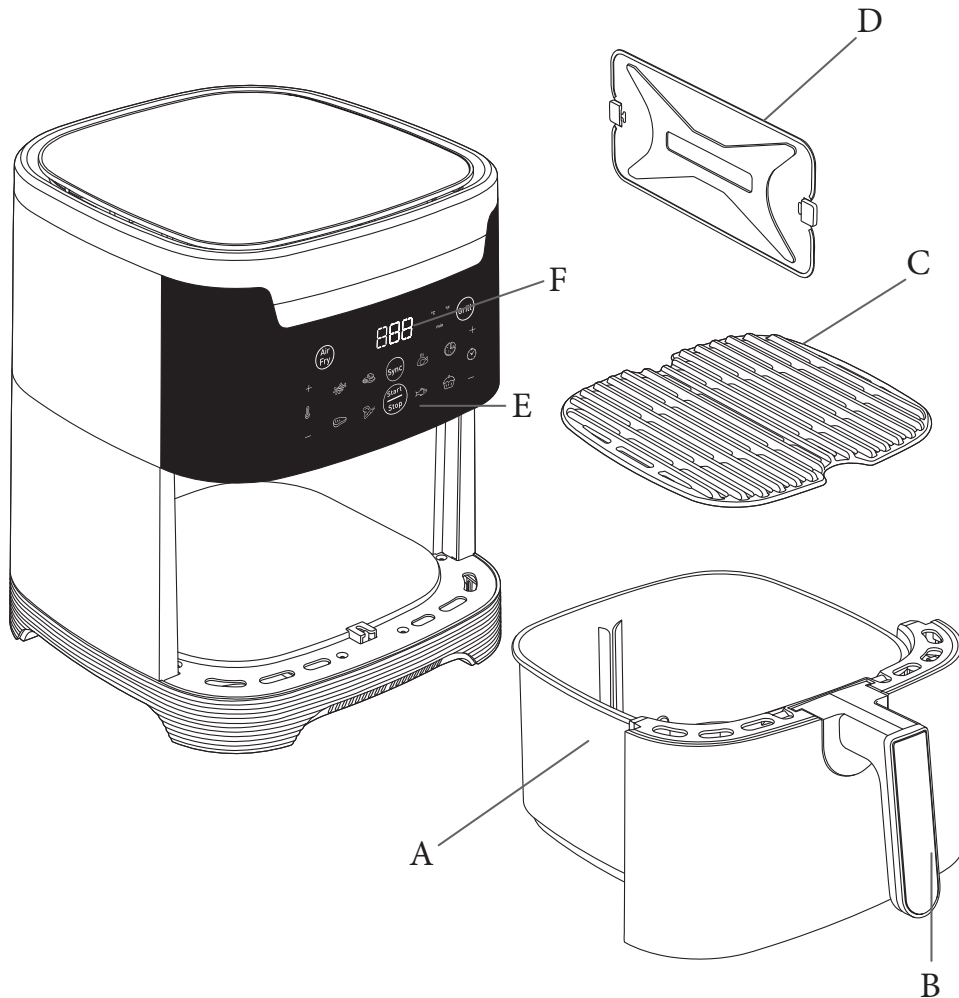
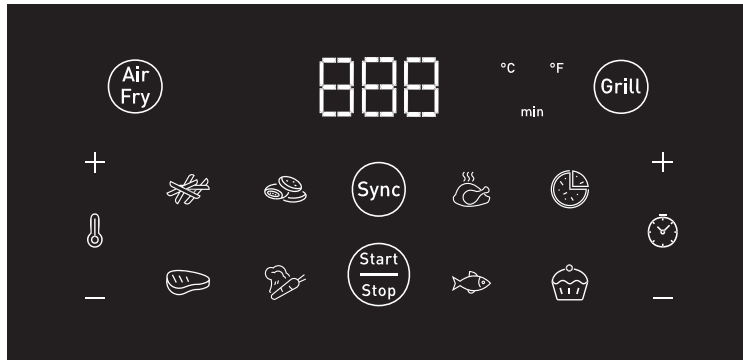
Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3. etage
1366 Lysaker
Norway
Telephone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG801DS0, AG8018S0
220-240V ~, 50 Hz
1830 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.



KUVAUS

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| A. Kulho | D. Irrotettava jakaja |
| B. Kulhon kahva | E. Digitaalinen kosketusnäyttö |
| C. Irrotettava valettu grilliritilä | F. Ajan/lämpötilan näyttö |

AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Ranskanperunat | 5. Liha |
| 2. Nugetit | 6. Kala |
| 3. Paahdettu broileri | 7. Kasvikset |
| 4. Pizza | 8. Jälkiruoka |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA


- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Poista laitteesta kaikki tarrat ja merkit QR-kooditarraa lukuun ottamatta.
- Puhdista kulho, irrotettava grilliritilä ja jakaja huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Kulhon, ritilän ja jakajan voi pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää kulhoon (A) öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

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

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

Easy Fry -laitteella voi valmistaa paljon erilaisia ruokia. Pääruokien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa. Osoitteesta www.obhnordica.com saat reseptejä ja vinkkejä laitteen käyttöön.

- Liitä virtajohto pistorasiaan.
- Aloita halutessasi esilämmitysvaihe. Voit tehdä sen painamalla käynnistuspainiketta , joka alkaa vilkkua heti, kun laite on kytketty

verkkovirtaan. Ensimmäisellä käyttökerralla näytössä näkyy lämpötila 180 °C.

- Säädä haluttuun lämpötilaan digitaalinäytön painikkeilla ⊕ ja ⊖ .
 - Käynnistä esilämmitys painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
 - Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun lämpötila on saavutettu.
 - Esilämmitysvaihe on nyt päättynyt.
3. Aseta ruoka kulhoon.


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

4. Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.



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

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

a. Jos valitset manuaaliset asetukset:

- Säädä lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla ⊕ ja ⊖ . Termostaatin säätöalue on 40–220°C.
- Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painikkeita ⊕ ja ⊖ . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
- Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla käynnistyspainiketta. Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.

b. Jos valitset automaattisen kypsennystilan:

- Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa kosketusnäytön kuvaketta (nämä tilat on kuvattu yksityiskohtaisesti **Kypsennysopas-**osiossa).
 - Vahvasta kypsennystilan valinta painamalla painiketta  . Kypsennysprosessi käynnistyy.
 - Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
6. Ruoan ylimääräinen öljy valuu kulhon pohjalle.
7. Joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä kulho ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla kulhoa. Työnnä sitten kulho takaisin laitteeseen ja käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta  uudelleen.
8. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
9. **Tarkista, onko ruoka valmista.**

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




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

Varoitus: Kulhoa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa.

Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kulho, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Varo laitteesta tulevaa kuumaa höyryä. Jotkin kypsennettävät ruoat höyryävät enemmän.



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

GRILLILEVYN KÄYTTÖ


1. Aseta grilliritilä laitteen kulhoon. Varmista, että asetat sen oikein niin, että merkintä TOP on yläpuolella (kohotettu osa).
2. Paina painiketta  ja valitse sitten grillitila painamalla näytön painiketta  .
3. Käynnistä grillitila painamalla painiketta  . Tällöin esilämmitys käynnistyy (kesto noin 15 minuuttia) ja grillauslämpötilaksi tulee automaattisesti 220 °C.
4. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, esilämmitys on päättynyt. Näytössä näkyy "Add".
5. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. **Varoitus: kulho ja grilliritilä ovat hyvin kuumia. Aseta ruoka grillilevylle käyttämällä pihtejä.**
6. Aseta ruoka grillilevylle ja laita kulho takaisin laitteeseen.
7. Valitse haluttu kypsennysaika painamalla painikkeita ⊕ ja ⊖ (katso Kypsennysopas-osio).
8. Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta. Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen. Huomautus: lihapalat voidaan kääntää kypsennyksen puolivälissä. Ruoan ylimääräinen öljy valuu kulhon pohjalle.
9. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
10. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä. **Varoitus: Kuumalla ilmalla kypsennyksen jälkeen ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia.**

SYNKRONOINTITILA (KAKSOISKYSENNYS)








SYNC-tilan ansiosta voit kypsentää kahta erilaista ruokaa samanaikaisesti.

1. Aseta grilli kulhoon ja sitten jakaja keskelle.
2. Paina painiketta  ja sitten painiketta .
3. Valitse ruoan ohjelma P1. Kaikki ohjelmat ovat valittavissa.
4. Valitse ruoan ohjelma P2. Kaikki ohjelmat ovat valittavissa lukuun ottamatta äsken valittua P1-ohjelmaa.
5. Ensin lisättävän ruoan kuvake vilkkuu näytössä ja näytössä näkyy "Add".

Huomautus: Näitä kahta ainesosaa ei lisätä samanaikaisesti, sillä niiden kypsennysajat poikkeavat toisistaan (laite asettaa kypsennyslämpötilan automaattisesti 180 °C:seen). Laite laskee ensin lisättävän ruoan automaattisesti.

6. Aseta ensimmäinen ruoka kulhon vasemmanpuoleiseen osaan. Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.
7. Aloita kypsennys valitsemalla .
8. Laite antaa äänimerkin, kun toinen ruoka on lisättävä.
Huomautus: laite laskee ajat automaattisesti ja varmistaa, että kumpikin ruoka on valmis samanaikaisesti.
9. Lisää toinen ruoka kulhon oikeanpuoleiseen osaan.
10. Laite piippaa, kun ruoat ovat valmiit samanaikaisesti.
Huomautus: Joidenkin ainesosien kypsennysaika on sama. Lisää silloin kumpikin ainesosa samanaikaisesti.
11. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.

KUIVATTAMINEN


































1. Aseta ritalä laitteen kulhoon.
2. Paina painiketta , valitse Air Fry -tila ja säädä sitten lämpötila  40 °C:seen painamalla digitaalnäytössä painikkeita  ja .
3. Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painiketta  tai . Voit asettaa ajastimen ajaksi 1–10 tuntia.
4. Käynnistä kuivattaminen painamalla käynnistyspainiketta . Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
5. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.






















6. Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
7. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.

KYSENNYSOPAS

Alla olevassa taulukossa on ilmoitettu valmistettavan ruoan perusasetukset.

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

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nyystila		Ravistus*	Lisätietoa
PERUNAT JA RANSKANPERUNAT							
Pakasteranskalaiset (vakioepaksuus 10 mm x 10 mm)	1 000 g	35–40 min	180 °C			2 krt	
	1 200 g	40–45 min					
Kotitekoiset ranskanperunat (8 x 8 mm)	1 000 g	35–40 min	180 °C			2 krt	Lisää 1 rkl öljyä
	1 200 g	40–45 min					
Pakastelohkoperunat	1 000 g	20–25 min	200 °C			3 krt	Lisää 1 rkl öljyä
	1 200 g	25–30 min					
LIHA JA SIIPIKARJA							
Pakastepihvi	5 kpl	12 min	180 °C				
Kanan rintafileet (luuttomat)	100–500 g	12–19 min	180 °C				
Broileri (kokonainen)	1 600 g	60 min	200 °C				Käytä kulhoa ilman ritalä
KALA							
Lohifilee	4 kpl	14–17 min	140 °C				
Katkaravut	20 kpl	5 min	170 °C				
VÄLIPALAT							
Pakastekananugetit	2 000 g	45 min	200 °C			Kyllä	
Pakastebroilerinsiivet	1 500 g	30–35 min	200 °C			Kyllä	
Pakastesipulirenkaat	500 g	9–11 min	200 °C			Kyllä	
Pizza	400 g	7–10 min	190 °C				
Kasvikset	300–700 g	16–20 min	200 °C				
LEIPOMINEN							
Muffinit	8 kpl	15–18 min	180 °C				Käytä muffini-/uunivuokaa**
Suklaakakut	8 kpl	9–11 min	160 °C				
KUIVATTAMINEN							
Viipaloituidut omenat	4 kpl	10 h	40 °C				

	Määrä	Aika noin (min)	Kypsen- nystila	Ravistus*	Lisätietoa
 Grilli - 220 °C					
 15 min - 220 °C					
Liha	250 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 6-8 min			Saat lisämakua lisäämällä öljyä, aromaattisia yrttejä ja suolaa. Voit kääntää ruuan kypsennyksen puolivälissä.
Makkarat	400 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 10-12 min			Saat lisämakua lisäämällä öljyä, aromaattisia yrttejä ja suolaa. Voit kääntää ruuan kypsennyksen puolivälissä.
Vihannekset	300 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 10 min			
Kalafile	200 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 3-5 min			
 Synkronointitila - 180 °C					
Pakasteranskalaiset 10 mm	600 g	Esiasetettu		2 krt	
Pakastelohkoperunat	600 g	Esiasetettu		2 krt	
Kasvikset	500 g	Esiasetettu			
Parsakaali	600 g	Esiasetettu			
Broilerin koipinujia	600 g	Esiasetettu			
Kananugetit	1 000 g	Esiasetettu			
Grillikylki	1 kpl	Esiasetettu			
Lohifilee	1 kpl	Esiasetettu			
Pizza	1 viipale	Esiasetettu			
Pienet kakut/leivokset	4 kpl	Esiasetettu			

* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

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

****asetta kakku-/uunivuoka kulhoon.**

Kun käytät seoksia, jotka kohoavat (esimerkiksi kakussa, piirakassa tai muffineissa), uunivuokaa ei saa täyttää yli puolivälin.

VINKKEJÄ

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset.
- Suurempi ruokamäärä vaatii vain hieman pidemmän kypsennysajan, ja pienempi ruokamäärä vain hieman lyhyemmän kypsennysajan.
- Pienikokoisten aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa estämään epätasaisen kypsennyksen.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä tuoreisiin perunoihin öljyä. Kun olet lisännyt lusikallisen öljyä, paista perunat muutaman minuutin sisällä.
- Älä kypsennä laitteessa erittäin rasvaisia ruoka-aineita.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 1 000 grammaa.
- Voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen kulhoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa helposti särkyviä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi.

KOTITEKOISTEN RANSKANPERUNOIDEN VALMISTUS

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme käyttämään pakastettuja ranskalaisia. Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudata alla olevia ohjeita.

1. Valitse ranskalaisten valmistukseen tarkoitettuja perunoita. Kuori perunat ja leikkaa ne samanhalkuisiksi suikaleiksi.
2. Liota perunasuikaleita kulhossa kylmässä vedessä vähintään 30 minuuttia, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla, erittäin imukykyisellä liinalla. Taputtele niitä tämän jälkeen talouspaperilla. Ranskanperunasuikaleet on kuivattava perusteellisesti ennen kypsennystä.
3. Kaada kuivaan kulhoon 1 rkl öljyä (kasvi-, auringonkukka- tai oliiviöljyä). Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon ja sekoita öljy huolellisesti suikaleisiin.
4. Nosta ranskanperunasuikaleet kulhosta sormin tai keittiövälineillä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon. Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon.
Huomautus: Älä kaada öljyisiä perunasuikaleita sisältävää astiaa suoraan kulhoon kerralla, sillä tällöin ylimääräinen öljy päätyy kulhon pohjalle.
5. Paista perunasuikaleet Kypsennysopas-osiossa annettujen ohjeiden mukaisesti.

PUHDISTUS

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Huomautus: Poista kulho, jotta laite jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista kulho, ritilä ja jakaja kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella.
Kulhon, ritilän ja jakajan voi pestä astianpesukoneessa.

Vinkki: Jos kulhon ja ritilän pohjaan on tarttunut likaa, täytä ne kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Liuota kulhoa ja ritilää noin 10 minuuttia. Huuhtelevat ne sitten puhtaksi ja kuivaa ne.

4. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.
5. Puhdista lämmityselementti kuivalla puhdistusharjalla, niin saat irti mahdolliset ruoanjäämät.
6. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

SÄILYTYS

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

VIANETSINTÄ

Jos kohtaat ongelmia laitteen käytössä, käy verkkosivustolla www.obhnordica.com, jossa on luettelo usein kysytyistä kysymyksistä. Voit myös olla yhteydessä oman maasi asiakaspalvelukeskukseen.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaiseen puuttuessa vaikka valtuutettuun huolto-keskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta www.obhnordica.fi

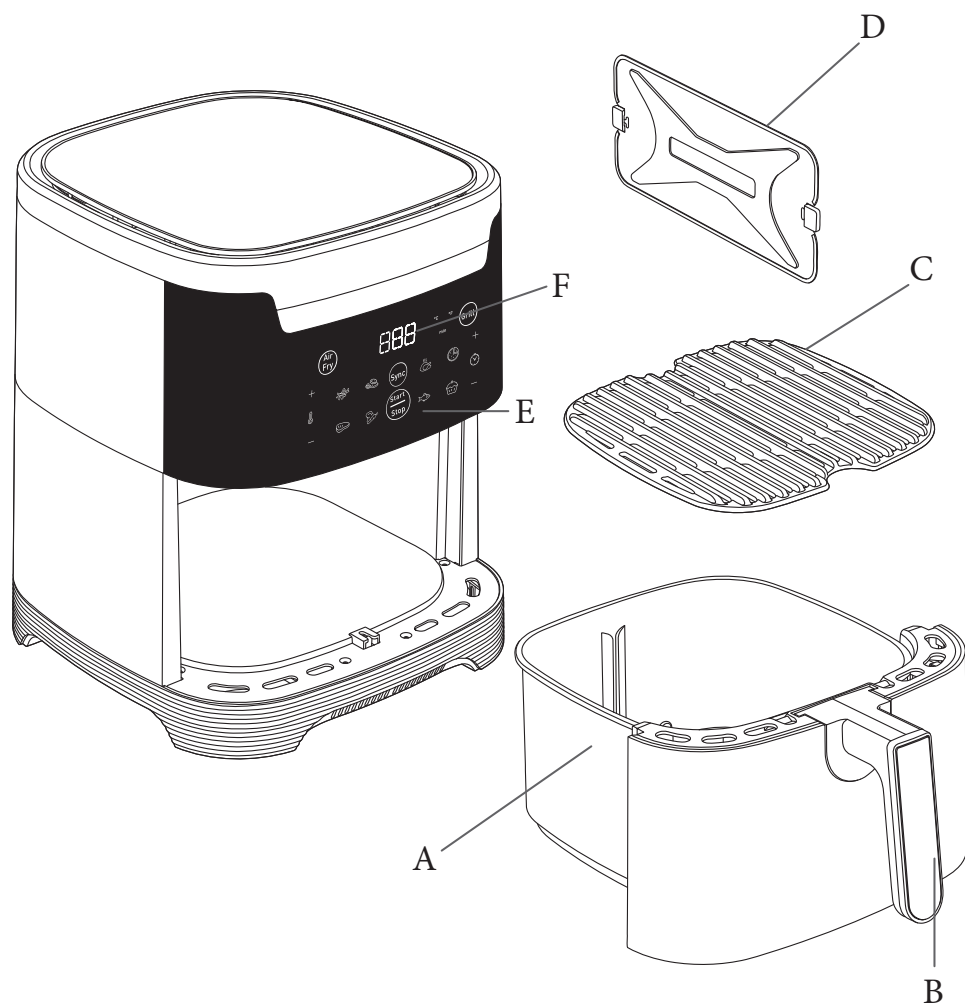
Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG801DSO, AG8018SO
220-240V ~, 50 Hz
1830 watt



Oikeus muutoksiin pidätetään.



DESCRIPTION

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| A. Bowl | D. Removable divider |
| B. Bowl handle | E. Digital touchscreen panel |
| C. Removable die-cast grill grid | F. Time/temperature display |

AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Fries | 5. Meat |
| 2. Nuggets | 6. Fish |
| 3. Roasted chicken | 7. Vegetables |
| 4. Pizza | 8. Dessert |

BEFORE FIRST USE


1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, except QR code sticker.
3. Thoroughly clean the bowl, the removable grill grid and the divider with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The bowl, the grid and the divider are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

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

PREPARING FOR USE

Easy Fry can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes at www.obhnordica.com help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Start the preheating phase if you wish. To do this, press the Start button  that begins flashing as soon as the appliance is plugged

in. The temperature displayed on the first use is 180°C.

- Adjust to the desired temperature with the ⊕ and ⊖ buttons on the digital screen.
 - Press the Start button again to start preheating.
 - The appliance will beep when the temperature has been reached.
 - The preheating phase is now completed.
3. Place the food in the bowl.


Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the bowl back into the appliance.



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

5. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

a. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature  with the ⊕ and ⊖ buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Then set the desired cooking time by pressing the ⊕ and ⊖ buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

b. If choosing automatic cooking mode:

- Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
 7. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press the Start button  again to restart cooking.
 8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

9. Check if the food is ready.




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

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

Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid. After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.




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

USING THE GRILL PLATE








1. Place the grill grid in the bowl of the appliance. Be careful to place it correctly with the TOP marking on the top (the raised part).
2. Press , then press  on the screen to select the Grill mode.
3. Start the Grill mode by pressing . This will launch the preheating phase (timing :15 minutes, the grilling temperature is automatically set at 220°C).
4. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished. The screen displays 'Add'.
5. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Caution : the bowl and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.
6. Place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.
7. Select the required cooking time by pressing ⊕ and ⊖ buttons (see section 'Cooking guide').
8. Press the Start button to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display. Note : the pieces of meat can be turned at half cooking. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
9. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
10. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.
Caution: After hot frying, the grid and the food are very hot.

SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

Cook 2 different foods ready at the same time thanks to SYNC Mode.

- Place the grill into the bowl and then the divider in the middle.
- Press  and then press the button .
- Select your food P1. All programs are open for selection.
- Select your food P2. All programs are open for selection except P1 just selected.
- The pictogram of the food to be added first flashes and the screen displays 'Add'.
Note : The 2 ingredients are not added at the same time, they have different times of cooking (the cooking temperature is automatically set at 180°C. The appliance calculates automatically the food to be added first.
- Place your first food in the left part in the bowl. Slide the bowl back into the appliance.
- Press  to begin cooking.
- The appliance beeps when you need to add the 2nd food.
Note : the appliance calculates automatically to ensure 2 foods ready at the same time.
- Add your second food in the right part of the bowl.
- The appliance beeps when the food is ready, at the same time.
Note : Some ingredients require the same cooking time. In this case, add the 2 ingredients at the same time.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.

DEHYDRATION


































- Place the grid in the bowl of the appliance.
- Press , select Air Fry mode then adjust the temperature  by pressing  and  button to 40°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time by pressing  or  button. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
- Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.























- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Quantity	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode		Shake*	Extra information
POTATOES & FRIES							
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	1000 g	35-40 min	180°C			x2	
	1200 g	40-45 min					
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	1000 g	35-40 min	180°C			x2	Add 1 tbsp of oil
	1200 g	40-45 min					
Frozen potato wedges	1000 g	20-25 min	200°C			x3	Add 1 tbsp of oil
	1200 g	25-30 min					
MEAT & POULTRY							
Frozen steak	5 pcs	12 min	180°C				
Chicken breast fillets (boneless)	100-500 g	12-19 min	180°C				
Chicken (whole)	1600 g	60 min	200°C				Use the bowl without the grid
FISH							
Salmon fillet	4 pcs	14-17 min	140°C				
Shrimps	20 pcs	5 min	170°C				
SNACKS							
Frozen chicken nuggets	2000 g	45 min	200°C			Yes	
Frozen chicken wings	1500 g	30-35 min	200°C			Yes	
Frozen onion rings	500 g	9-11 min	200°C			Yes	
Pizza	400 g	7-10 min	190°C				
Vegetables	300-700 g	16-20 min	200°C				
BAKING							
Muffins	8 pcs	15-18 min	180°C				Use a baking tin/oven dish**
Chocolate cakes	8 pcs	9-11 min	160°C				
DEHYDRATION							
Apples in slices	4 pcs	10 h	40°C				

	Quantity	Approx Time (min)	Cooking mode	Shake*	Extra information
 Grill - 220°C					
 =  15 min - 220°C					
Meat	250 g	Preheating: 15 min Cooking: 6-8 min			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Sausages	400 g	Preheating: 15 min Cooking: 10-12 min			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Vegetables	300 g	Preheating: 15 min Cooking: 10 min			
Fish fillet	200 g	Preheating: 15 min Cooking: 3-5 min			
 Sync. Mode - 180°C					
Frozen chips 10mm	600 g	Pre-setted		x2	
Frozen potatoes wedges	600 g	Pre-setted		x2	
Vegetables	500 g	Pre-setted			
Broccoli Vegetables	600 g	Pre-setted			
Chicken drumsticks	600 g	Pre-setted			
Chicken nuggets	1000 g	Pre-setted			
Grilled rib steak	1 piece	Pre-setted			
Salmon fillet	1 piece	Pre-setted			
Pizza	1 slice	Pre-setted			
Plain mini cakes	4 pcs	Pre-setted			

* Shake halfway through cooking.

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

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

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

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1000 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl, the grid and the divider have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl, the grid and the divider with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt. **The bowl, the grid and the divider are dishwasher safe.**

Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit www.obhnordica.com for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.



Environment protection first!

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Technical data

OBH Nordica TYPE AG801DS0, AG8018S0
220-240V ~, 50 Hz
1830 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.