



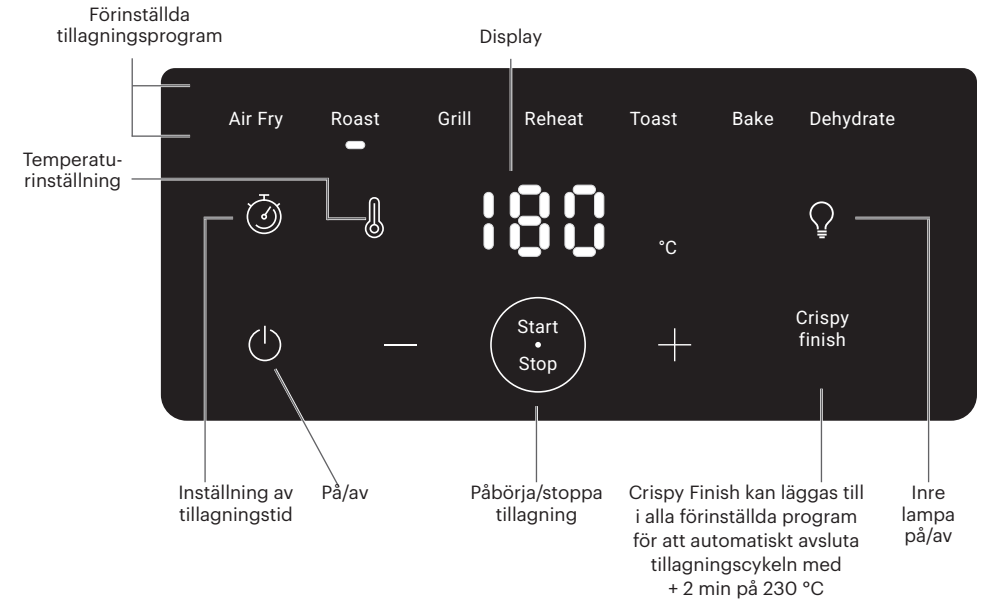
Easy Fry Infrared

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



ANVÄNDARGRÄNSSNITT



FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSLÄGEN

- Varmluftsfritering
- Stekning
- Grillning
- Uppvärmning
- Rostning
- Bakning
- Torkning

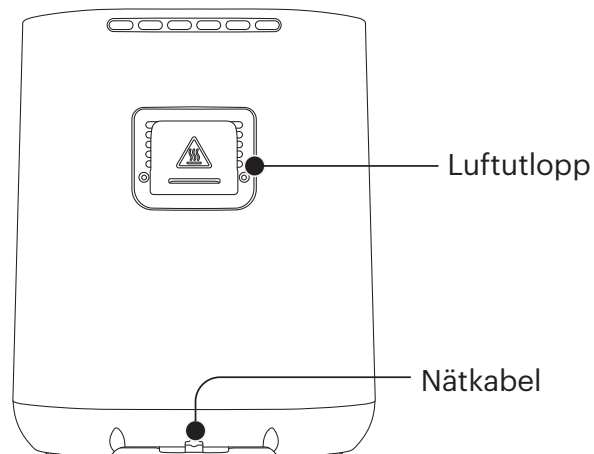
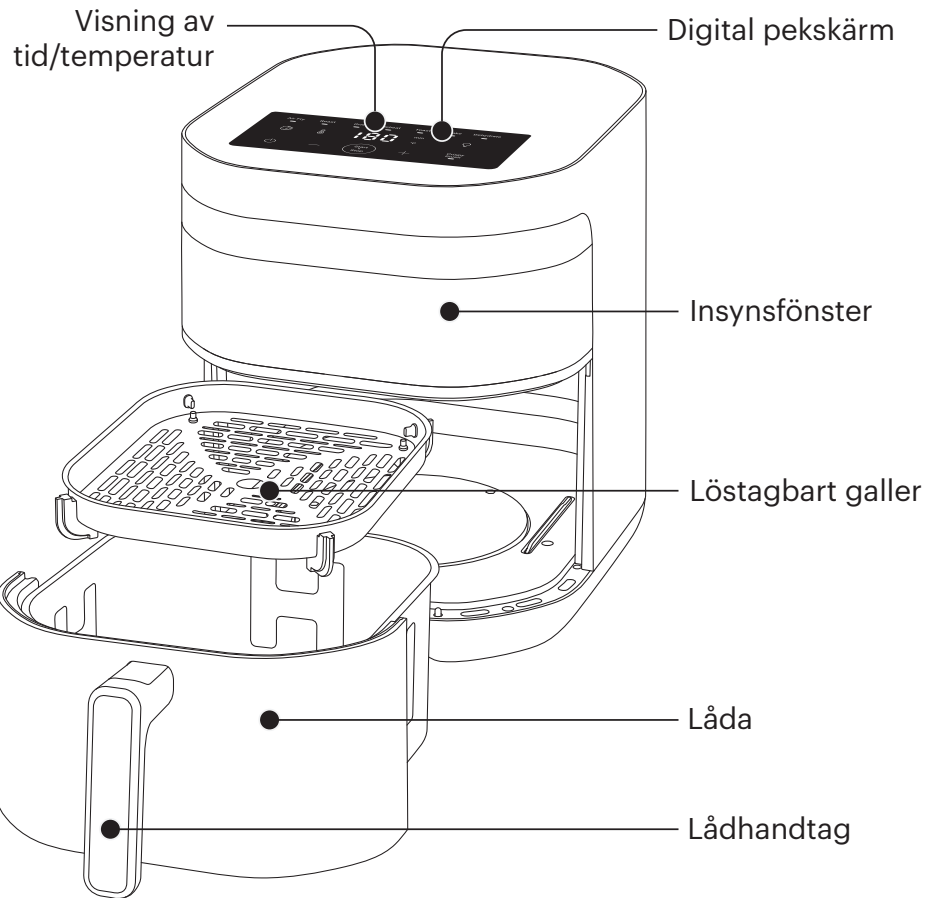
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från fritösen.
- 2 Ta inte bort silikondynor från gallret.
- 3 Rengör friteringslådan och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.

Obs! Lådan och det löstagbara gallret tål maskindisk.

- 4 Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

Obs! Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Tillsätt inte olja eller stekfett i friteringslådorna.




FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

- 1 Placera apparaten på en plan, stabil, 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.

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






ANVÄNDA APPARATEN

- 1 Anslut nätsladden till ett eluttag och kontrollera att spänningen överensstämmer med den som anges på märkskylten. Var försiktig när du använder apparaten.
- 2 Sätt på apparaten genom att trycka på knappen .
- 3 Dra försiktigt ut lådan med det löstagbara gallret ur apparaten.
- 4 Lägg livsmedlen i friteringslådan.

Obs! Lägg inte i mer livsmedel än vad som anges i tabellen (se tillagningsguiden), det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.

- 5 Sätt in friteringslådan i apparaten igen.
- 6 Du kan välja mellan de förinställda tillagningslägena.

Förinställt program	Temperatur (°C)	Tid (min)
Varmluftsfritering	190 °C	10 min
Stekning	175 °C	20 min
Grillning	200 °C	5 min
Uppvärmning	150 °C	5 min
Rostning	200 °C	2 min
Bakning	160 °C	15 min
Torkning	70 °C	240 (4 timmar)
Crispy Finish	230 °C	2 min

- Välj ett av de förinställda programmen genom att trycka på det på den digitala pekskärmen.
 - Om du behöver justera temperaturen: Tryck på knappen  och justera sedan temperaturen med knapparna + och -. Kontrollspann: Min. 70 °C, max. 200 °C. Endast vid användning av Crispy Function-programmet kommer temperaturen att nå 230 °C. Temperatur för rostningsläge är alltid 200 °C. För torkning: min 50 °C max 90 °C.
 - Om du behöver justera timern: Tryck på knappen  och justera sedan tiden med knapparna + och -. Kontrollspann: Min. 1 minut, max. 60 minuter. När maxtiden har uppnåtts kan Crispy Mode inte aktiveras.
- 7 Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på start-/stopp-knappen . Därmed startas tillagningsprocessen. Tillagningen startar. Nedräkningen visas i minuter och den inre lampan lyser under hela tillagningsprocessen. För att tända eller släcka lampan, tryck när som helst på .
 - 8 Pausa tillagningen genom att trycka på  och tryck igen för att återuppta den.
 - 9 Vissa livsmedel måste skakas om efter halva tillagningstiden för optimalt tillagningsresultat (se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget, dra ut friteringslådan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i apparaten. Tillagningen återupptas automatiskt.

Tips: Du kan ställa in timern till hälften av tillagningstiden och skaka ingredienserna igen när alarmet hörs. Sedan ställer du in timern igen för den återstående tillagningstiden.

Obs! Om lådan tas bort under tillagningen går apparaten in i pausläge. Lådan måste sättas tillbaka i apparaten inom 10 minuter för att tillagningen ska återupptas. Om lådan inte sätts tillbaka i apparaten inom 10 minuter måste program, temperatur och tid återställas.


VARNING: Om det finns mycket mat kan lådan bli tung. Använd båda händerna och en ugnshandske för att undvika brännskador när du skakar.

- 10 Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.

- 11 Kontrollera att maten är färdiglagad. Om livsmedlen inte är helt tillagade, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
- 12 När maten är färdiglagad, använd en icke-metallisk tång (t.ex. en silikontång) för att lyfta ut maten ur lådan. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.

Varning: Vänd aldrig lådan upp och ner, eftersom det löstagbara gallret och het olja då kan falla ut.

Efter tillagning är friteringslådorna, gallren och livsmedlen mycket varma. Hanteras varsamt. Använd båda händerna och en grytvante om lådan är för tung.

- 13 När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.
- 14 Om du vill avbryta tillagningen innan programmet är slut, tryck och håll in start/stopp-knappen  i 5 sekunder för att stänga av apparaten.

OBS! Tack vare den infraröda tekniken avger apparaten ljusstrålning som är ofarlig för ögonen när den värms upp.

Under tillagningen är det normalt att värmeelementets lampa omväxlande tänds och släcks.

CRISPY FINISH-PROGRAM

Förbättra dina rätter med Crispy Finish-programmet. Denna funktion rekommenderas i kombination med programmen Varmluftsfritering, Grillning, Stekning, Bakning och Uppvärmning. Den fungerar genom att lägga till två minuter extra infravärme vid 230 °C i slutet av tillagningscykeln. Funktionen är perfekt för att uppnå en grill-liknande yta och passar för att förbättra både smak och konsistens på kycklingvingar, biffar och grönsaker.

Crispy-läget ska inte användas med pommes frites.

TILLAGNINGSGUIDE

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

Obs! Tillagningstiderna nedan är endast vägledande och kan variera, beroende på vilken mängd och sorts livsmedel som används. Form och varumärke kan också påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiderna något.

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagningssläge	Crispy Finish	Skaka*	Ytterligare information
Potatis och pommes frites							
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	500 g-1,2 kg	22-40 min	180 °C	Varmluftsfritering	Nej	x 5	
Hemlagade pommes (8 x 8 mm)	500 g-1,2 kg	30-50 min	180 °C	Varmluftsfritering	Nej	x 5	Tillsätt 1 msk olja
Ugnsrostad potatis	500 g-1,2 kg	22-40 min	180 °C	Varmluftsfritering	Nej	x 4	Tillsätt 1 msk olja
Kött och fågel							
Biff	5 st	11 min	200 °C	Grillning	Ja		Vänd dem efter halva tiden.
Kycklingklubbor	12 st	25 min	200 °C	Stekning			
Kycklingbröstfiléer	6 st	25 min	180 °C	Stekning	Ja		
Stekt kyckling	Upp till 1,5 kg	55 min	160 °C	Stekning	Nej		
Bacon/nötbacon	6 st	5 min	220 °C	Grillning	Nej		
Korv	7 st	20 min	200 °C	Grillning			Vänd dem efter halva tiden.
Fisk							
Laxfilé	5 st	10 min	200 °C	Varmluftsfritering	Ja		
Räkor	14 st	10 min	140 °C	Varmluftsfritering	Nej	Ja	

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagningssläge	Crispy Finish	Skaka*	Ytterligare information
Tilltugg							
Djupfrysta kycklingnuggets	16 st	13 min	200 °C	Varmluftsfritering	Ja		Vänd efter halva tillagningstiden
Djupfrysta ostpinnar	22 st	11 min	200 °C	Varmluftsfritering			
Djupfrysta kycklingvingar	16 st	14 min	200 °C	Varmluftsfritering	Ja		
Friterade vårrullar	12 st	8 min	200 °C	Varmluftsfritering	Ja		
Djupfryst minipizza	8 st	7 min	200 °C	Bakning	Nej		
Färsk pizza	4 bitar	5 min	200 °C	Bakning	Nej		
Grönsaker							
Zucchini	600 g	35 min	200 °C	Varmluftsfritering			
Blomkål (toppar)	800 g	20 min	180 °C	Varmluftsfritering	Ja		
Bakning							
Muffins	8 st	15 min	150 °C	Bakning	Nej		Använd en bakform/ugnsform**
Bakverk	500 g	35 min	150°C	Bakning	Nej		
Kakor	5 st	12 min	160 °C	Bakning	Nej		
Torkning							
Skivad frukt	12–25 st	4–6 tim	70 °C	Torkning	Nej		

* Skaka senast efter halva tillagningstiden.

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

** Placera kakformen/ugnsformen i friteringslådan.

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

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

TIPS

- Livsmedel i mindre bitar kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Skaka om mindre livsmedel efter halva tillagningstiden för ännu bättre slutresultat och för att undvika ojämn tillagning.
- För att göra potatis extra krispig, prova att tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka om för att fördela den jämnt. Vi rekommenderar 14 ml olja (1 matsked).
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 1 kg.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda tilltugg.
- Placera en ugnnsform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda en ugnnsform i silikon, rostfritt stål, aluminium eller lera.
- Du kan också använda apparaten för att värma upp livsmedel. För att värma livsmedel ställer du in temperaturen på 160 °C i upp till 10 minuter. Tillagningstiden kan anpassas efter mängden livsmedel för fullständig värmning.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

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

- 1 Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna.
Obs! Ta ut friteringslådan så svalnar apparaten snabbare.
- 2 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
- 3 Rengör friteringslådan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp. Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.

Obs! Friteringslådan och gallren kan diskas i diskmaskin.

Tips: Om matrester har fastnat på gallren eller i botten av friteringslådan, fyll lådan med varmt vatten och lite diskmedel. Låt friteringslådan och gallret stå i vattnet i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.

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

FÖRVARING

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

FELSÖKNING

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

I enlighet med gällande bestämmelser om CE-märkning finns information om energiförbrukning i frånläge, standbyläge (*) och nätverksanslutet standbyläge (*) tillgängligt på www.obhnordica.se, www.tefal.com, www.krups.com eller www.wmf.com (*). Dessa data visar din apparats energianvändning när den är ansluten men inte aktiv. För att spara energi växlar den automatiskt till dessa lägen efter användning(*). Om du vill ändra denna inställning (*), se användarmanualen. Observera att detta kommer att öka energiförbrukningen. (*)beroende på modell.

Var rädd om miljön!



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

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

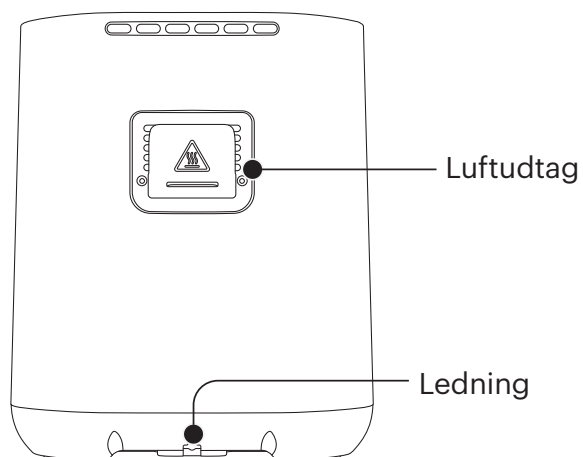
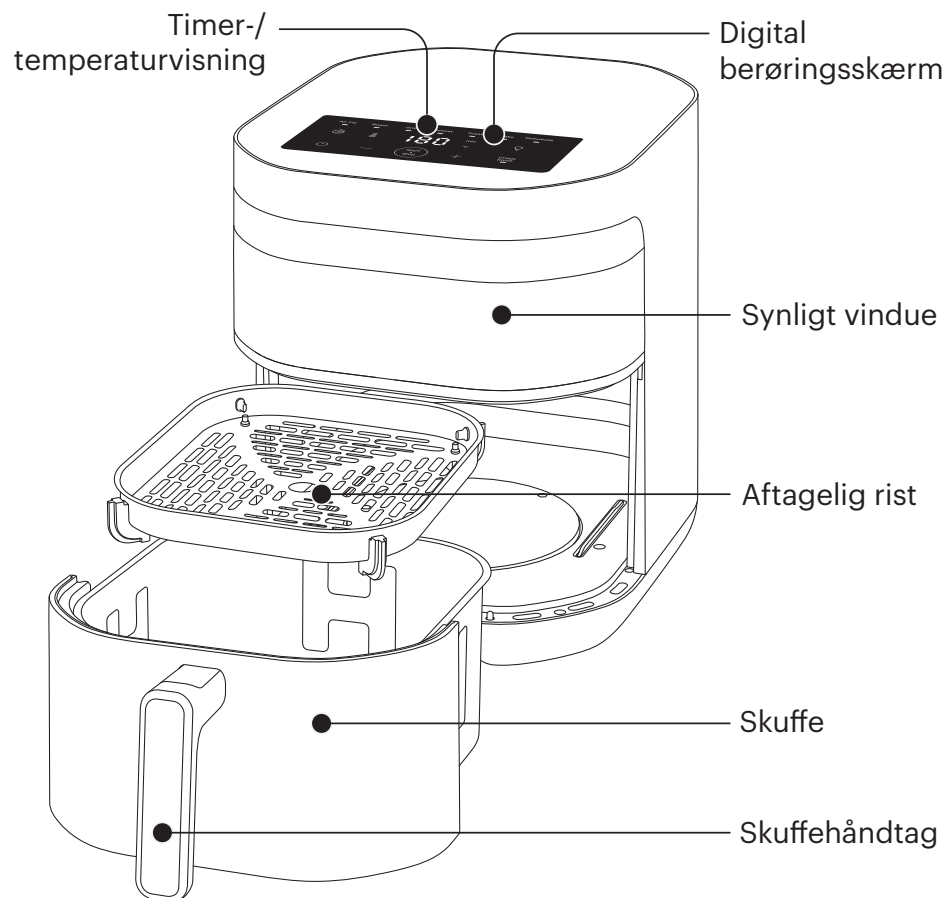
Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Sweden
Phone: +46 8 629 25 00
www.obhnordica.se

Teknisk data

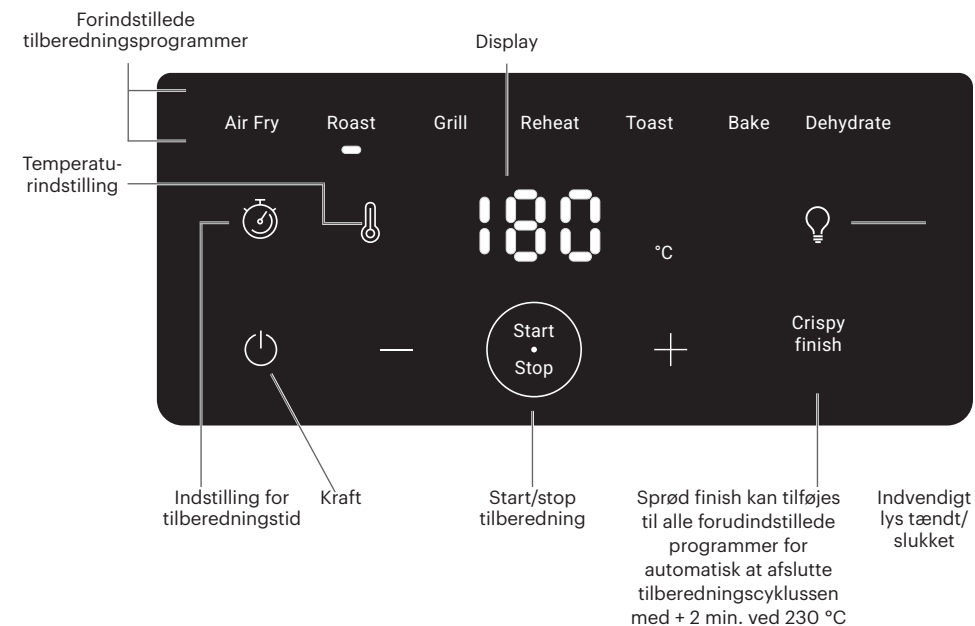
OBH Nordica Commercial code AG8328NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1850-2200 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



BRUGERGRÆNSEFLADE



FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- Airfryer
- Stegning
- Grill
- Genopvarmning
- Toast
- Bagning
- Tørring

FØR IBRUGTAGNING

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

Bemærk: Kurven og den aftagelige rist tåler maskinopvask.

- 4 Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en hårdt opvredet klud.


Bemærk: Apparatet fungerer ved at producere varm luft. Fyld ikke skuffen med olie eller stegefedt.

KLARGØRING TIL BRUG

- 1 Placer apparatet på et plant, stabilt, varmebestandigt underlag, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
- 2 Kom ikke olie eller anden væske i skuffen. Undlad at placere noget oven på apparatet. Det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstilberedningen.

VIGTIGT: For at forhindre overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller under et overskab. Der skal være en afstand på mindst 15 cm omkring apparatet, for at luften kan cirkulere.






BRUG AF APPARATET

- 1 Tilslut ledningen til en stikkontakt, og sørg for, at spændingen svarer til den, der er angivet på mærkepladen. Vær forsigtig, når du bruger apparatet.
- 2 Tryk på knappen  for at tænde for maskinen.
- 3 Træk forsigtigt skuffen med det aftagelige gitter ud af apparatet.
- 4 Placer ingredienserne i skuffen.

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

- 5 Sæt skuffen ind i apparatet igen.
- 6 Du kan vælge mellem de forudindstillede tilberedningsprogrammer.

Forudindstillet program	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Airfryer	190 °C	10 min.
Stegning	175 °C	20 min.
Grill	200 °C	5 min.
Genopvarmning	150 °C	5 min.
Toast	200 °C	2 min.
Bagning	160 °C	15 min.
Tørring	70 °C	240 (4 timer)
Sprød finish	230 °C	2 min.

- Vælg et af de forudindstillede programmer ved at trykke på det på den digitale berøringsskærm.
- Hvis du har brug for at justere temperaturen: Tryk på knappen , og juster derefter temperaturen med knapperne + og - . Kontrolområde: min. 70 °C, maks. 200 °C. Kun underbrug af programmet med sprødfunktion når temperaturen op på 230 °C. Temperaturen for toastprogram er altid 200 °C. For tørring: min. 50 °C maks. 90 °C.
- Hvis du har brug for at justere timeren: Tryk på knappen , og juster derefter tiden med knapperne + og - . Kontrolområde: Min. 1 minut, maks. 60 minutter. Når den maksimale tid er nået, kan programmet Sprød ikke aktiveres.
- 7 Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på "Start - Stop"-knappen . Det vil starte tilberedningsprocessen. Tilberedningen starter. Nedtællingen vises i minutter, og det indvendige lys lyser under hele tilberedningsprocessen. Tryk på  når som helst for at tænde eller slukke for lyset.
- 8 Tryk på  for at sætte tilberedningen på pause, og tryk på den igen for at fortsætte.
- 9 Visse produkter skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at få et optimalt resultat (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at trække skuffen ud af apparatet i håndtaget og derefter ryste den. Sæt skuffen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk.

Tip: Du kan indstille timeren til halvdelen af tilberedningstiden og ryste ingredienserne, når timeren lyder. Indstil derefter timeren igen til den resterende tilberedningstid.

Bemærk: Hvis skuffen fjernes under tilberedningen, gå apparatet i pausetilstand. Skuffen skal sættes tilbage i apparatet inden for 10 minutter, for at madlavningen kan genoptages. Hvis skuffen ikke sættes tilbage i apparatet inden for 10 minutter, skal program, temperatur og tid indstilles igen.


Advarsel: Hvis der er mange ingredienser, kan skuffen blive tung. Brug begge hænder og en ovnhandske, når du ryster, for at undgå at brænde dig.

- 10 Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået, og programmet bipper. Træk skuffen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.

- 11 Kontrollér, om maden er færdig.
Hvis maden ikke er færdig, skal du blot skubbe skuffen tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.
- 12 Når maden er færdig, skal du bruge en ikke-metallisk tang (f.eks. en silikonetang) til at løfte ingredienserne ud af skuffen. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af skuffen.

Forsigtig: Vend aldrig skuffen på hovedet, da den udtagelige rist og den varme olie kan falde ud.

Efter tilberedning er skuffen, risten og maden meget varm. Forsigtig! Brug begge hænder og en ovnhandske, hvis skuffen er for tung.

- 13 Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.
- 14 Hvis du vil afslutte tilberedningen, før programmet er færdigt, skal du trykke på "Start - Stop"-knappen  og holde den nede i 5 sekunder for at slukke for apparatet.

BEMÆRK: På grund af den infrarøde teknologi udsender apparatet lysstråling, der er uskadelig for øjnene, når det varmes op.

Under tilberedningen er det normalt, at varmeelementets lys tænder og slukker med mellemrum.

PROGRAM FOR SPRØD FINISH

Gør dine retter endnu bedre med Sprød finish-programmet. Det anbefales at kombinere denne funktion med programmerne Airfryer, Grillning, Stegning, Bagning og Genopvarmning. Den fungerer ved at tilføje to minutters ekstra infrarød varme ved 230 °C i slutningen af tilberedningscyklussen. Den er perfekt til at opnå en grillignende finish og er ideel til kyllingevinger, bøffer og grøntsager, hvilket forbedrer både smag og tekstur. **Sprød finish-programmet bør ikke bruges til pommes frites.**

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 type og mængde ingredienser. Form og mærke kan også påvirke resultaterne. Det kan derfor være nødvendigt at justere tilberedningstiden en smule.

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberednings-program	Sprød finish	Rystes*	Yderligere oplysninger
Kartofler og pommes frites							
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 mm x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22-40 min.	180 °C	Airfryer	Nej	x 5	
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30-50 min.	180 °C	Airfryer	Nej	x 5	Tilsæt 1 spsk. olie
Stegte kartofler	500 g - 1,2 kg	22-40 min.	180 °C	Airfryer	Nej	x 4	Tilsæt 1 spsk. olie
Kød og fjerkræ							
Bøffer	5 stk.	11 min.	200 °C	Grill	Ja		Vendes, når halvdelen af tiden er gået
Kyllingelår	12 stk.	25 min.	200 °C	Stegning			
Kyllingefileter	6 stk.	25 min.	180 °C	Stegning	Ja		
Stegt kylling	Op til 1,5 kg	55 min.	160 °C	Stegning	Nej		
Bacon (svinekød) / bacon (oksekød)	6 stk.	5 min.	220 °C	Grill	Nej		
Pølser	7 stk.	20 min.	200 °C	Grill			Vendes, når halvdelen af tiden er gået
Fisk							
Laksefilet	5 stk.	10 min.	200 °C	Airfryer	Ja		
Rejer	14 stk.	10 min.	140 °C	Airfryer	Nej	Ja	

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Sprød finish	Rystes*	Yderligere oplysninger
Snacks							
Frosne kyllingenuggets	16 stk.	13 min	200 °C	Airfryer	Ja		Vendes halvvejs i tilberedningen
Frosne ostestænger	22 stk.	11 min.	200 °C	Airfryer			
Frosne kyllingevinger	16 stk.	14 min.	200 °C	Airfryer	Ja		
Stegte forårsruller	12 stk.	8 min.	200 °C	Airfryer	Ja		
Frossen mini-pizza	8 stk.	7 min.	200 °C	Bagning	Nej		
Frisk pizza	4 skiver	5 min.	200 °C	Bagning	Nej		
Grøntsager							
Squash	600 g	35 min.	200 °C	Airfryer			
Blomkål (floreter)	800 g	20 min.	180 °C	Airfryer	Ja		
Bagning							
Muffins	8 stk.	15 min.	150 °C	Bagning	Nej		Brug bageform/ildfast fad**
Kage	500 g	35 min.	150 °C	Bagning	Nej		
Cookies	5 stk.	12 min.	160 °C	Bagning	Nej		
Tørring							
Skiveskåret frugt	12-25 stk.	4-6 t	70 °C	Tørring	Nej		

* Rystes mindst halvvejs i tilberedningen.

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

**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.

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

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større stykker.
- Hvis mindre stykker rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, giver det et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- For at gøre kartoflerne ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie (1 spsk).
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pommes frites er 1 kg.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets skuffe ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Der kan bruges ildfaste silikone-, aluminium- eller terrakottafade samt ildfaste fad i rustfrit stål.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter. Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden for at opvarme maden fuldt ud.

RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

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

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
Bemærk: Tag skuffen ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.
- 2 Tør apparatet af udvendigt med en hårdt opvredet klud.
- 3 Rengør skuffen og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Der kan også bruges et affedtningsmiddel til at fjerne eventuel resterende snavs.

Bemærk: Kurven og den aftagelige rist tåler maskinopvask.

Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af skuffen og på risten, kan du fylde skuffen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad skuffen og risten stå i blød i ca. 10 minutter. Skyl dem derefter, og tør dem.

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

OPBEVARING

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

FEJLFINDING

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

I overensstemmelse med gældende CE-mærkningsbestemmelser er oplysninger om slukket tilstand, standbytilstand (*) og netværksstandby (*) energiforbrug tilgængelige på www.obhnordica.dk, www.tefal.com, www.krups.com eller www.wmf.com(*). Disse data viser dit apparats energiforbrug, når det er tilsluttet, men ikke aktivt. For at spare energi skifter den automatisk til disse tilstande efter brug(*). Hvis du ønsker at ændre denne indstilling (*), se brugervejledningen. Bemærk, at dette vil øge energiforbruget. (*afhængig af model.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S
Delta Park 37, 3. sal
2665 Vallensbæk Strand
Denmark
Phone: +45 43 350 350
www.obhnordica.dk

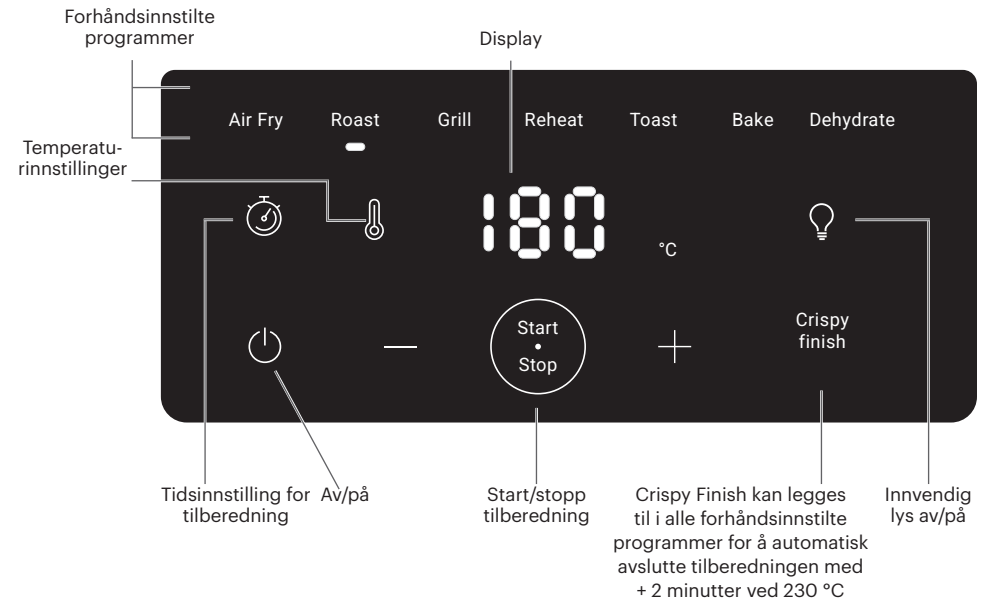
Tekniske data

OBH Nordica Commercial code AG8328NO
220-240 V ~, 50-60 Hz
1850-2200 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

BRUKERGRENSESNITT



FORHÅNDSINNSTILTE STEKEINNSTILLINGER

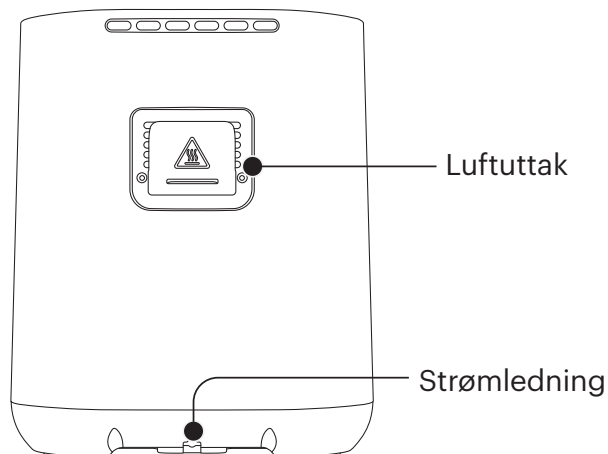
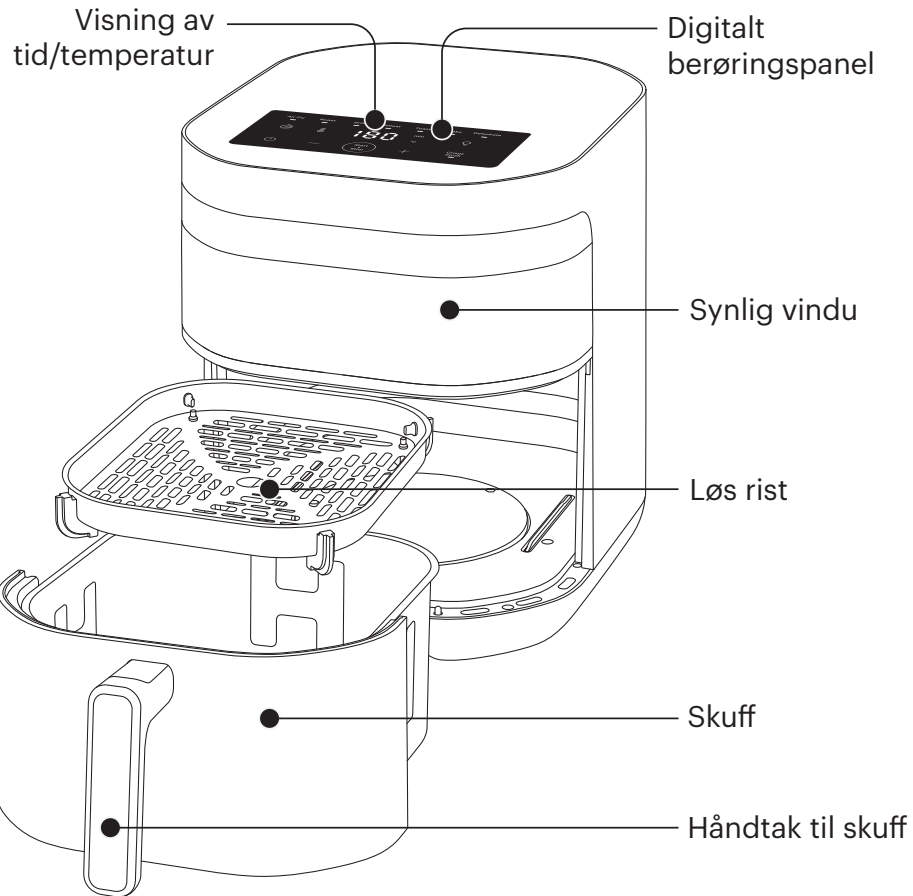
- Airfrye
- Steke
- Grille
- Varme opp
- Riste
- Bake
- Dehydrere

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
- 2 Ikke fjern silikonputene fra risten.
- 3 Rengjør skuffen og den løse risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- 4 Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.

Merk: Skuffen og den løse risten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Merk: Apparatet avgir varm luft. Ikke fyll skuffen med olje eller stekefett.




KLARGJØRING FOR BRUK

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

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






BRUKE APPARATET

- 1 Koble støpselet til en stikkontakt, og sørg for at spenningen stemmer med den som er angitt på typeskiltet. Vær forsiktig når du bruker apparatet.
- 2 Trykk på knappen  for å slå på apparatet.
- 3 Trekk skuffen med den løse risten forsiktig ut av apparatet.
- 4 Legg maten i skuffen.

Merk: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). Det kan påvirke sluttresultatet.

- 5 Sett skuffen inn i apparatet igjen.
- 6 Du kan velge mellom de forhåndsinnstilte stekeinnstillingene.

Forhåndsinnstilt program	Temperatur (°C)	Tid (min)
Airfrye	190 °C	10 min
Steke	175 °C	20 min
Grille	200 °C	5 min
Varme opp	150 °C	5 min
Riste	200 °C	2 min
Bake	160 °C	15 min
Dehydrere	70 °C	240 (4 timer)
Crispy Finish	230 °C	2 min

- Velg ett av de forhåndsinnstilte programmene ved å trykke på det på det digitale berøringsskjermpanelet.
- Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på knappen  og justerer deretter temperaturen med knappene + og - . Kontrollområde: Min. 70 °C, maks. 200 °C. Det er bare når Crispy Function-programmet brukes at temperaturen kan oppnå 230 °C. temperaturen for ristemodus er alltid 200 °C. For dehydrering er den minimum 50 °C og maksimum 90 °C.
- Hvis du vil endre tiden, trykker du på knappen  og justerer deretter tiden med knappene + og - . Kontrollområde: Min. 1 minutt, maks. 60 minutter. Når maksimal tid er nådd, kan ikke Crispy Mode aktiveres.
- 7 Bekreft stekeinnstillingen ved å trykke på knappen «Start - Stop» . Tilberedningsprosessen starter. Tilberedningen starter. Nedtellingen vises i minutter, og det innvendige lyset lyser under hele tilberedningsprosessen. Hvis du vil slå av lyset, kan du trykke på  når som helst.
- 8 Trykk på  for å sette tilberedningen på pause, og trykk på den igjen for å fortsette.
- 9 Enkelte matvarer må ristes på når halvparten av tiden har gått, slik at resultatet blir optimalt (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du skuffen ut av apparatet ved hjelp av håndtaket og rister den. Skyv deretter skuffen inn i apparatet igjen. Apparatet fortsetter automatisk.

Tips: Du kan stille inn timeren på halvparten av tilberedningstiden, og når timeren piper, rister du ingrediensene. Still deretter timeren på nytt for resten av tilberedningstiden.

Merk: Hvis skuffen tas ut under tilberedningen, går apparatet i pausemodus. Skuffen må settes tilbake i apparatet innen ti minutter for at matlagingen skal fortsette. Hvis skuffen ikke settes tilbake i apparatet innen ti minutter, må program, temperatur og tid stilles inn på nytt.


Advarsel: Hvis det er mye mat, kan skuffen bli tung. Bruk begge hender og en grytevott når du rister, slik at du ikke brenner deg.

- 10 Når du hører timerlyden, er den angitte tilberedningstiden ferdig, og apparatet piper. Trekk skuffen ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.

- 11 Sjekk om maten er ferdig.
Hvis den ikke er ferdig tilberedt, skyver du skuffen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.
- 12 Når maten er ferdig tilberedt, bruker du en ikke-metallisk tang (for eksempel en tang av silikon) til å løfte maten ut av skuffen. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.

Forsiktig: Ikke snu skuffen opp ned. Da kan den løse risten falle ut og den varme oljen renne ut.

Etter tilberedning er skuffen, risten og maten svært varme. Vær forsiktig. Bruk begge hender og grytevott hvis skuffen er for tung.

- 13 Når én porsjon er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon.
- 14 Hvis du vil avslutte tilberedningen før programmet er ferdig, holder du inne knappen «Start - Stop»  i fem sekunder for å slå av apparatet.

Obs: På grunn av infrarød teknologi avgir apparatet lysstråling som er ufarlig for øynene, når det varmes opp.

Under tilberedningen er det normalt at lyset i varmeelementet tennes og slukkes med ujevne mellomrom.

CRISPY FINISH-PROGRAM

Gjør rettene dine enda bedre med Crispy Finish-programmet. Denne funksjonen anbefales å kombineres med programmene Airfry, Steke, Riste, Bake og Varme opp igjen. Den fungerer ved å legge til to minutter ekstra med infravarme ved 230 °C på slutten av tilberedningssyklusen. Den er perfekt for å oppnå en overflate som ligner på pannesteking, og den er ideell for kyllingvinger, biffer og grønnsaker for å forbedre både smak og tekstur.

Crispy-modus må ikke brukes med pommes frites.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING

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

Merk: Tilberedningstidene nedenfor er bare veiledende, og de kan variere avhengig av type og mengde ingredienser som brukes. Form og merke kan også påvirke resultatene. Derfor må du kanskje justere tilberedningstiden litt.

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsinnstilling	Crispy Finish	Rist*	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommes frites							
Frossen pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	500 g – 1,2 kg	22–40 min	180 °C	Airfrye	Nei	x 5	
Hjemmelagde pommes frites (8 x 8 mm)	500 g – 1,2 kg	30–50 min	180 °C	Airfrye	Nei	x 5	Tilsett 1 ss olje
Stekte poteter	500 g – 1,2 kg	22–40 min	180 °C	Airfrye	Nei	x 4	Tilsett 1 ss olje
Kjøtt og kylling							
Biff	5 stykker	11 min	200 °C	Grille	Ja		Snu dem etter halvgått steketid.
Kyllingklubber	12 stykker	25 min	200 °C	Steke			
Kyllingfileter	6 biter	25 min	180 °C	Steke	Ja		
Stekt kylling	opptil 1,5 kg	55 min	160 °C	Steke	Nei		
Bacon	6 biter	5 min	220 °C	Grille	Nei		
Pølser	7 biter	20 min	200 °C	Grille			Snu dem etter halvgått steketid.
Fisk							
Laksefilet	5 stykker	10 min	200 °C	Airfrye	Ja		
Reker	14 stykker	10 min	140 °C	Airfrye	Nei	Ja	

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsinns-tilling	Crispy Finish	Rist*	Tilleggsinformasjon
Snacks/mellommåltider							
Frosne kyllingnuggets	16 stykker	13 min	200 °C	Airfrye	Ja		Snu når halve tiden har gått
Frosne ostepinner	22 stykker	11 min	200 °C	Airfrye			
Frosne kyllingvinger	16 stykker	14 min	200 °C	Airfrye	Ja		
Stekte vårruller	12 stykker	8 min	200 °C	Airfrye	Ja		
Frossen mini-pizza	8 stykker	7 min	200 °C	Bake	Nei		
Fersk pizza	4 skiver	5 min	200 °C	Bake	Nei		
Grønnsaker							
Squash	600 g	35 min	200 °C	Airfrye			
Blomkål (buketter)	800 g	20 min	180 °C	Airfrye	Ja		
Baking							
Muffins	8 stykker	15 min	150 °C	Bake	Nei		Bruk stekeform/ovnsform**
Kake	500 g	35 min	150 °C	Bake	Nei		
Kjeks	5 stykker	12 min	160 °C	Bake	Nei		
Dehydrering							
Oppskåret frukt	12-25 biter	4-6 t	70 °C	Dehydrere	Nei		

* Rist når halve tiden har gått.

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

***legg kakeformen/ovnsformen i skuffen.

Når du bruker blandinger som heves (for eksempel kake, quiche eller muffins), bør ovnsfatet ikke fylles mer enn halvveis.

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

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Hvis du rister på mindre matvarer halvveis i tilberedningstiden, får du et bedre resultat, og de stekes jevnere.
- For å gjøre potetene ekstra sprø kan du tilsette litt olje før tilberedning og riste dem, slik at de dekkes jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje (én spiseskje).
- Snacks og mellommåltider som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommefrites er 1 kg.
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig når du skal lage fylt snacks.
- Legg et ildfast fat i skuffen hvis du skal bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke ømtålige eller fylte ingredienser. Du kan bruke et ovnsfat i silisium, rustfritt stål, aluminium eller terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. Varm opp maten på 160 °C i opptil ti minutter. Tilberedningstiden kan tilpasses avhengig av hvor mye mat du skal varme opp.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter bruk.

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

- 1 Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.
OBS: Ta ut skuffen, slik at apparatet avkjøles raskere.
- 2 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- 3 Rengjør skuffen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.

Merk: Skuffen og den løse risten kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

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

OPPBEVARING

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

FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du gå til nettstedet for å finne svar på vanlige spørsmål. Du kan også kontakte kundeservice.

I henhold til gjeldende CE-merkingsforskrifter er informasjon om av-modus, standby-modus (*) og nettverksstrømforbruk i standby-modus (*) tilgjengelig på www.obhnordica.no, www.tefal.com, www.krups.com eller www.wmf.com (*). Disse dataene viser strømforbruket til enheten din når den er tilkoblet, men ikke aktiv. For å spare strøm bytter den automatisk til disse modusene etter bruk(*). Hvis du vil endre denne innstillingen (*), se brukerhåndboken. Husk at dette vil øke energiforbruket. (*); Avhengig av modell.



Tenk miljøvern!

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

Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

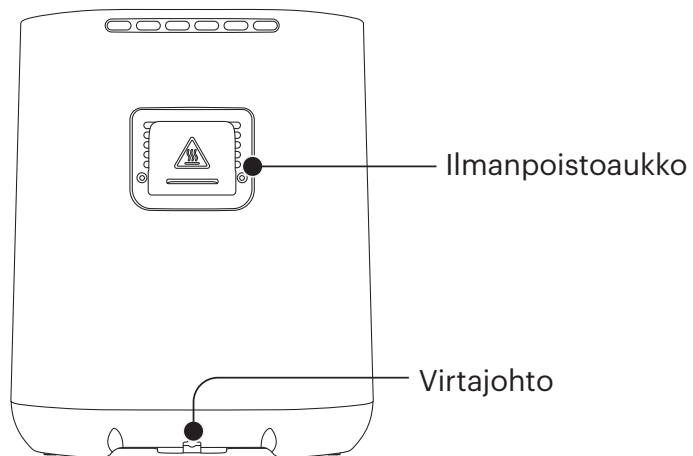
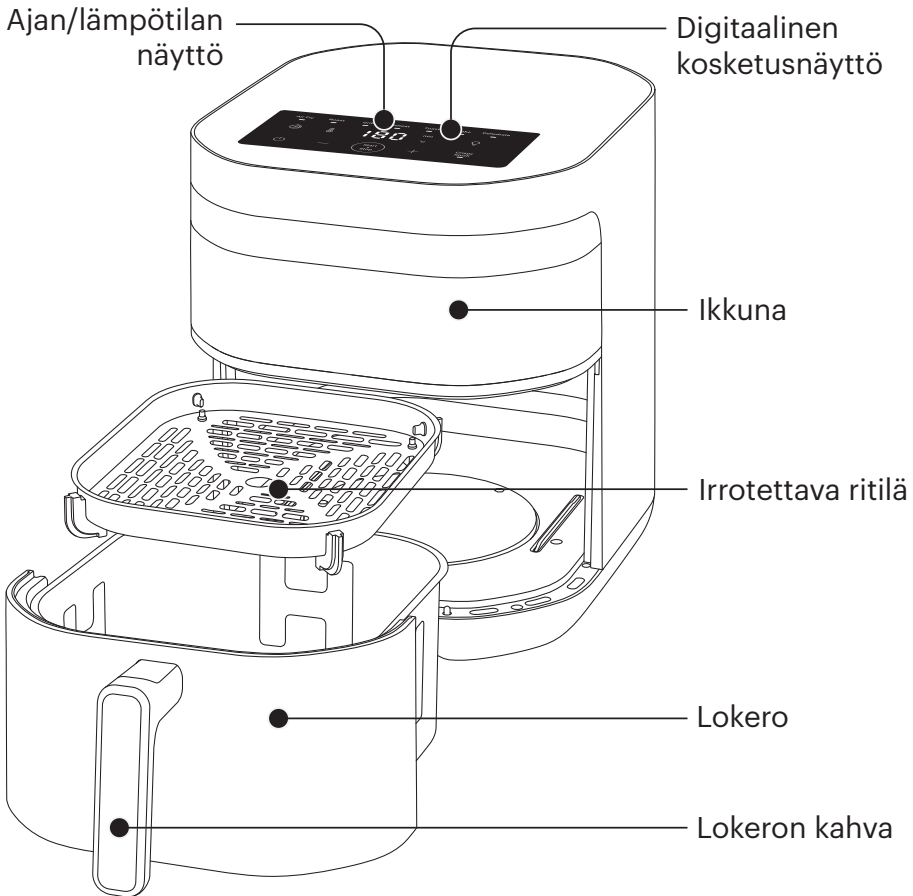
Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3 etg.
1366 Lysaker
Norway
Phone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

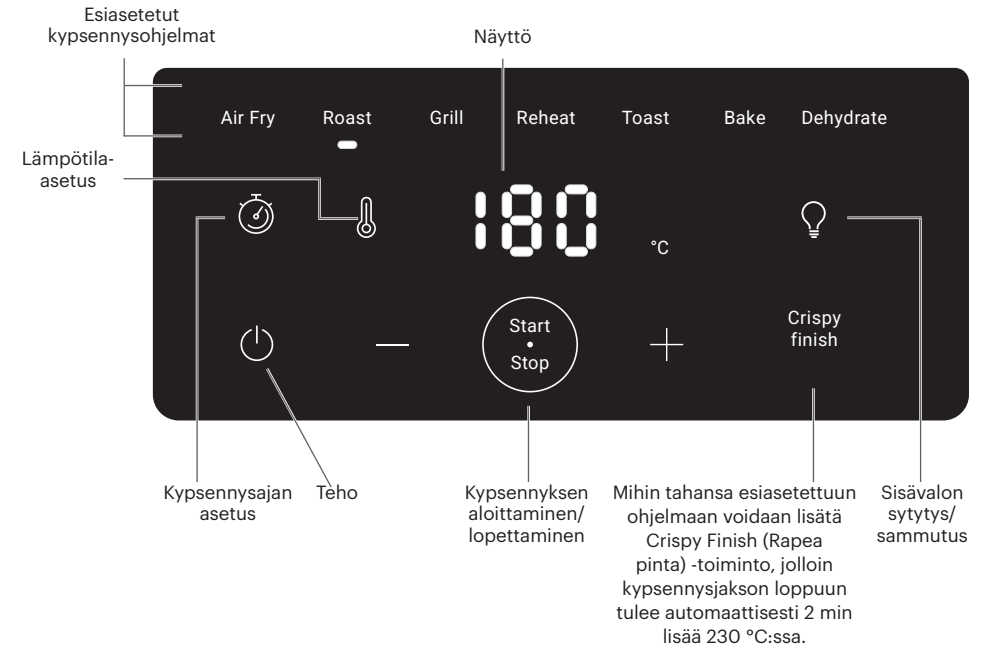
OBH Nordica Commercial code AG8328NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1850-2200 W



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.



KÄYTTÖLIITTYMÄ



ESIASETETUT KYSENNYSTILAT

- Air Fry (Ilmafriteeraus)
- Roast (Paahto)
- Grill (Grilli)
- Reheat (Uudelleenlämmitys)
- Toast (Paahtoleipä)
- Bake (Leivonta)
- Dehydrate (Kuivatus)

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat laitteesta.
- 2 Älä poista ritilän silikonityynyjä.
- 3 Puhdista lokero ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Huomautus: Lokero ja irrotettava ritilä voidaan pestä astianpesukoneessa.

- 4 Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.


Huomautus: Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää lokeroon öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

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

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






LAITTEEN KÄYTTÖ

- 1 Kytke virtajohto pistorasiaan ja varmista, että jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Ole varovainen laitteen käytön aikana.
- 2 Kytke laitteen virta painamalla painiketta .
- 3 Vedä lokero ja sen irrotettava ritilä varovasti ulos laitteesta.
- 4 Aseta ruoka lokeroon.

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

- 5 Aseta lokero takaisin laitteeseen.
- 6 Voit valita jonkin esiasetetuista kypsennystiloista.

Esiasetettu ohjelma	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Air Fry (Ilmafriteeraus)	190 °C	10 min
Roast (Paahto)	175 °C	20 min
Grill (Grilli)	200 °C	5 min
Reheat (Uudelleenlämmitys)	150 °C	5 min
Toast (Paahtoleipä)	200 °C	2 min
Bake (Leivonta)	160 °C	15 min
Dehydrate (Kuivatus)	70 °C	240 (4 tuntia)
Crispy Finish (Rapea pinta)	230 °C	2 min

- Valitse jokin esiasetetuista ohjelmista painamalla sitä digitaalisessa kosketusnäytössä.
 - Jos haluat säätää lämpötilaa, paina painiketta  ja säädä lämpötila sitten painikkeilla + ja - . Säätoalue: vähintään 70 °C, enintään 200 °C. Lämpötila nousee 230 °C:een ainoastaan Crispy Finish (Rapea pinta) -ohjelmaa käytettäessä. Toast (Paahtoleipä) -tilassa lämpötila on aina 200 °C. Dehydrate (Kuivatus) -tilassa vähimmäislämpötila on 50 °C ja enimmäislämpötila 90 °C.
 - Jos ajastinta on säädettävä, paina painiketta  ja säädä aika sitten painikkeilla + ja - . Säätoalue: vähintään 1 minuutti, enintään 60 minuuttia. Kun enimmäisaika on saavutettu, Crispy Finish (Rapea pinta) -tilaa ei voi valita.
- 7 Vahvista kypsennystilan valinta painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta . Kypsennysprosessi käynnistyy. Ruoan kypsennys alkaa. Jäljellä oleva aika minuutteina tulee näkyviin, ja sisävalo palaa koko kypsennyksen ajan. Voit milloin tahansa sytyttää tai sammuttaa valon painamalla painiketta .
 - 8 Voit keskeyttää kypsennyksen painamalla painiketta  ja jatkaa kypsennystä painamalla sitä uudelleen.
 - 9 Optimaalisten kypsennystulosten saamiseksi joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Vedä lokero ensin ulos laitteesta käyttämällä kahvaa ja ravista ruokaa sitten ravistamalla lokeroa. Liu'uta lokero takaisin paikalleen, niin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti.

Vinkki: Voit asettaa ajastimen kypsennysajan puoliväliin. Kun ajastimen äänimerkki soi, ravista aineksia. Aseta sitten ajastin uudelleen jäljellä olevaksi kypsennysajaksi.

Huomautus: Jos lokero poistetaan kypsennyksen aikana, laite siirtyy taukotilaan. Lokero on palautettava takaisin laitteeseen 10 minuutin kuluessa, jotta kypsennystä voidaan jatkaa. Jos lokeroa ei palauteta laitteeseen 10 minuutin kuluessa, ohjelma, lämpötila ja aika on asetettava uudelleen.

Varoitus: Jos lokerossa on paljon aineksia, lokero voi olla raskas. Ravista kaksin käsin ja käytä uunikintaita palovammojen välttämiseksi.


- 10 Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt ja laite antaa äänimerkin. Vedä lokero ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

- 11 Tarkista, onko ruoka valmis.
Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, työnnä lokero takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
- 12 Kun ruoka on valmis, nosta ruoka lokerosta ei-metallisilla pihdeillä (esim. silikonipihdeillä). Ruoan ylimääräinen öljy kerääntyy lokeron pohjalle.

Huomio: Älä koskaan käännä lokeroa ylösalaisin, sillä irrotettava ritilä voi pudota ja kuumaa öljyä voi valua ulos.

Kypsennyksen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Käsittele niitä varovasti. Käytä molempia käsiä ja uunikintaita, jos lokero on raskas.

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

- 14 Jos haluat lopettaa kypsennyksen ennen ohjelman päättymistä, paina käynnistys-/pysäytyspainiketta  5 sekunnin ajan laitteen sammuttamiseksi.

HUOMAUTUS: Infrapunatekniikan vuoksi laitteesta lähtee silmille vaaratonta valosäteilyä lämpenemisen aikana.

Kypsennyksen aikana on normaalia, että lämmityselementin valo syttyy ja sammuu ajoittain.

CRISPY FINISH (RAPEA PINTA) -OHJELMA

Crispy Finish (Rapea pinta) -ohjelmalla saat aterioihin rapeutta. Tätä toimintoa suositellaan käytettäväksi yhdessä Air Fry (Ilmafriteeraus)-, Grill (Grilli)-, Roast (Paahto)-, Bake (Leivonta)- ja Reheat (Uudelleenlämmitys) -ohjelmien kanssa. Toiminto lisää kypsennysjakson loppuun kaksi lisäminuuttia 230 °C:n infrapunälämpöä. Se sopii erinomaisesti paahdetun pinnan aikaansaamiseen, ja se on ihanteellinen valmistettaessa broilerin siipiä, pihvejä ja vihanneksia. Toiminto parantaa sekä makua että rakennetta.

Crispy Finish (Rapea pinta) -tilaa ei tule käyttää valmistettaessa ranskanperunoita.

KYPSENNYSOPAS

Alla olevassa taulukossa on ilmoitettu valmistettavan ruoan perusasetukset.

Huomautus: Alla olevat kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella käytettävien aineiden tyyppin ja erän mukaan. Myös muoto ja tuotemerkki voivat vaikuttaa tuloksiin. Siksi saatat joutua hieman muuttamaan kypsennysaikaa.

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsennystila	Crispy Finish (Rapea pinta)	Ravis-tus*	Lisätietoa
Perunat ja ranskanperunat							
Pakasteranskalaiset (vakiopaksuus 10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22-40 min	180 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Ei	x 5	
Kotitekoiset ranskanperunat (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30-50 min	180 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Ei	x 5	Lisää 1 rkl öljyä
Paahdetut perunat	500 g - 1,2 kg	22-40 min	180 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Ei	x 4	Lisää 1 rkl öljyä
Liha ja siipikarja							
Pihvi	5 kpl	11 min	200 °C	Grill (Grilli)	Kyllä		
Broilerinkoivet	12 kpl	25 min	200 °C	Roast (Paahto)			Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Broilerifileet	6 kpl	25 min	180 °C	Roast (Paahto)	Kyllä		
Paahdettu broileri	Enintään 1,5 kg	55 min	160 °C	Roast (Paahto)	Ei		
Pekoni/naudanlihapekoni	6 kpl	5 min	220 °C	Grill (Grilli)	Ei		
Makkarat	7 kpl	20 min	200 °C	Grill (Grilli)			Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kala							
Lohifilee	5 kpl	10 min	200 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Kyllä		
Katkaravut	14 kpl	10 min	140 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Ei	Kyllä	

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsennystila	Crispy Finish (Rapea pinta)	Ravistus*	Lisätietoa
Välipalat							
Pakastebroilerinugetit	16 kpl	13 min	200 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Kyllä		Käännä kypsennyksen puolivälissä
Pakastejuustotikut	22 kpl	11 min	200 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)			
Pakastebroilerinsiivet	16 kpl	14 min	200 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Kyllä		
Paistetut kevätkääryleet	12 kpl	8 min	200 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Kyllä		
Pakastettu minipizza	8 kpl	7 min	200 °C	Bake (Leivonta)	Ei		
Tuore pizza	4 viipaletta	5 min	200 °C	Bake (Leivonta)	Ei		
Kasvikset							
Kesäkurpitsa	600 g	35 min	200 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)			
Kukkakaali (kukinnot)	800 g	20 min	180 °C	Air Fry (Ilmafriteeraus)	Kyllä		
Leipominen							
Muffinit	8 kpl	15 min	150 °C	Bake (Leivonta)	Ei		Käytä muffini-/uunivuokaa**
Kakku	500 g	35 min	150 °C	Bake (Leivonta)	Ei		
Pikkuleivät	5 kpl	12 min	160 °C	Bake (Leivonta)	Ei		
Kuivattaminen							
Viipaloidut hedelmät	12–25 kpl	4–6 h	70 °C	Dehydrate (Kuivatus)	Ei		

* Ravista ruokaa ainakin kertaalleen kypsennyksen puolivälissä.

Vinkki: kypsennystuloksen parantamiseksi ravista ruokaa 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

** Aseta muffini-/uunivuoka kulhoon.

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

TÄRKEÄÄ: Jotta laite ei vaurioituisi, älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja aineiden ja nesteiden enimmäismääriä.

VINKKI

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset.
- Pienikokoisten aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa estämään epätasaisen kypsennyksen.
- Jotta perunoista tulisi erityisen rapeita, lisää pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravista perunoita, jotta öljy levittyy niiden pinnalle tasaisesti. Suosituksemme on 14 ml öljyä (1 rkl).
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita valmistettaessa suositeltava määrä on 1 kg.
- Voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta laitteen lokeroon uunivuoka, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi. Kypsennysaikaa voidaan säätää ruoan määrän mukaan, jotta ruoka kuumenee kokonaan.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Huomautus: Poista lokero, jotta laite jäähtyy nopeammin.
- 2 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

- 3 Puhdista lokero ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella.

Huomautus: Lokero ja irrotettava ritilä voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

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

SÄILYTYS

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

VIANETSINTÄ

Jos kohtaat ongelmia laitteen käytössä, käy tuotemerkin verkkosivustolla, jossa on luettelo usein kysytyistä kysymyksistä, tai ota yhteyttä oman maasi asiakaspalvelukeskukseen.

Voimassa olevien CE-merkintämääräysten mukaisesti tiedot pois päältä -tilasta, valmiustilasta (*) ja verkkovalmiustilan (*) energiankulutuksesta ovat saatavilla www.obhnordica.fi, www.tefal.com, www.krups.com tai www.wmf.com (*). Nämä tiedot näyttävät laitteen energiankulutuksen, kun se on kytketty, mutta se ei ole aktiivinen. Energiansäästöä varten se siirtyy automaattisesti näihin tiloihin käytön jälkeen(*). Jos haluat muuttaa tätä asetusta (*), katso lisätietoja käyttöohjeesta. Huomaa, että tämä lisää energiankulutusta.
(*):mallista riippuen.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- 1 Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- 2 Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta www.obhnordica.fi

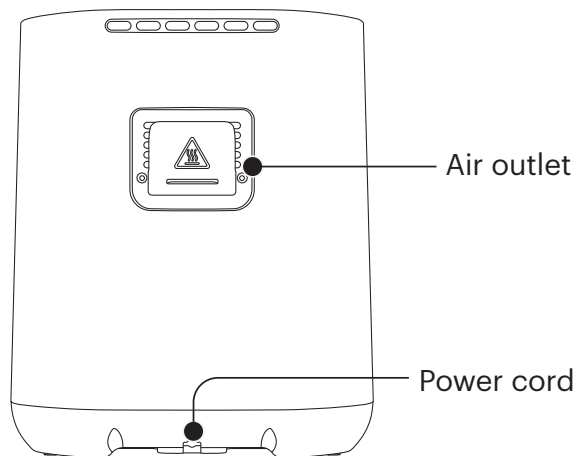
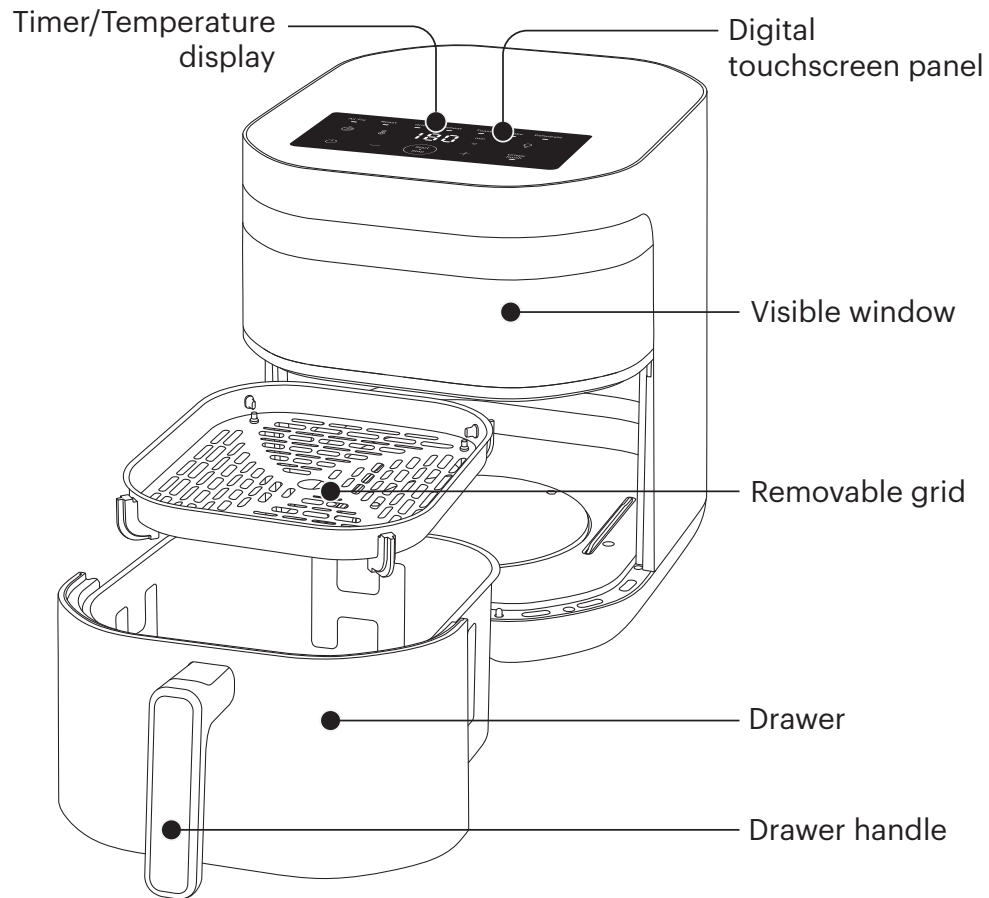
Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Phone: +358 9 8946150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

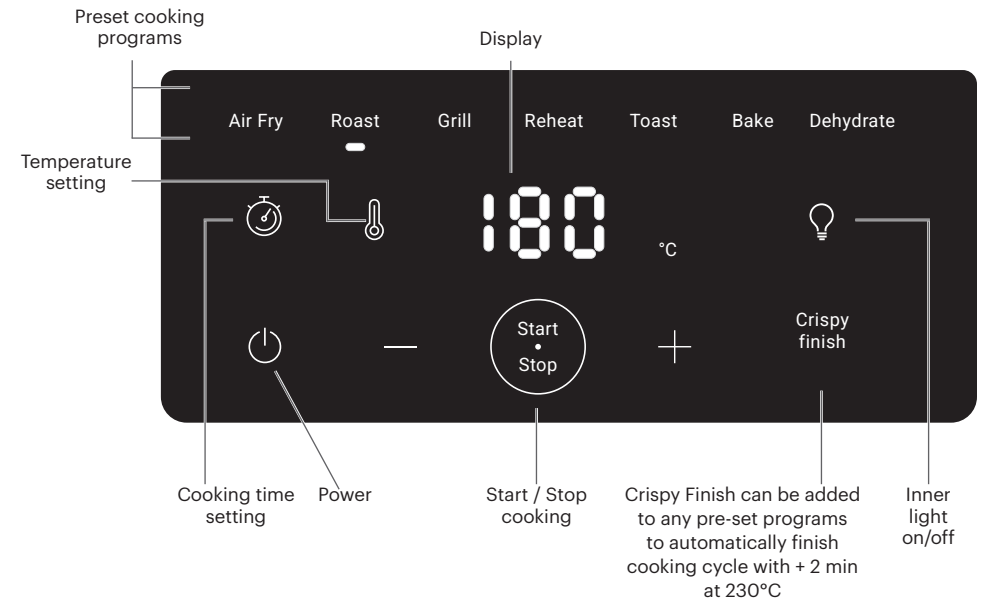
OBH Nordica Commercial code AG8328NO
220-240 V ~, 50-60 Hz
1850-2200 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.



USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

- Air Fry
- Roast
- Grill
- Reheat
- Toast
- Bake
- Dehydrate

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
- 2 Do not remove silicon pads of the grid.
- 3 Thoroughly clean the basket and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note : The basket and the removable grid are dishwasher-safe.


Note: The appliance works by producing hot air.
Do not fill the drawer 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 drawer with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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






USING THE APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
- 2 Press  button to power on the appliance.
- 3 Carefully pull the drawer with its removable grid out of the appliance.
- 4 Place the food in the drawer.

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

- 5 Reinsert the drawer into the appliance.
- 6 You may select between the preset cooking mode.

Pre-set Program	Temp (°C)	Time (min)
Air Fry	190°C	10 min
Roast	175°C	20 min
Grill	200°C	5 min
Reheat	150°C	5 min
Toast	200°C	2 min
Bake	160°C	15 min
Dehydrate	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish	230°C	2 min

- Select one of the Pre-Set program by pressing on it on the digital touchscreen panel.
 - If you need to adjust the temperature: press the  button, then adjust the temperature with + and - buttons. Control range: Min. 70°C, Max. 200°C. Only when using the Crispy Function program will the temperature reach 230°C. T° for toast mode is always 200°C. For dehydrate: min 50°C max 90°C.
 - If you need to adjust the timer: press the  button, then adjust the time with + and - buttons. Control range: Min. 1 minute, Max. 60 minutes. When reached max time, Crispy Mode cannot be activated.
- 7 Confirm the cooking mode by pressing the 'Start - Stop' button . This will launch the cooking process. Cooking starts. The countdown will show in minutes, and the internal light will illuminate throughout the cooking process. To toggle the light on or off, press  at any time.
 - 8 To pause the cooking, press  press it again to resume.
 - 9 Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results (see section 'Cooking guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Slide the drawer back into the appliance, the appliance will restart automatically.

Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds, shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.

Note: If the drawer is removed during cooking, the appliance goes into Pause mode. Drawer needs to be returned to appliance within 10 minutes for cooking to resume. If the drawer is not returned to appliance within 10 minutes, the program, temperature, and time need to be reset.


Warning: If there is a lot of food, the drawer can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.

- 10 When you hear the timer sound, the cooking time set has finished and the appliance beeps. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 11 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

- 12 When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the drawer. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.

Caution: Never turn the drawer upside-down, as the removable grid and hot oil could fall out.

After cooking, the drawer, the grid, and the food are very hot. Handle with caution. Use both hands and oven mitt if the drawer is too heavy.

- 13 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
- 14 If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the 'Start - Stop' button  for 5 seconds to switch off the appliance.

NOTE : Due to infrared technology, when the appliance heats up, it emits light radiation that is harmless to the eyes.

During cooking, it is normal for heating element's light to switch on and off intermittently.

CRISPY FINISH PROGRAM

Enhance your dishes with the Crispy Finish program. This feature is recommended to be combined with Air Fry, Broil, Roast, Bake and Reheat programs. It works by adding an extra two minutes of Infra-heat at 230°C at the end of the cooking cycle. Perfect for achieving a sear-like finish, it is ideal for chicken wings, steaks, and vegetables, enhancing both flavor and texture.

Crispy mode should not be used with fries.

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 ingredients used. Shape and brand may also affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Crispy Finish	Shake*	Extra information
Potatoes & Fries							
Frozen fries (10 x 10 mm standard thickness)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	No	x 5	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry	No	x 5	Add 1 tbsp of oil
Roasted Potatoes	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	No	x 4	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry							
Steak	5 pieces	11 min	200°C	Grill	Yes		Turn halfway through cooking
Chicken drumsticks	12 pieces	25 min	200°C	Roast			
Chicken fillets	6 pieces	25 min	180°C	Roast	Yes		
Roasted chicken	up to 1,5 kg	55 min	160°C	Roast	No		
Bacon / beef bacon	6 pieces	5 min	220°C	Grill	No		
Sausages	7 pieces	20 min	200°C	Grill			Turn halfway through cooking
Fish							
Salmon fillet	5 pieces	10 min	200°C	Air Fry	Yes		
Prawns	14 pieces	10 min	140°C	Air Fry	No	Yes	

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Crispy Finish	Shake*	Extra information
Snacks							
Frozen chicken nuggets	16 pieces	13 min	200°C	Air Fry	Yes		Flip at mid-cooking
Frozen cheese sticks	22 pieces	11 min	200°C	Air Fry			
Frozen chicken wings	16 pieces	14 min	200°C	Air Fry	Yes		
Fried spring rolls	12 pieces	8 min	200°C	Air Fry	Yes		
Frozen mini-pizza	8 pieces	7 min	200°C	Bake	No		
Fresh pizza	4 slices	5 min	200°C	Bake	No		
Vegetables							
Zucchini	600 g	35 min	200°C	Air Fry			
Cauliflower (tops)	800 g	20 min	180°C	Air Fry	Yes		
Baking							
Muffins	8 pieces	15 min	150°C	Bake	No		Use a baking tin/oven dish**
Cake	500 g	35 min	150°C	Bake	No		
Cookies	5 pieces	12 min	160°C	Bake	No		
Dehydration							
Sliced fruit	12-25 pcs	4-6 h	70°C	Dehydrate	No		

* Shake at least half way through cooking.

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

**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.

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

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.

- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 kg.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminum, or terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

Note: The drawer and the removable grid are dishwasher-safe.

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

- 4 Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.

- ⑤ Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
- ⑥ Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

In compliance with CE marking regulations in force, information about off mode, standby mode (*), and networked standby (*) energy consumption is available on www.obhnordica.com, www.tefal.com, www.wmf.com, or www.krups.com (*). This data shows your appliance's energy use when connected but not active. For energy saving, it switches automatically to these modes after use (*). If you wish to modify this setting (*), see the user manual. Note this will increase energy consumption. (*); depending on model.



Environment protection first!

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica Commercial code AG8328NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1850-2200 W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.