



# Easy Fry Compact

---

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska .....	sida	04 - 10
Brugsanvisning - dansk .....	side	11 - 17
Bruksanvisning - norsk .....	side	18 - 24
Käyttöohjeet - suomi .....	sivu	25 - 31
Instructions of use - english.....	page	32 - 38



## BESKRIVNING

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

## AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

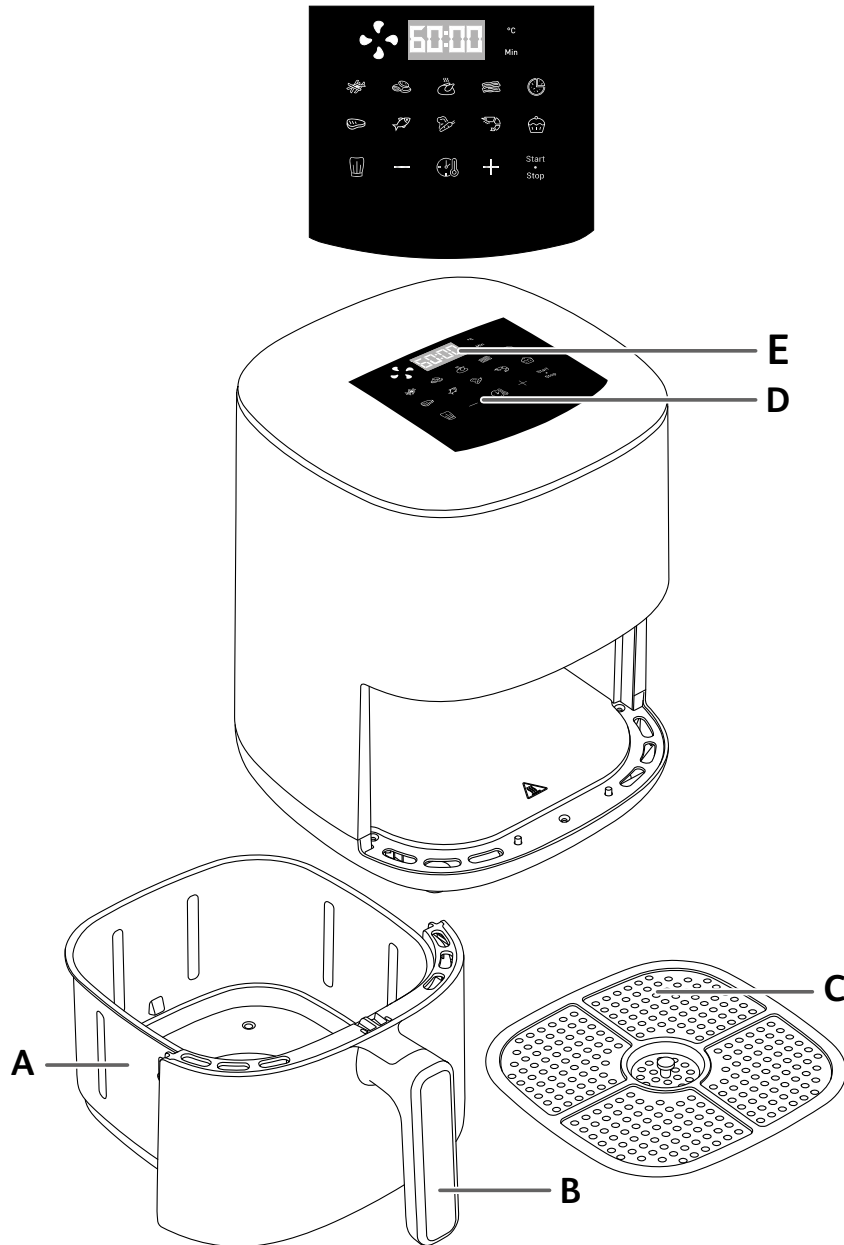
- 1. Pommefrites
- 2. Nuggets
- 3. Stekt kyckling
- 4. Bacon/nötbacon
- 5. Pizza
- 6. Biff
- 7. Fisk
- 8. Grönsaker
- 9. Räkor
- 10. Desserter

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från apparaten.
2. Rengör friteringslådan och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.  
**OBS: Friteringslådan och gallret kan diskas i diskmaskin.**
3. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Tillsätt inte olja eller stekfett i friteringslådan (A).

## FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING










1. Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
  2. Placera gallret i botten av friteringslådan, så att den vilar mot stoppet.
  3. 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

Apparaten kan laga en mängd olika recept. Tillagningstider för vanliga livsmedel anges i tillagningsguiden.

- Sätt i apparatens sladd i ett nätuttag.
- Lägg livsmedlen i friteringslådan.
 

**OBS: Lägg inte i mer livsmedel än vad som anges i tabellen (se tillagningsguiden), det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.**
- Skjut tillbaka friteringslådan i apparaten.
- För att starta tillagningen måste du välja något av de automatiska tillagningslägena.
  - Tryck på knappen  för att visa tillagningsläget.
  - Tryck på knappen  på displayen för att välja önskat tillagningsläge (dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden).
  - Om så behövs, justera tillagningstiden med knappen  och tillagningstiden med knapparna  och . Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
  - Du kan också justera temperaturen  med knapparna  och  på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in mellan 70 och 200 °C.
  - Tryck på knappen  för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna.
  - Tillagningen startas. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på displayen.
 

**OBS: Under tillagningen kan du justera tillagningstiden och temperaturen genom att trycka på .**
- Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
- Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden (se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget, dra ut friteringslådan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i apparaten. Tillagningen återupptas automatiskt.
- Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- 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.
- Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
 

**Var försiktig! Friteringslådan bör aldrig vändas upp och ner med gallret. Efter varmluftsfritering är friteringslådan, gallret och livsmedlen heta.**
















**Var försiktig! Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.**

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

## TILLAGNINGSGUIDE

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

**Observera: Tillagningstiderna nedan är bara riktvärden 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)	Tillagningsläge	Skaka*	Ytterligare information
<b>Potatis &amp; pommes</b>						
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	300 - 500 g	20 - 30 min	180°C		Ja	
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	300 - 500 g	25 - 35 min	180°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Djupfryst klyftpotatis	300 - 500 g	22 - 30 min	180°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
<b>Kött och fågel</b>						
Biff	100 - 400 g (2 st)	6 - 10 min	180°C			
Kycklingbröstfiléer (benfria)	100 - 500 g	12 - 25 min	180°C			
Bacon/nötbacon	100 g (8 skivor)	6 - 8 min	180°C		Ja	Vänd efter halva tillagningstiden
<b>Fisk</b>						
Laxfilé	300 g	15 - 17 min	140°C			
Räkor	16 st	6 min	170°C			
<b>Snacks</b>						
Djupfrysta kycklingnuggets	100 - 350 g	10 - 15 min	200°C		Ja	
Djupfrysta kycklingvingar	300 g	16 - 20 min	200°C		Ja	
Djupfrysta ostpinnar	125 g (5 st)	7 - 9 min	180°C			
Djupfrysta lökringar	150 g (10 st)	8 - 10 min	200°C		Ja	
Mini-pizza	200 g	7 min	190°C			
<b>Grönsaker</b>						
Zucchini	200 - 500 g	15 min	180°C			
<b>Bakning</b>						
Muffins	4 st	15 - 18 min	180°C			Använd en bakform/ugnsform**
Kaka	500 g	30 min	180°C			

\* Skaka senast efter halva tillagningstiden.

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

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 ugnnsformen mer än till hälften.

## TIPS

- Mindre bitar av livsmedel kräver något kortare tillagningstid än större bitar. Om du är osäker kan du öppna friteringslådan när som helst under tillagningen för att kontrollera resultatet.
- Att skaka livsmedlen efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- För att göra potatis extra krispig, prova att tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka för att fördela den jämnt. Vi rekommenderar 14 ml olja (1 msk).
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 400 g.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnnsform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnnsformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.
- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel, sätt temperaturen till 160 °C i upp till 10 minuter. Tillagningstiden kan anpassas efter mängden livsmedel för fullständig värmning.

## TILLAGA HEMGJORDA POMMES FRITES

Om du vill göra hemgjorda pommes frites följer du anvisningarna nedan.

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 potatisstavarna med en pappershandduk. Potatisstavarna måste vara ordentligt torra 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 fingrarna eller ett köksredskap så att överflödiga olja blir kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i skålen.

**OBS: Töm inte hela skålen med oljetäckta potatisstavar i friteringslådan på en gång, då hamnar överflödiga olja i botten av friteringslådan.**

5. Friterar pommes frites enligt anvisningarna i avsnittet "Tillagningsguide".

## RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

**Friteringslådorna och gallren 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 nätuttaget och låt apparaten svalna. OBS: Ta bort friteringslådan så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör friteringslådan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.  
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.  
**OBS: Friteringslådan och gallret kan diskas i diskmaskin.**  
Tips: Om matrester har fastnat på gallren eller i botten av friteringslådorna, fyll friteringslådorna med varmt vatten och lite diskmedel. Låt friteringslådorna och gallren 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.



### 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](http://obhnordica.se)

### TEFAL - OBH Nordica Group AB

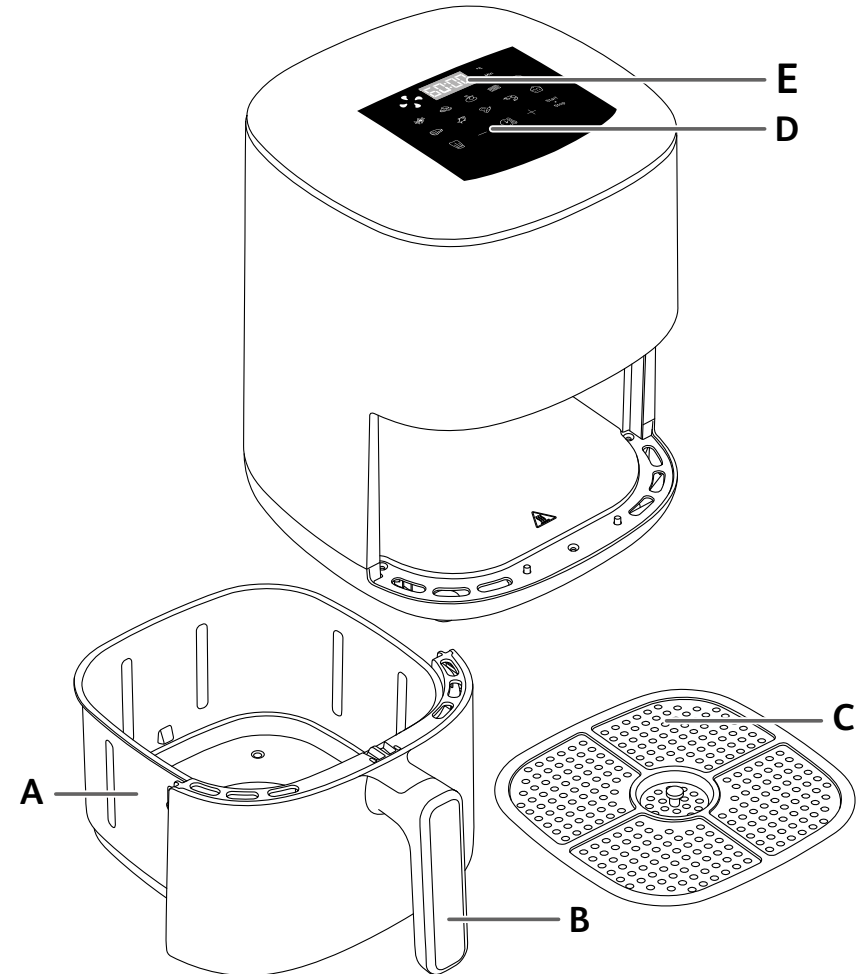
Löfströms Allé 5  
 172 66 Sundbyberg  
 Tel 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### Teknisk data

OBH Nordica TYPE AG1458S0  
 220-240V ~, 50 Hz  
 1330 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



## BESKRIVELSE

- A. Beholder
- B. Håndtag
- C. Aftagelig rist
- D. Panel med digitale berøringsknapper
- E. Tid/temperatur-display

## AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- 1. Pømmes frites
- 2. Nuggets
- 3. Stegt kylling
- 4. Bacon / oksekødsbacon
- 5. Pizza
- 6. Bøffer
- 7. Fisk
- 8. Grøntsager
- 9. Rejer
- 10. Desserter

## FØR IBRUGTAGNING

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

**Bemærk: Beholderen og risten tåler opvaskemaskine.**











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

## KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på et plant, stabilt, varmebestandigt underlag, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
  2. Sæt risten i bunden af beholderen, til den støder mod stoppet.
  3. Kom ikke olie eller anden væske i beholderen.  
Placer ikke noget oven på apparatet. Det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstilberedningen.
- VIGTIGT: For at forhindre overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller under et overskab. Der skal være en afstand på mindst 15 cm omkring apparatet for at luften kan cirkulere.

## BRUG AF APPARATET

Apparatet kan bruges til en lang række opskrifter. Tilberedningstiderne for de vigtigste fødevarer fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide".
















1. Sæt ledningen i en stikkontakt.
2. Læg fødevarerne i beholderen.  
**Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.**
3. Sæt beholderen tilbage i apparatet.
4. For at begynde tilberedningen skal du vælge et af de automatiske tilberedningsprogrammer:
  - Tryk på knappen  for at få vist tilberedningsprogrammet.
  - Tryk derefter på knappen  for at vælge det ønskede tilberedningsprogram (programmerne er beskrevet i afsnittet "Tilberedningsguide").
  - Om nødvendigt kan du indstille tilberedningstiden ved at trykke på knappen , og justere tiden med knapperne  og . Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
  - Du kan også indstille temperaturen  med knapperne  og  på det digitale display. Temperaturen kan indstilles fra 70 til 200 °C.
  - Tryk på  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling.
  - Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.  
**Bemærk: Under tilberedningen kan du justere tilberedningstiden og temperaturen ved at trykke på .**
5. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af beholderen.
6. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på beholderen for at trække den ud, og derefter ryste den. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk.
7. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk beholderen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.
8. Kontrollér, om maden er færdig.  
Sæt ganske enkelt beholderen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
9. Træk beholderen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af beholderen med en tang.  
**Forsigtig: Beholderen må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er beholderen, risten og maden meget varme.**  
**Forsigtig: Rør ikke ved beholderen under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.**

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

## TILBEREDNINGSGUIDE

Nedenstående tabel er ment som en hjælp til at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, der skal tilberedes.

**Bemærk: Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere alt efter kartoffelsort og -mængde. Når det gælder andre fødevarer, kan størrelse, form og varemærke påvirke resultatet. Det kan derfor være nødvendigt at tilpasse tilberedningstiden en smule.**

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
<b>Kartofler &amp; pommes frites</b>						
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	300 - 500 g	20 - 30 min	180°C		Ja	
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	300 - 500 g	25 - 35 min	180°C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Frosne kartoffelbåde	300 - 500 g	22 - 30 min	180°C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
<b>Kød &amp; fjerkræ</b>						
Steak	100 - 400 g (2 stk.)	6 - 10 min	180°C			
Kyllingebrystfileter (udbenede)	100 - 500 g	12 - 25 min	180°C			
Bacon / oksekødsbacon	100 g (8 skiver)	6 - 8 min	180°C		Ja	Vendes halvvejs i tilberedningen
<b>Fisk</b>						
Laksefilet	300 g	15 - 17 min	140°C			
Rejer	16 stk.	6 min	170°C			
<b>Snacks</b>						
Frosne kyllingenuggets	100 - 350 g	10 - 15 min	200°C		Ja	
Frosne kyllingevinger	300 g	16 - 20 min	200°C		Ja	
Frosne ostestænger	125 g (5 stk.)	7 - 9 min	180°C			
Frosne løgringe	150 g (10 stk.)	8 - 10 min	200°C		Ja	
Mini-pizza	200 g	7 min	190°C			
<b>Grøntsager</b>						
Zucchini	200 - 500 g	15 min	180°C			
<b>Bagning</b>						
Muffins	4 stk.	15 - 18 min	180°C			Brug bageform/ildfast fad**
Kage	500 g	30 min	180°C			

\* Rystes mindst halvvejs i tilberedningen.

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

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 beholderen.

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

## TIPS

- Mindre stykker kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større stykker. Hvis du er i tvivl, kan du når som helst under tilberedningen åbne beholderen for at kontrollere, hvordan det går.
- Hvis ingredienserne rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, vil det give et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- For at gøre kartoflerne ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pommes frites er 400 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets beholder ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Du kan bruge ildfaste fade af silikone, rustfrit stål, aluminium, keramik.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter. Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden for at genopvarme maden fuldt ud.

## HJEMMELAVEDE POMMES FRITES

Følg nedenstående vejledning for at lave hjemmelavede pommes frites.

1. Vælg en kartoffelsort, der anbefales til tilberedning af pommes frites. Skræl kartoflerne, og skær dem i stave med ens tykkelse.
2. Læg kartoffelstavene i koldt vand i mindst 30 minutter. Tag dem op, og tør dem på et rent og meget sugende viskestykke. Dup dem derefter med køkkenrulle. Kartoffelstavene skal være godt tørre, før de tilberedes.
3. Kom 1 spsk. olie (grøntsags-, solsikke- eller olivenolie) i en tør skål, læg kartoffelstavene i, og bland, indtil de alle er dækket af olie.



4. Tag kartoffelstavene op ad skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. Placer kartoffelstavene i beholderen.  
**Bemærk: Hæld ikke skålen med kartoffelstave og olie direkte i beholderen på én gang, da overskydende olie ellers ender i bunden af beholderen.**
5. Tilbered pommestruer som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.

## RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

**Beholderen og risten har non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøring, da det kan beskadige non-stick-belægningen.**

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Bemærk: Tag beholderen ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør beholderen 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: Beholderen og risten tåler opvaskemaskine.**  
Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af beholderen og på risten, kan du fylde den med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad beholderen 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. Dyb 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.



### 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](http://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](http://www.obhnordica.dk)

### Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG1458S0

220-240V ~, 50 Hz

1330 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

## BESKRIVELSE

- A. Bolle
- B. Håndtak på bolle
- C. Løs rist
- D. Digitalt berøringspanel
- E. Visning av tid/temperatur

## AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

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

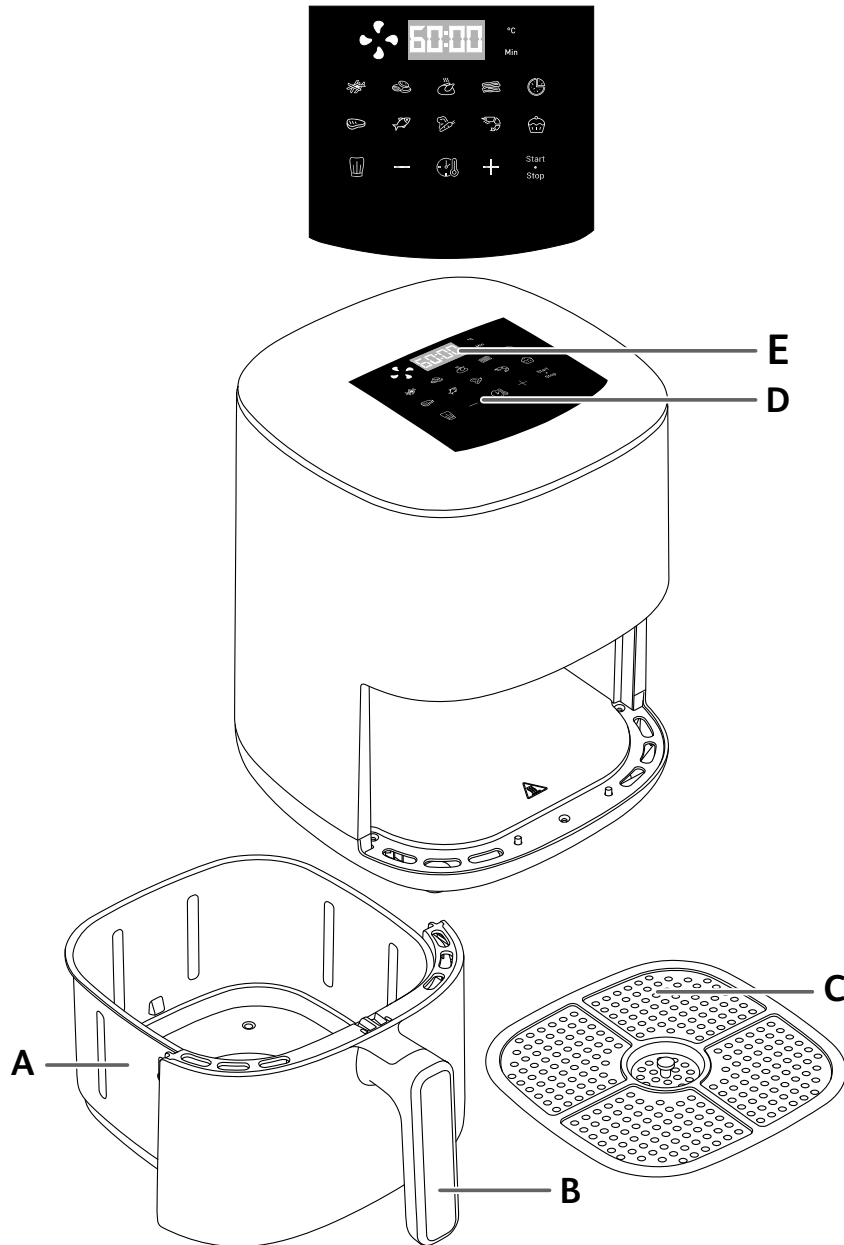
## FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2. Rengjør bollen og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.  
**Merk: Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.**
3. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft. Ikke fyll bollen (A) med olje eller stekefett.

## KLARGJØRING FOR BRUK

1. Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
2. Fest risten i bunnen av bollen, opp til stopperen.
3. Ikke fyll bollen med olje eller annen væske.  
Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

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



## BRUKE APPARATET

Apparatet kan tilberede mange forskjellige retter. Du finner tilberedningstider for de vanligste råvarene i avsnittet «Tilberedningsveiledning».










1. Koble støpselet til en stikkontakt.


2. Legg maten i bollen.

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

3. Skyv bollen inn i apparatet.

4. For å begynne tilberedningen må du velge en av de automatiske tilberedningsinnstillingene:

- Trykk på knappen  for å vise tilberedningsinnstillingen.
- Trykk deretter på knappen  på skjermen for å velge ønsket tilberedningsinnstilling (disse innstillingene er beskrevet i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
- Ved behov kan du tilpasse tilberedningstiden ved å trykke på knappen  og deretter bruke knappene  og . Tiden kan stilles til mellom 0 og 60 minutter.
- Du kan også tilpasse temperaturen  ved hjelp av knappene  og  på skjermen. Termostaten varierer fra 70 til 200 °C.
- Trykk på  for å starte tilberedningen med valgt temperatur og tid.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.

**Merk: Under tilberedning kan du trykke på  for å tilpasse tiden og temperaturen.**

5. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.

6. Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du bollen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter bollen inn i apparatet igjen. Tilberedningen fortsetter automatisk.

7. Når du hører nedtellingslyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

8. Undersøk om maten er ferdig.

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

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

**Forsiktig: Bollen må aldri settes opp ned på risten.**

**Etter bruk er bollen, risten og maten svært varme.**
















**Forsiktig: Ikke berør bollen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold bollen i håndtaket.**

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

## TILBEREDNINGSGVEILEDNING

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

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

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
<b>Poteter og pommefrites</b>						
Frosne pommefrites (10 x 10 mm standard tykkelse)	300 - 500 g	20 - 30 min	180°C		Ja	
Hjemmelaget pommefrites (8 x 8 mm)	300 - 500 g	25 - 35 min	180°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Frosne potetbåter	300 - 500 g	22 - 30 min	180°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
<b>Kjøtt og kylling</b>						
Biff	100 - 400 g (2 biter)	6 - 10 min	180°C			
Kyllingfileter (uten ben)	100 - 500 g	12 - 25 min	180°C			
Bacon	100 g (8 skiver)	6 - 8 min	180°C		Ja	Snu når halve tiden har gått
<b>Fisk</b>						
Laksefilet	300 g	15 - 17 min	140°C			
Reker	16 biter	6 min	170°C			
<b>Snacks</b>						
Frosne kyllingnuggets	100 - 350 g	10 - 15 min	200°C		Ja	
Frosne kyllingvinger	300 g	16 - 20 min	200°C		Ja	
Frosne ostepinner	125 g (5 biter)	7 - 9 min	180°C			
Frosne løkringer	150 g (10 biter)	8 - 10 min	200°C		Ja	
Mini-pizza	200 g	7 min	190°C			
<b>Grønnsaker</b>						
Squash	200 - 500 g	15 min	180°C			
<b>Baking</b>						
Muffins	4 biter	15 - 18 min	180°C			Bruk stekeform/ovnsform***
Kake	500 g	30 min	180°C			

\* Rist når halve tiden har gått.

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

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 bollen.

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

## TIPS

- Mindre ingredienser krever litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser. Hvis du er usikker, kan du når som helst åpne bollen for å ta en titt.
- Rist ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å forbedre sluttresultatet og forhindre at steking blir ujevn.
- 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.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommes frites er 400 gram.
- 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 ildfast fat av silikon, rustfritt stål, aluminium og terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. Varm opp maten på 160 °C i opptil ti minutter. Tilberedningstiden kan tilpasses avhengig av hvor mye mat du skal varme opp.

## LAGE HJEMMELAGDE POMMES FRITES

Hvis du vil lage hjemmelagde pommes frites, følger du trinnene nedenfor.

1. Velg mellom en rekke ulike potettyper som anbefales for å lage pommes frites. Skrell potetene og skjær dem i like tykke pommes frites.
2. Bløtlegg pommes fritesene i kaldt vann i minst 30 minutter, hell av vannet og tørk dem med et rent og svært absorberende kjøkkenhåndkle. Klapp deretter pommes fritesene tørre med et kjøkkenhåndkle. Pommes fritesene må være helt tørre før de stekes.
3. 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 bollen.

**Obs: Ikke vipp beholderen med oljebelagte pommes frites direkte inn i bollen med en gang, ellers vil overflødig olje ende opp på bunnen av bollen.**

5. Stek pommes fritesene som beskrevet i instruksjonene i delen Tilberedningsveiledning.

## RENGJØRING

Rengjør apparatet etter bruk.

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

1. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles. Obs: Fjern bollen for at apparatet skal avkjøles raskere.
2. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
3. Rengjør bollen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.  
**Merk: Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.**  
Tips: Hvis det sitter fast matrester/smuss på bunnen av bollen og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La bollen 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 kontakten og la apparatet kjøle seg ned.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.



### 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](http://www.obhnordica.no)

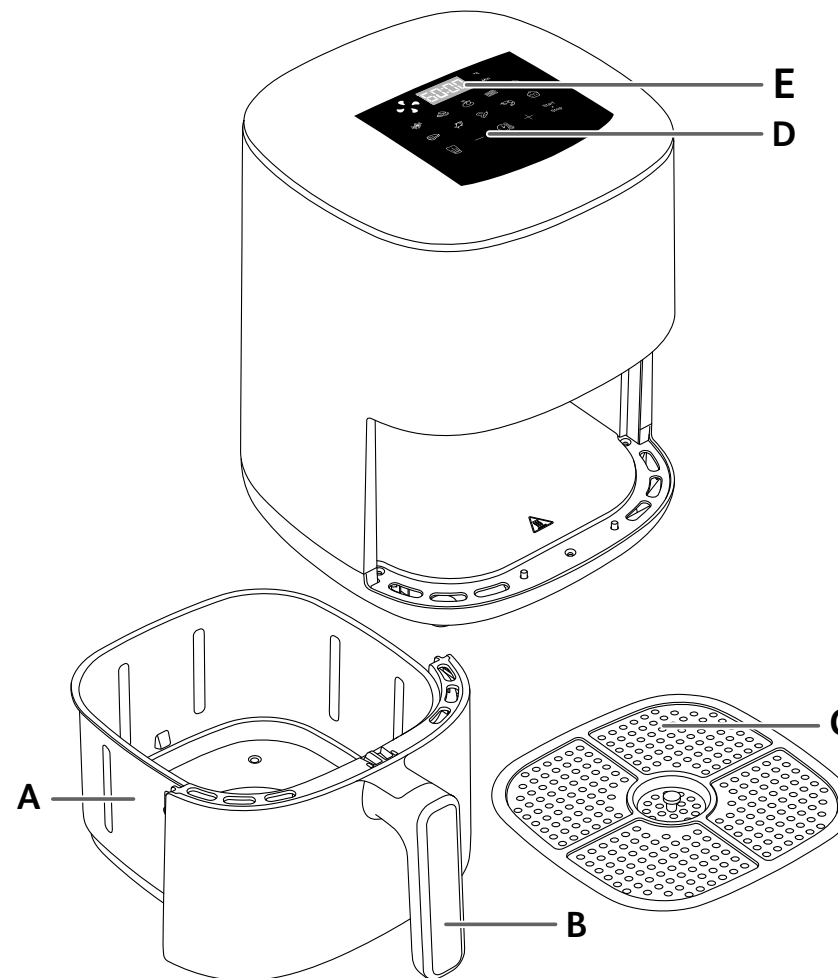
**Groupe SEB Norway AS**  
**Philip Pedersens vei 20, 3. etage**  
**1366 Lysaker**  
**Norway**  
**Telephone: +47 22 96 39 30**  
**[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)**

### Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG1458S0  
 220-240V ~, 50 Hz  
 1330 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.



## KUVAUS

- A. Kulho
- B. Kulhon kahva
- C. Irrotettava ritilä
- D. Digitaalinen kosketusnäyttö
- E. Ajan/lämpötilan näyttö

## AUTOMAATTISET KYSENNYSTILAT

- 1. Ranskalaiset perunat
- 2. Nuggetit
- 3. Paahdettu broileri
- 4. Pekoni/naudanlihapekoni
- 5. Pizza
- 6. Pihvi
- 7. Kala
- 8. Kasvikset
- 9. Katkaravut
- 10. Jälkiruoat

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA











- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat laitteesta.
- Puhdista kulho ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.  
**Huomautus: kulhon ja ritilän voi pestä astianpesukoneessa.**
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laitte 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.
  - Aseta ritilä kulhon pohjalle pysäyttimeen asti.
  - Älä lisää kulhoon öljyä tai muuta nestettä.  
Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsennyksen lopputulokseen.
- TÄRKEÄÄ:** Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille tulee jättää vähintään 15 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään.

## LAITTEEN KÄYTTÖ

Laitteella voi valmistaa monia erilaisia ruokia. Pääruokien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa.

- Liitä virtajohto pistorasiaan.
- Aseta ruoka kulhoon.  
**Huomautus: Älä ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.**
- Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.
- Aloita kypsennys valitsemalla jokin automaattisista kypsennystiloista:
  - Paina  painiketta näyttääksesi kypsennystilan.
  - Paina sitten näytöllä valikkopainiketta  ja valitse kypsennystila (tilojen tarkat kuvaukset löytyvät "Kypsennysopas"-osioista).
  - Aseta haluttu kypsennysaika painamalla painiketta . Voit säätää aikaa painamalla painikkeita  ja . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
  - Voit myös säätää lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla  ja . Termostaatin säätöalue on 70–200 °C.
  - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta  <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
  - Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.  
**Huomaa: Kypsennyksen aikana voit säätää kypsennysaikaa ja lämpötilaa painamalla painiketta .**
- Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.
- Joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä kulho ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla kulhoa. Liu'uta kulho paikoilleen, jolloin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti.
- Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Tarkista, onko ruoka valmis.  
Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, liu'uta vain kulho takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
- 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.**  
**Varoitus: Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta.**

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

## KYPSENNYSOPAS

Valmistettavan ruoan tavanomainen kypsennysaika on annettu alla olevassa taulukossa.

**Huomautus: Alla olevat kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella käytetyn perunalajikkeen ja -erän mukaan. Muiden elintarvikkeiden kohdalla koko, muoto ja tuotemerkki voivat vaikuttaa lopputulokseen. Siksi kypsennysaikaa on tarvittaessa muutettava hieman.**

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nystila	Ravis- tus*	Lisätietoa
<b>Perunat ja ranskanperunat</b>						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksaus 10 mm x 10 mm)	300 - 500 g	20 - 30 min	180°C		Kyllä	
Kotitekoiset ranskalaiset perunat (8 x 8 mm)	300 - 500 g	25 - 35 min	180°C		Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
Pakastelohkoperunat	300 - 500 g	22 - 30 min	180°C		Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
<b>Meat &amp; Poultry</b>						
Pihvi	100 - 400 g (2 kpl)	6 - 10 min	180°C			
Kanan rintafileet (luuttomat)	100 - 500 g	12 - 25 min	180°C			
Pekoni/ naudanlihapekoni	100 g (8 viipaletta)	6 - 8 min	180°C		Kyllä	Käännä kypsennyksen puolivälissä
<b>Kala</b>						
Lohifilee	300 g	15 - 17 min	140°C			
Katkaravut	16 kpl	6 min	170°C			
<b>Välipalat</b>						
Pakastekananuggetit	100 - 350 g	10 - 15 min	200°C		Kyllä	
Pakastebroilerinsiivet	300 g	16 - 20 min	200°C		Kyllä	
Pakastejuustotikut	125 g (5 kpl)	7 - 9 min	180°C			
Pakastesipulirenkaat	150 g (10 kpl)	8 - 10 min	200°C		Kyllä	
Mini-pizza	200 g	7 min	190°C			
<b>Kasvikset</b>						
Kesäkurpitsa	200 - 500 g	15 min	180°C			
<b>Baking</b>						
Muffinit	4 kpl	15 - 18 min	180°C			Käytä muffini-/uunivuokaa**
Kakku	500 g	30 min	180°C			

\* Ravista ruokaa ainakin kertaalleen kypsennyksen puolivälissä.  
Vinkki: kypsennystuloksen parantamiseksi ravista ruokaa 2-3 kertaa kypsennyksen aikana.

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

\*\*asetta kakku-/uunivuoka kulhoon.

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

## VINKKI

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset. Jos olet epävarma, voit avata kulhon missä tahansa kypsennysvaiheessa tarkistaaksesi tilanteen.
- Ruoan ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta, sillä kaikki ainekset kypsyvät tasaisemmin.
- Jotta perunoista tulisi erityisen rapeita, lisää pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravista perunoita, jotta öljy levittyy niiden pinnalle tasaisesti. Suositeltu öljymäärä on 14 ml.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 400 grammaa.
- Voit valmistaa nopeasti ja helposti täytettyjä välipaloja käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen kulhoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi. Kypsennysaikaa voidaan säätää ruoan määrän mukaan, jotta ruoka kuumenee kokonaan.

## KOTITEKOISTEN RANSKANPERUNOIDEN VALMISTUS

Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudata alla olevia ohjeita.

- Valitse ranskalaisten valmistukseen tarkoitettuja perunoita. Kuori perunat ja leikkaa ne samantarkkuuksiksi suikaleiksi.
- Liota perunalohkoja kulhossa kylmässä vedessä vähintään 30 minuuttia, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla, imukykyisellä liinalla. Taputtele niitä tämän jälkeen talouspaperilla. Ranskanperunasuikaleet on kuivattava perusteellisesti ennen kypsennystä.
- 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.

## PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

**Kulhossa 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 kulho, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

3. Puhdista kulho ja rutilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella.

**Huomaa: kulhon ja rutilän voi pestä astianpesukoneessa.**

Vinkki: Jos kulhon pohjaan ja rutilään on tarttunut ruoasta jäänyttä likaa tai jäämiä, täytä kulhoon kuumaa vettä ja tilkka astianpesuainetta. Liota kulhoa ja rutilää noin 10 minuuttia. Huuhtelee ne sitten puhtaksi ja kuivaa ne.

4. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.

5. Puhdista kuumennuselementti 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.



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

**Groupe SEB Finland OY**  
**Bolero Business Park, Atomitie 2**  
**00370 Helsinki**  
**Finland**  
**Puh. (09) 894 6150**  
**[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)**

### Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG1458S0

220-240V ~, 50 Hz

1330 watt



Oikeus muutoksiin pidätetään.



## DESCRIPTION

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

## AUTOMATIC COOKING MODES

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

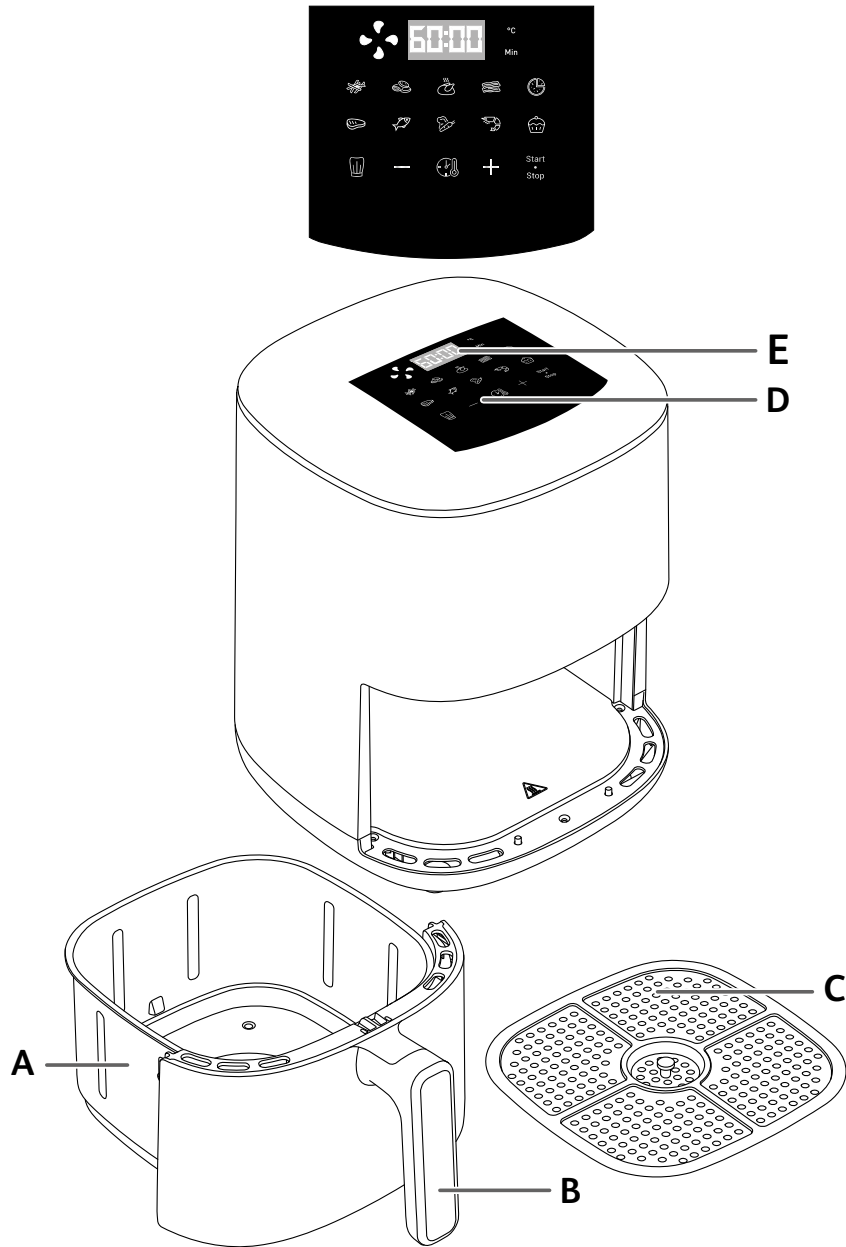
## BEFORE FIRST USE

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

## PREPARING FOR USE

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










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




## USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.
 

**Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
3. Slide the bowl back into the appliance.
4. To begin cooking, you must select one of the automatic cooking mode:
  - Press  button to display the cooking mode.
  - Then press  button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
  - If needed, adjust the cooking time by pressing the  button and adjusting the time with the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
  - You can also adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 70-200°C.
  - Press  to begin cooking with the selected temperature and time settings.
  - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

**Note : During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing .**
5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
6. 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, the cooking restarts automatically.
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. Check if the food is ready.
 

If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. 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.**
















**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.**

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

## COOKING GUIDE

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

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

	Quantity	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 500 g	20 - 30 min	180°C		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 500 g	25 - 35 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 500 g	22 - 30 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
<b>Meat &amp; Poultry</b>						
Steak	100 - 400 g (2 pieces)	6 - 10 min	180°C			
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g	12 - 25 min	180°C			
Bacon / Beef bacon	100 g (8 slices)	6 - 8 min	180°C		Yes	Flip at mid-cooking
<b>Fish</b>						
Salmon fillet	300 g	15 - 17 min	140°C			
Prawns	16 pieces	6 min	170°C			
<b>Snacks</b>						
Frozen chicken nuggets	100 - 350 g	10 - 15 min	200°C		Yes	
Frozen chicken wings	300 g	16 - 20 min	200°C		Yes	
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	7 - 9 min	180°C			
Frozen onion rings	150 g (10 pieces)	8 - 10 min	200°C		Yes	
Mini-pizza	200 g	7 min	190°C			
<b>Vegetables</b>						
Zucchini	200 - 500 g	15 min	180°C			
<b>Baking</b>						
Muffins	4 pieces	15 - 18 min	180°C			Use a baking tin/oven dish**
Cake	500 g	30 min	180°C			

\* 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.

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 food will require a slightly shorter cooking time than larger size food. If you are unsure, you can open the bowl at any point of cooking to check progress.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14 ml of oil.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 400 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

## MAKING HOME-MADE CHIPS

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

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 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 and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.**

1. Remove the 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 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 bowl and the grid are dishwasher safe.**

Tip: If food debris/residue 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.



### **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](http://www.obhnordica.com)

### **TEFAL - OBH Nordica Group AB**

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

[www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)

### **Technical data**

OBH Nordica TYPE AG1458S0

220-240V ~, 50 Hz

1330 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code  
to receive our latest offers.