



Easy Fry & Grill Steam+

Air Fryer

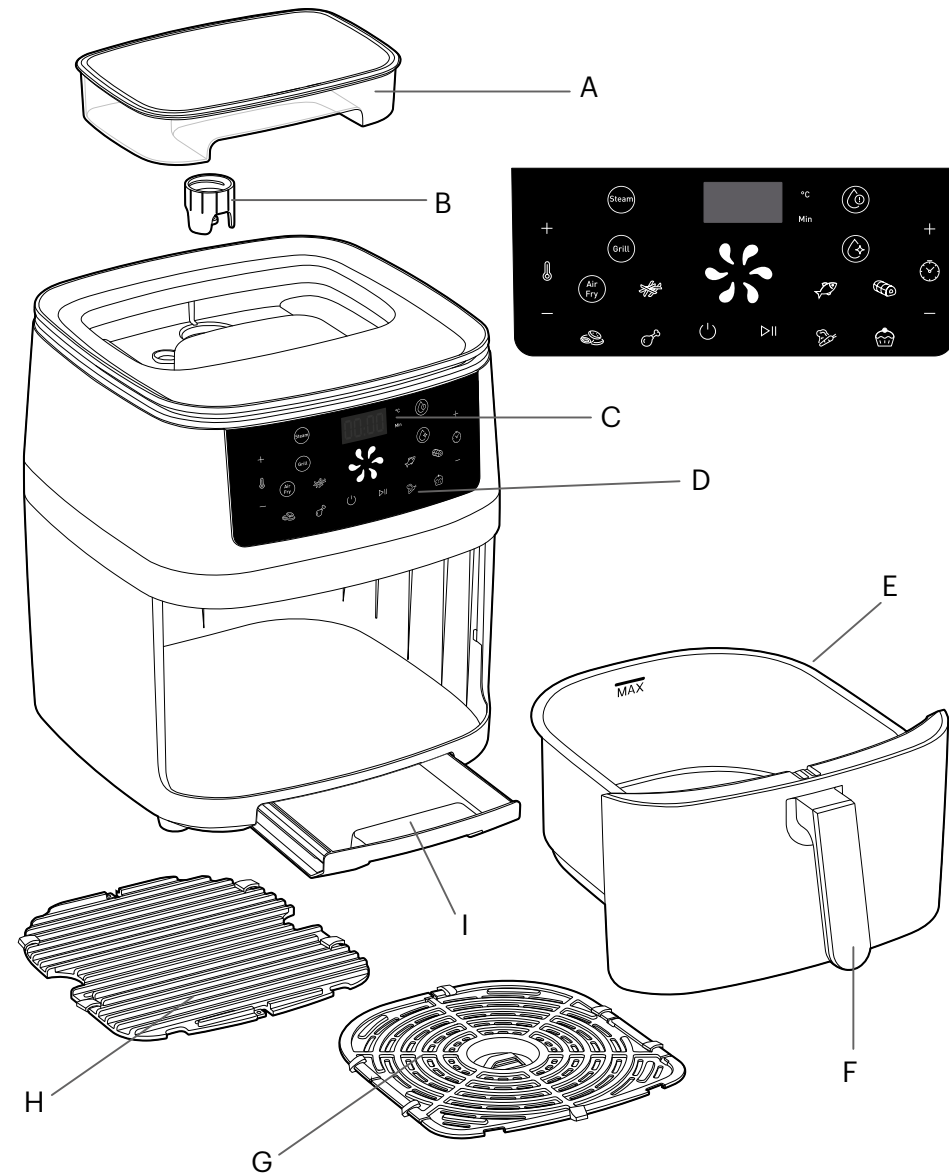
Bruksanvisning - svenska	sida	05 - 17
Brugsanvisning - dansk	side	18 - 31
Bruksanvisning - norsk	side	32 - 44
Käyttöohjeet - suomi	sivu	45 - 57
Instructions of use - english.....	page	58 - 70



VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektrisk utrustning ska säkerhetsåtgärder alltid följas inklusive följande:


- Läs alla anvisningar innan användning.
- Vidrör inte varma ytor. Använd handtag eller vred.
- För att förhindra elstötar får sladden, kontakterna eller fritösen inte nedsänkas i vatten eller annan vätska.
- Om barn använder fritösen eller om fritösen används i närheten av barn ska detta ske under direkt uppsikt av en vuxen.
- Dra ur kontakten när fritösen inte används och innan den rengörs. Låt fritösen svalna innan du sätter dit eller tar bort delar.
- Använd inte fritösen om sladden eller kontakten är skadad eller om fritösen uppvisat funktionsfel eller skadats på något sätt. Lämna fritösen hos närmaste behöriga serviceverkstad för översyn, reparation eller justering.
- Om tillbehör som inte rekommenderas av produkttillverkaren används, kan det orsaka personskador.
- Använd inte produkten utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en arbetsbänk och låt den inte ha kontakt med varma ytor.
- Lägg den inte på eller nära en gas- eller elbrännare eller i en varm ugn.
- Extrem försiktighet måste iakttas vid förflyttning av apparater som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Anslut alltid kontakten till fritösen först (beroende på modell) och anslut den sedan till vägguttaget. För att koppla ur fritösen ska strömbrytaren stängas av och sedan kontakten dras ut ur vägguttaget.
- Använd inte fritösen för andra ändamål än den är konstruerad för.
- SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR ENBART HUSHÅLLSBRUK.
- Anslut endast fritösen till ett eluttag med en minibelastning av 15 A. Om uttagen och fritösens kontakt inte är kompatibla ska en behörig tekniker byta ut uttaget.



ANVISNINGAR FÖR KORT SLADD

- Använd inte apparaten med en förlängningssladd.
- En kort strömsladd används för att minska risken för att fastna i eller snubbla över en lång sladd.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd för följande tillämpningar, och garantin gäller inte i dessa fall:
 - Personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - Lantbruk
 - Användning av gäster på hotell, motell och andra tillfälliga boenden
 - Bed and breakfast, vandrarhem och liknande
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn inräknat) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller personer som saknar erfarenhet av och kunskap om apparaten, såvida inte användning sker under uppsikt eller efter att de instruerats om hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
-  Yttemperaturen kan vara väldigt hög när apparaten används. Vidrör aldrig apparatens heta ytor.
- Rengör löstagbara delar med en mjuk svamp och diskmedel.

GÖR SÅ HÄR

- Läs och följ användarinstruktionerna. Förvara dem säkert.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från din apparat innan du använder den. Var noga med att ta bort allt material under den avtagbara skålen (beroende på modell).

- Kontrollera att spänningen i ditt nätverk motsvarar spänningen som anges på typskylten på apparaten (alternativ ström).
- Om apparaten används i ett annat land än där den köpts bör den kontrolleras av ett godkänt servicecenter med tanke på att standarderna för spänning varierar mellan länder.
- Använd apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
- Koppla alltid ur apparaten: Efter användning, för att flytta den eller för att rengöra den.
- Om en brand uppstår ska du koppla ur apparaten och kväva lågan med en fuktig kökshandduk.
- För att undvika skador på din apparat bör du se till att följa recepten i instruktionerna och på www.obhnordica.com. Använd rätt mängd ingredienser.

GÖR INTE SÅ HÄR

- Använd inte apparaten om den eller strömsladden är skadad eller om den har fallit och har synliga skador eller verkar fungera onormalt. Om detta inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter.
- Använd inte förlängningssladd. Om du ändå väljer att göra det sker detta under eget ansvar. Använd en förlängningssladd i gott skick och som överensstämmer med apparatens effekt.
- Låt inte strömsladden dingla.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande innehåller varm mat.
- Apparaten får inte köras tom.
- Slå inte på apparaten i närheten av brandfarliga material (persienner, gardiner...) eller nära en extern värmekälla (gasspis, kokplatta etc.).
- Förvara inga brandfarliga produkter i närheten av eller under möbeln där apparaten är placerad.
- Ta aldrig själv isär apparaten
- Sänk inte ned produkten i vatten.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel (särskilt inte sodabaserade medel), stålull eller skursvampar.

Förvara inte apparaten utomhus. Förvara den på en torr och väl ventilerad plats.

RÅD/INFORMATION

- När du använder produkten för första gången kan den avge en giftfri lukt. Detta påverkar inte användningen och försvinner snabbt.
- För din säkerhet uppfyller denna apparat gällande standarder och föreskrifter (direktiven om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel samt om miljön).
- Apparaten är endast avsedd för bruk inomhus och aldrig utomhus. Tillverkaren tar inget ansvar om produkten används i kommersiellt syfte eller om anvisningarna inte följs. Dessutom upphör garantin att gälla.
- För din säkerhet ska du endast använda tillverkarens tillbehör och reservdelar som är avsedda för apparaten

BESKRIVNING

- A. Vattenbehållare
- B. Lock till vattenbehållare
- C. Visning av tid/temperatur
- D. Digital pekskärm
- E. Skål
- F. Skålhandtag
- G. Standardgaller
- H. Pressgjutet grillgaller
- I. Vattentråg

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

1. Pommefrites
2. Kyckling
3. Nuggets
4. Fisk
5. Stek
6. Grönsaker
7. Kaka

INNAN APPARATEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN


1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Ta inte bort silikondynor från gallret.
4. Rengör skålen, vattenbehållaren och de löstagbara gallren noga med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp. Skålen och gallren tål maskindisk.
5. **VARNING:** Vattenbehållaren tål inte maskindisk.
6. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft eller ånga. Fyll inte skålen (E) med olja eller stekfett.

Förberedelse för användning

1. Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
2. Fyll inte skålen med olja eller annan vätska.
3. Placera ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar resultatet av varmluftsfriteringen.

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

Användning av automatiska tillagningslägen

1. Sätt i apparatens sladd i ett nätuttag.
2. Lägg livsmedlen i skålen.
OBS! Fyll aldrig skålen ovanför MAX-markeringen och överskrid aldrig den maximala mängd som anges i tabellen (se tillagningsguiden), eftersom detta kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
3. Skjut tillbaka skålen i apparaten.
Försiktighet: Vidrör inte skålen under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll skålen bara i handtaget.
4. Tryck på knappen för önskat tillagningsläge på pekskärmen (dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden).
5. Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på Start-knappen  . Tillagningsprocessen inleds. Tillagningen börjar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
6. Överskott av olja från livsmedlen samlas i botten av skålen.
7. Vissa livsmedel måste skakas efter halva tillagningstiden

(se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget, dra ut skålen ur apparaten och skaka den. Skjut tillbaka skålen i apparaten och tryck på Start-knappen igen för att fortsätta tillagningen.

8. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut skålen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
9. Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade. Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, skjut tillbaka skålen i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
10. Ta ut skålen när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur skålen med en tång.

Försiktighet: Vänd aldrig skålen upp och ner med gallret.

Efter varmluftsfritering är skålen, gallret och livsmedlen heta.










Beroende på vilken typ av livsmedel som tillagas i apparaten kan ånga kan strömma ut ur skålen – var försiktig.

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

OBS! Följande matlagningsprogram tillagas med ånga   .

Fyll vattenbehållaren till maximivån med vatten innan du startar något av dessa tillagningsprogram. Vi rekommenderar att du använder renat vatten.








ANVÄNDA AIR FRY-LÄGET

1. Lägg livsmedlen i skålen.
2. Skjut in skålen i apparaten.
3. Tryck på  och sedan på  på pekskärmen.
4. Ställ in önskad temperatur  med knapparna  och  på pekskärmen. Termostaten kan ställas in mellan 80 och 200°C.
5. Ställ sedan in önskad tillagningstid genom att trycka på  knappen och justera tiden med knapparna  och . Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
6. Tryck på Start-knappen  för att inleda tillagningen med valda temperatur- och tidsinställningar. Tillagningen inleds. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
7. Överskott av olja från livsmedlen samlas i botten av skålen.
8. Vissa livsmedel måste skakas efter halva tillagningstiden (se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget,

dra ut skålen ur apparaten och skaka den. Skjut tillbaka skålen i apparaten och tryck på Start-knappen igen för att fortsätta tillagningen.

9. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut skålen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
10. Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade. Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, skjut tillbaka skålen i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
11. Ta ut skålen när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur skålen med en tång.
Försiktighet: Vänd aldrig skålen upp och ner med gallret. Efter varmluftsfritering är skålen, gallret och livsmedlen heta. Beroende på vilken typ av livsmedel som tillagas i apparaten kan ånga kan strömma ut ur skålen – var försiktig.
12. När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.








ANVÄNDNING AV GRILLÄGE

1. Placera grillgallret i apparatens skål.
2. Tryck på  och sedan på  på skärmen för att välja grilläge.
3. Starta grilläget genom att trycka på . Förvärmningsfasen inleds.  blinkar under förvärmningsfasen. Förvärmningsfasen varar 15 minuter.
4. Timerlarmet ljuder när förvärmningsfasen är slutförd.
5. Dra ut skålen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
6. Placera livsmedlet på grillplattan och sätt tillbaka skålen i apparaten.
7. Standardtillagningstiden är 4 minuter. Justera önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna  och  (se tillagningsguiden).
8. Tryck på Start-knappen  för att starta tillagningen. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
9. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut skålen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
10. Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade. Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, sätt tillbaka det i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.

11. Ta ut skålen när livsmedlen är tillagade. Använd tång för att ta ut livsmedel.

Försiktighet: Efter varmluftsfritering är skålen, gallret och livsmedlen heta.















ANVÄNDNING AV ÅNGLÄGE










1. Fyll vattenbehållaren med vatten högst till maximinivån före användning av ångläget. Vi rekommenderar att du använder renat vatten.
2. Se till att vattenbehållarens lock är på plats och låst.
3. Sätt tillbaka vattenbehållaren.
4. Lägg livsmedlet i skålen och sätt in skålen i apparaten.
5. Tryck på  och sedan på  på pekskärmen.
6. Standardtillagningstiden är 25 minuter. Justera önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna  och  (se tillagningsguiden).
7. Starta ångläget genom att trycka på . Tillagningen inleds. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
8. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Öppna apparaten, ta ut skålen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
9. Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade. Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, sätt tillbaka det i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
OBS! För tillagning av ångkokta grönsaker kan du välja tillagningsprogrammet  direkt. Temperatur och tillagningstid ställs in automatiskt.
OBS! När  blinkar är nivån i vattenbehållaren för låg. Fyll på vatten i vattenbehållaren. Vi rekommenderar att du använder renat vatten.

Tillagningsguide

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

OBS! Tillagningstiderna nedan är bara vägledande och kan variera, beroende på vilken mängd och sorts potatis som används. För andra livsmedel kan storlek, form och märke påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiderna något.

		 g	 min	 C / F	
Air fry 	Frysta Pomes frites (10x10mm)	1200 g	30–35 min	200°C	
	Hemgjorda Pomes frites (8x8mm)	1000 g	30–35 min	200°C	
	Fryst klyftpotatis	800 g	15–18 min	200°C	
	Kyckling (hel)	1400–1600 g	60 min	200°C	
	Frysta Kyckling Nuggets	800 g	15–18 min	200°C	
	Pizza	400 g	13–15 min	200°C	
	Kaka	600 g	15–17 min	180°C	
	Muffins	8 st.	15–18 min	180°C	

		 g	 min	 C / F	
Steam 	Grönsaker	1000 g	20–25 min	100°C	
	Frysta Grönsaker	800 g	20–25 min	100°C	
	Fryst Zucchini	1000 g	20–25 min	100°C	

		 g	 min	 C / F	
Air fry + steam 	Fiskfilé	800 g	3 min ånga 8 min Air frying	100°C ånga 160°C Air frying	
	Kött	1 kg	30 min Air frying 15 min ånga	200°C Air frying 100°C ånga	

STEP 1
Preheat

STEP 2
Cooking

Grill 		Kött	250 g	6-8 min	200°C	
		Grönsaker	300 g	10 min	200°C	
		Korv	400 g	10-12 min	200°C	
		Fiskfilé	200 g	3-5 min	170°C	
		15 min 200°C/ 392°F				

Tips

- Mindre bitar av livsmedel kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större bitar.
- Större mängd livsmedel kräver bara något längre tillagningstid, mindre mängd livsmedel kräver något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre livsmedel efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för krispigt resultat. Fritera potatisen några minuter efter att olja tillsatts.
- Tillaga inte extremt fet mat i apparaten.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 800 g.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnform i apparatens skål om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill friteras ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.
- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel ställer du in temperaturen på 160°C i upp till 10 minuter.

Tillaga hemgjorda pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder djupfryst

potmes 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, starkt absorberande kökshandduk. Klappa sedan potatisstavarna med en pappershandduk. Potatisstavarna måste vara ordentligt torra före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (grönsaks-, 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.
5. **OBS!** Töm inte kärlet med oljetäckta potatisstavar i skålen, då hamnar överflödiga olja i botten av skålen.
6. Friterar pommes frites enligt anvisningarna i tillagningsguiden.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning. Skålen och gallret har non stick-beläggning. Använd inte slipande rengöringsmedel eller köksredskap av metall för att rengöra dem, eftersom det kan skada non stick-beläggning.

1. Dra ut kontakten ur nätuttaget och låt apparaten svalna.
OBS! Ta bort skålen så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Rengör skålen, gallren och vattenbehållaren med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp. Du kan använda avfettningvätska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
WARNING! Vattenbehållaren tål inte maskindisk.
Tips: Om smuts har fastnat i botten av skålen och gallret fyller du dem med varmt vatten och lite diskmedel. Låt skålen och gallret stå i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.
3. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
4. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
5. Dränk aldrig apparaten i vatten eller annan vätska.



Rengöring efter ånganvändning


1. Dra ut apparatens kontakt efter användning.
2. Tryck på  för att starta tömning av vattenkretsen, för att avlägsna kvarvarande vatten ur vattenkretsen.
3. När programmet är slutfört, ta ut skålen ur apparaten och töm ut kvarvarande vatten ur skålen.
4. Diska skålen, vattentråget och vattenbehållaren med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka.

OBS! För att apparaten ska fungera korrekt är det nödvändigt att utföra regelbunden kall avkalkning. Använd alltid den särskilda funktionen för detta. Varmkörning med ättika är inte effektivt för att helt avlägsna kalkavlagringar.

Avkalkning

Avkalka apparaten regelbundet för optimal funktion. Följ anvisningarna nedan.

1. Häll 200 ml vatten i vattenbehållaren. Vi rekommenderar att du använder renat vatten.
2. Tillsätt 200 ml ättika.
3. Se till att vattenbehållarens lock är på plats och låst. Sätt tillbaka vattenbehållaren.
4. Starta programmet .
5. När programmet är slutfört, öppna apparaten och håll ut vätskan ur skålen.
6. Skölj vattenbehållaren invändigt med varmt vatten och fyll sedan med vatten. Vi rekommenderar att du använder renat vatten.
7. Sätt tillbaka vattenbehållaren i apparaten.
8. Tryck på  för att starta tömning av vattenkretsen, för att skölja vattenkretsen.
9. När programmet är slutfört, öppna apparaten och håll ut vattnet ur skålen.
10. Diska skålen, vattentråget och vattenbehållaren med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka.

OBS! Efter 10 timmars användning av ångläge blinkar . Det indikerar att det är dag att köra avkalkningsprogrammet.

Förvaring

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

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller om du har problem, besök OBH Nordicas webbplats på www.obhnordica.se eller kontakta i kundtjänstcentret för det aktuella landet. Om det inte finns något kundtjänstcenter i landet, kontakta din lokala OBH Nordica återförsäljare.



Var rädd om miljön!

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

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Technical data

OBH Nordica Type FW2018S0
220-240V, 50-60,
1600-1900 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder:


- Læs alle instruktioner før brug.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
- Nedsenk ikke ledning, stik eller apparat i vand eller anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.
- Børn skal holdes under opsyn, hvis de befinder sig i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Tag stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før der monteres eller afmonteres dele.
- Brug ikke apparatet med beskadiget ledning eller stik eller hvis det er defekt eller nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet til nærmeste autoriserede værksted/servicecenter til undersøgelse, reparation eller justering.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre skade på personer og apparatet.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten på et bord eller lignende eller komme i kontakt med varme overflader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt komfur eller gasblus eller i en opvarmet ovn.
- Vær meget forsigtig ved flytning af apparater, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Sæt altid først stikket i apparatet (afhængig af model), og sæt det derefter i en stikkontakt. Sluk for apparatet ved at indstille alle knapper til slukket position, og tag derefter stikket ud af kontakten.
- Brug ikke apparatet til andet end det er beregnet til.
- **GEM DENNE BRUGSANVISNING. APPARATET ER KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG.**
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter med en minimum spænding på 15 A. Få en autoriseret tekniker til at udskifte kontakten med en mere velegnet kontakt, hvis apparatets stik og stikkontakten ikke er kompatible.

BRUGES IKKE FORLÆNGERLEDNING

Der bruges en kort ledning for at reducere risiko for sammenfiltring af ledning eller at personer falder over en længere ledning.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat er kun beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:

- i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
- på gårde
- af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
- bed & breakfast og lignende indkvartering
- Dette apparat er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå fare.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet bruges. Varme overflader på apparatet må aldrig berøres.
- Rengør aftagelige dele med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig svamp eller klud. Se afsnittet "Rengøring" i brugsanvisningen.
- Apparatet kan bruges op til en højde på 4000 m.

GØR FØLGENDE

- Læs og følg brugsanvisningen. Opbevar den sikkert.
- Fjern al emballage samt eventuelle reklameetiketter eller klistermærker fra apparatet før brug. Sørg også for at fjerne alt materiale under den aftagelige gryde (afhængigt af model).
- Kontrollér, at spændingen i dit strømnet svarer til den effekt, der er angivet på mærkepladen på apparatet (vekselstrøm).
- Da gældende standarder kan variere fra land til land, skal apparatet kontrolleres af et autoriseret servicecenter, hvis det anvendes i et andet land end der, hvor det købes.
- Anbring apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, der er fri for vandstænk.
- Tag altid stikket til apparatet ud af stikkontakten efter brug, for at flytte det eller for at rengøre det.
- I tilfælde af brand, skal apparatet frakobles, og flammerne skal kvæles ved hjælp af et fugtigt viskestykke.
- Følg opskrifterne i brugsanvisningen og på www.obhnordica.dk for at undgå at beskadige apparatet, og sørg for at bruge den rette mængde ingredienser.

GØR IKKE FØLGENDE

- Brug ikke apparatet, hvis det eller ledningen er beskadiget, eller hvis har været tabt/er faldet ned og har synlige skader eller virker til ikke at fungere som normalt. Hvis dette sker, skal apparatet sendes til et autoriseret servicecenter.
- Undgå at bruge forlængerledning. Hvis du alligevel beslutter at gøre dette, skal du på eget ansvar bruge en forlængerledning, der er i god stand og i overensstemmelse med effekten i apparatet.
- Lad ikke ledningen hænge løst.
- Frakobl ikke apparatet ved at trække i ledningen.
- Flyt aldrig apparatet, når det indeholder varm mad.
- Brug aldrig apparatet uden fødevarer i.
- Tænd ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer (persiener, gardiner osv.) eller tæt på en ekstern varmekilde (gaskomfur, kogeplade osv.).
- Opbevar ikke brændbare produkter i nærheden af eller under det sted, hvor apparatet er placeret.

- Adskil aldrig apparatet selv.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke kraftige rengøringsmidler (især sodabaserede rensedmidler), metalsvampe eller skuresvampe.
- Opbevar ikke apparatet udendørs. Opbevar det et tørt sted med god ventilation.

VIGTIG INFORMATION

- Når produktet anvendes første gang, kan det frigive en ikke-giftig lugt. Dette vil ikke påvirke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af sikkerhedsmæssige årsager opfylder apparatet gældende standarder og lovgivning (direktiver om lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet og må ikke bruges udendørs. Producenten påtager sig intet ansvar, og garantien bortfalder i tilfælde af kommerciel brug, forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der er beregnet til dette apparat.

BESKRIVELSE

- A. Vandbeholder
- B. Hætte til vandbeholder
- C. Tids-/temperaturvisning
- D. Digital berøringsskærm
- E. Gryde
- F. Grydehåndtag
- G. Almindelig rist
- H. Trykstøbt grillrist
- I. Vandbakke

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

1. Pomfritter
2. Kylling
3. Nuggets
4. Fisk
5. Steg
6. Grøntsager
7. Kage

FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Fjern ikke silikonedupperne på risten.
4. Rengør skålen, vandbeholderen og de aftagelige riste omhyggeligt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød svamp. Skålen og ristene tåler maskinopvask.
5. ADVARSEL: Vandbeholderen tåler ikke maskinopvask.
6. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft eller damp. Kom ikke olie eller stegefedt i gryden (E).


KLARGØRING TIL BRUG




1. Placer apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
2. Kom ikke olie eller anden væske i gryden.
3. Placer ikke noget oven på apparatet. Det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet.

Apparatet kan bruges til en lang række opskrifter










Tilberedningstiderne for de vigtigste ingredienser fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide".

BRUG AF AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER







1. Tilslut ledningen til en stikkontakt.
2. Placer ingredienserne i gryden.
Bemærk: Kom aldrig mere i gryden end op til MAX-angivelsen, og overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.
3. Sæt gryden tilbage i apparatet.
Forsigtig: Rør ikke ved gryden under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.
4. Tryk på den relevante knap på berørings-skærmen (programmerne er beskrevet i afsnittet "Tilberedningsguide").
5. Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på startknappen . Det vil starte tilberedningsprocessen. Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
6. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.
7. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på gryden for at trække den ud og derefter ryste den. Sæt derefter gryden tilbage i apparatet, og tryk på startknappen igen for at genstarte tilberedningen.
8. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
9. Kontrollér, om maden er færdig.
Sæt ganske enkelt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
10. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.
Forsigtig: Gryden må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme. Vær forsigtig, da der kan komme damp ud af gryden efter tilberedning af visse ingredienser.
11. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.
BEMÆRK: Følgende tilberedningsprogrammer tilbereder med

damp    . Kom vand i vandbeholderen op til maksimummærket, før et af disse tilberedningsprogrammer startes. Vi anbefaler brug af demineraliseret vand.






Brug af varmluftstilstand

1. Placer ingredienserne i gryden.
2. Sæt gryden i apparatet.
3. Tryk på  og derefter på  på berøringsskærmen.
4. Indstil temperaturen  med knapperne  og  på den digitale skærm. Temperaturen kan indstilles fra 80 til 200 °C (176-392 °F).
5. Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen og juster tiden med knapperne  og . Timeren kan  indstilles fra 0 til 60 minutter.
6. Tryk på startknappen  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling. Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
7. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.
8. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på gryden for at trække den ud og derefter ryste den. Sæt derefter gryden tilbage i apparatet, og tryk på startknappen igen for at genstarte tilberedningen.
9. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
10. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt ganske enkelt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
11. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.
Forsigtig: Gryden må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme. Vær forsigtig, da der kan komme damp ud af gryden efter tilberedning af visse ingredienser.
12. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

Brug af grilltilstand

1. Placer grillristen i apparatets gryde.
2. Tryk på  og derefter på  på skærmen for at vælge grilltilstanden.
3. Start grilltilstanden ved at trykke på . Dermed starter forvarmningen. blinker under forvarmningen. Forvarmningen tager 15 minutter.
4. Når timeren lyder, er forvarmningen færdig.
5. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
6. Placer ingredienserne på grillristen, og sæt gryden tilbage i apparatet.
7. Standardtilberedningstiden er fire minutter. Juster den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne  og  (se afsnittet "Tilberedningsguide").
8. Tryk på startknappen  for at starte tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
9. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
10. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
11. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang. Advarsel: Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme.

Brug af damptilstand


1. Kom vand i vandbeholderen, men højst op til maksimummærket, før brug af damptilstanden. Vi anbefaler brug af demineraliseret vand.
2. Sørg for, at hættens på vandbeholderen er sat på og sidder fast.
3. Sæt vandbeholderen tilbage på plads.
4. Placer ingredienserne i gryden, og sæt gryden tilbage i apparatet.
5. Tryk på  og derefter på  på berøringsskærmen.
6. Standardtilberedningstiden er 25 minutter. Juster den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne  og  (se afsnittet "Tilberedningsguide").
7. Start damptilstanden ved at trykke på . Dermed starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
8. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Åbn apparatet, tag

gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.

9. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.

Bemærk: Ved tilberedning af dampede grøntsager kan man direkte vælge tilberedningsprogrammet .















Temperaturen og tilberedningstiden indstilles automatisk.










Bemærk: Hvis  blinker, betyder det, at der mangler vand i vandbeholderen. Kom vand i vandbeholderen. Vi anbefaler brug af demineraliseret vand.

Tilberedningsguide














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

Bemærk: Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere alt efter kartoffelsorten og kartoffelportionen. Når det gælder andre ingredienser, kan størrelse, form og varemærke påvirke resultatet. Det kan derfor være nødvendigt at justere tilberedningstiden en smule.

    					
Air fry 	Frosset Pommefrites (10x10mm)	1200 g	30-35 min	200°C	
	Hjemmelavet Pommefrites (8x8mm)	1000 g	30-35 min	200°C	
	Frosne kartoffelbåde	800 g	15-18 min	200°C	
	Kylling (hel)	1400-1600 g	60 min	200°C	
	Frosne kylling-nuggets	800 g	15-18 min	200°C	
	Pizza	400 g	13-15 min	200°C	
	Kage	600 g	15-17 min	180°C	
	Muffins	8 st.	15-18 min	180°C	

    					
Steam 	Grøntsager	1000 g	20-25 min	100°C	
	Frosset Grøntsager	800 g	20-25 min	100°C	
	Frosset Zucchini	1000 g	20-25 min	100°C	

    					
Air fry + steam 	Fiskefilet	800 g	3 min ånga 8 min Air frying	100°C ånga 160°C Air frying	
	Kød	1 kg	30 min Air frying 15 min ånga	200°C Air frying 100°C ånga	

STEP 1 Preheat						STEP 2 Cooking					
    											
Grill 		Kød	250 g	6-8 min	200°C						
		Grøntsager	300 g	10 min	200°C						
		Pølser	400 g	10-12 min	200°C						
		Fiskefilet	200 g	3-5 min	170°C						
				15 min 200°C / 392°F							

Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- Større portioner kræver kun lidt længere tilberedningstid, end mindre portioner, og mindre portioner kræver kun lidt kortere tilberedningstid.
- Hvis mindre ingredienser rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, vil det give et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- Tilsæt lidt olie til kartofler (ikke frosne) for at få et sprødt resultat. Tilbered kartoflerne et par minutter efter at have tilsat olien.
- Brug ikke apparatet til at tilberede ekstremt fedtholdige ingredienser.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pomfritter er 800 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Placer et ildfast fad i apparatets gryde ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Der kan bruges ildfaste silikone-, aluminium- eller terrakottafade samt ildfaste fade i rustfrit stål.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C/320 °F i op til ti minutter.

Hjemmelavede pomfritter

Pomfritter bliver bedst, hvis man bruger frosne pomfritter. Følg nedenstående vejledning for at lave hjemmelavede pomfritter.

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

5. **Bemærk:** Hæld ikke skålen med kartoffelstave og olie direkte i gryden på én gang, da overskydende olie ellers ender i bunden af gryden.
6. Tilbered pomfritterne som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.



RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

Gryden og ristene 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 gryden ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
Rengør gryden, ristene og vandbeholderen grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Der kan også bruges en affedtningsvæske til at fjerne eventuel resterende snavs. Advarsel: Vandbeholderen tåler ikke opvaskemaskine.
Tip: Hvis der sidder snavs fast i bunden af gryden og risten, kan man fylde gryden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad gryden og risten stå i blød i ca. ti minutter. Skyl dem derefter, og tør dem.
3. Tør apparatet af indvendigt med en fugtig klud, der er opvredet i varmt vand.
4. Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
5. Nedsenk ikke apparatet i vand eller anden væske.

Rengøring efter brug af damp

1. Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
2. Tryk på  for at tømme vandkredsløbet og fjerne resterende vand.
3. Tag gryden ud af apparatet, når programmet er færdigt, og hæld det resterende vand ud af gryden.
4. Vask gryden, vandbakken og vandbeholderen med varmt vand og opvaskemiddel, skyl dem, og tør dem.
Bemærk: Apparatet skal afkalkes regelmæssigt med koldt vand for at sikre, at det fungerer korrekt. Brug altid specialfunktionen . Brug af varm eddike vil ikke kunne fjerne al kalken.

Afkalkning

Afkalk apparatet regelmæssigt for at sikre optimal funktion. Det gøres på følgende måde:

1. Kom 200 ml vand i vandbeholderen. Vi anbefaler brug af demineraliseret vand.
2. Tilsæt 200 ml klar eddike.
3. Sørg for, at hættten på vandbeholderen er sat på og sidder fast. Sæt vandbeholderen tilbage på plads.
4. Start programmet ☺.
5. Åbn apparatet, når programmet er færdigt, og hæld væsken ud af gryden.
6. Skyl vandbeholderen indvendigt med varmt vand, og fyld den derefter med vand. Vi anbefaler brug af demineraliseret vand.
7. Sæt vandbeholderen tilbage i apparatet.
8. Tryk på ☺ for at tømme og rense vandkredsløbet.
9. Åbn apparatet, når programmet er færdigt, og hæld vandet ud af gryden.
10. Vask gryden, vandbakken og vandbeholderen med varmt vand og opvaskemiddel, skyl dem, og tør dem.

Bemærk: ☺ blinker, hver gang apparatet har været brugt i damptilstand i ti timer. Det betyder, at afkalkningsprogrammet skal køres.

Opbevaring

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

Garanti og service

Besøg OBH Nordicas hjemmeside på www.obhnordica.com, eller kontakt kundeserviceafdelingen i dit land, hvis du har brug for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem. Kontakt din lokale OBH Nordica-forhandler, hvis der ikke er en kundeserviceafdeling i dit land.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Technical data

OBH Nordica Type FW2018S0

220-240V, 50-60,

1600-1900 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK


Ved bruk av elektriske apparater må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger, blant annet følgende:

1. Les alle instruksjoner før bruk.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. For å beskytte mot elektrisk støt skal ledning, støpsel eller frityrgrype aldri senkes ned i vann eller annen væske.
4. Hold nøye oppsyn når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
5. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Avkjøl apparatet ordentlig før du setter på eller tar av deler.
6. Ikke bruk apparater der ledningen eller støpselet er ødelagt, eller hvis apparatet har fungert feil eller har blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte verksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten, kan føre til skader.
8. Skal ikke brukes utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Ikke plasser på eller i nærheten av varme gasskomfyrer eller elektriske komfyrer, eller i en oppvarmet stekeovn.
11. Det må utvises stor forsiktighet ved flytting av apparater som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. Sett alltid inn ledningen i apparatet først (avhengig av modellen), og sett deretter støpselet i veggkontakten. Koble fra ved å vri alle kontroller til OFF og trekke ut kontakten.
13. Ikke bruk apparatet til annet enn det er beregnet for.
14. **TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK.**
15. Apparatet må bare kobles til elektriske kontakter som har en minimumsbelastning på 15 A. Hvis det viser seg at kontaktene og støpselet på apparatet ikke er kompatible, må du få en elektriker til å bytte ut kontakten med en som passer bedre.

IKKE BRUK APPARATET MED SKJØTELEDNING

Apparatet skal brukes med en kort strømledning for å redusere risikoen for at noen blir surret inn i eller snubler i en lengre ledning.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Dette apparatet er kun ment for bruk i husholdningen. Apparatet er ikke beregnet for følgende bruksområder og garantien gjelder derfor ikke for disse:
 - personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
 - våningshus
 - gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
 - overnattingssteder med frokost
- Apparatet skal ikke brukes med ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, en servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
 - Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er i bruk. Ta aldri på de varme overflatene på apparatet.
- Rengjør avtakbare deler med en myk svamp og oppvaskmiddel uten slipemiddel.
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes inntil en høyde over havet på 4000 m.

GJØR FØLGENDE:

- Les og følg bruksanvisningen, og ta vare på den til senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle salgsfremmende etiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Pass på at du også fjerner materialer fra undersiden av den avtakbare bollen (avhengig av modell).
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med spenningen som er angitt på typeskiltet på apparatet (alternativ strøm).

- Gitt ulike bruksstandarder, anbefales det å få apparatet kontrollert/undersøkt hos et godkjent servicesenter dersom apparatet skal brukes i et annet land enn innkjøpslandet.
- Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten: etter bruk, for å flytte det eller for å rengjøre det.
- I tilfelle brann, trekk ut støpselet og kvel flammene med et fuktig kjøkkenhåndkle.
- For å unngå å skade apparatet, må du sørge for at du følger oppskriftene i instruksjonene og på www.obhnordica.no; pass på at du bruker riktig mengde ingredienser.

IKKE GJØR DETTE

- Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller strømløsningen er skadet eller hvis det har falt ned og har synlige skader eller ser ut til å fungere unormalt. Hvis dette skjer, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du likevel bestemmer deg for å bruke en skjøteledning på eget ansvar, bør du bruke en ledning som er i god stand og som er tilpasset strømstyrken til apparatet.
- Ikke la strømløsningen henge løst.
- Koble ikke fra apparatet ved å dra i strømløsningen.
- Flytt aldri apparatet mens det fortsatt inneholder varm mat.
- Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- Ikke slå på apparatet i nærheten av brennbare materialer (persiener, gardiner ...) eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, kokeplate osv.).
- Ikke oppbevar antennerlige produkter i nærheten av eller under møbelene der apparatet står.
- Ikke skru apparatet fra hverandre selv
- Produktet må ikke senkes ned i vann.
- Ikke bruk kraftige eller slipende rengjøringsprodukter (spesielt sodabaserte midler), og heller ikke skuresvamper eller avfettingsmidler.
- Ikke oppbevar apparatet utendørs. Oppbevares i et tørt og godt ventilert område.

RÅD/INFORMASJON

- Når du bruker produktet for første gang, kan det avgi en ikke-giftig lukt. Dette vil ikke påvirke bruken, og det vil forsvinne raskt.
- Av hensyn til din sikkerhet overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, direktivet for elektromagnetisk kompatibilitet, forskriften om materialer i kontakt med næringsmidler, miljødirektivet, m.m.).
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger og skal ikke brukes utendørs. All kommersiell bruk, upassende bruk eller manglende etterlevelse av bruksanvisningen fører til at produsenten fraskriver seg ethvert ansvar og at garantien bortfaller.
- Av sikkerhetshensyn skal du bare bruke tilbehør og reservedeler som er laget spesielt for ditt apparat

BESKRIVELSE

- A. Vanntank
- B. Lokk til vanntank
- C. Visning av tid/temperatur
- D. Digitalt berøringsskjermpanel
- E. Bolle
- F. Håndtak på bolle
- G. Vanlig rist
- H. Støpt grillrist
- I. Vannskål

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

1. Pommes frites
2. Kylling
3. Nuggets
4. Fisk
5. Stek
6. Grønnsaker
7. Kake

FØR FØRSTE GANGS BRUK


1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Ikke fjern silikonputene på grillristen.
4. Rengjør skålen, vannbeholderen og den løse risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Skålen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
5. **ADVARSEL:** Vannbeholderen tåler ikke oppvaskmaskin.
6. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft eller damp. Ikke fyll bollen (E) med olje eller stekefett.

KLARGJØR FOR BRUK




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

Apparatet kan tilberede en rekke ulike retter. Tilberedningstider for de vanligste mattypene er oppgitt i avsnittet "Tilberedningsveiledning".










BRUKE AUTOMATISKE TILBEREDNINGINNSTILLINGER

1. Koble strømledningen til en stikkontakt.
2. Legg maten i bollen.
OBS: Fyll aldri bollen over MAX-merket eller overskrid maksimumsmengden som er angitt i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
3. Skyv bollen tilbake i apparatet.
Forsiktig: Ikke berør bollen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Bare hold bollen i håndtaket.
4. Trykk på ønsket tilberedningsinnstilling (disse er beskrevet i detalj under "Tilberedningsveiledning").
5. Bekreft tilberedningsinnstillingen ved å trykke på startknappen . Dette starter tilberedningsprosessen. Matlagingen starter. Den

valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstiden vil vises vekselvis på skjermen.

6. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.
7. Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningstiden (se "Tilberedningsveiledning"). For å riste maten trekker du bollen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter bollen tilbake i apparatet og trykk på Start-knappen igjen for å starte tilberedningen på nytt.
8. Når du hører timerlyden, er den innstilte tilberedningstiden fullført. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
9. Sjekk om maten er klar.
Hvis maten ikke er klar ennå, skyver du bare bollen tilbake i apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
10. Når maten er tilberedt, tar du ut bollen. For å ta ut maten bruker du en klype for å løfte maten ut av bollen.
Forsiktig: Bollen må aldri settes opp ned på risten. Etter varmluftssteking er bollen, risten og maten veldig varme. Avhengig av hvilken type mat som tilberedes i apparatet, må du være forsiktig, siden dampen kan slippe ut av bollen.
11. Når en porsjon mat er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon mat.
OBS: Følgende programmer koker med damp. Fyll vanntanken til maksimalt nivå med vann før du starter et av disse programmene   . Vi anbefaler å bruke rensset vann.





Bruke luftstekingsinnstilling

1. Legg maten i bollen.
2. Skyv bollen inn i apparatet.
3. Trykk på  og trykk deretter  på berøringsskjermen.
4. Still inn ønsket temperatur  med knappene  og  på den digitale skjermen. Termostaten varierer fra 80-200 °C (176 °F - 392 °F).
5. Still deretter inn ønsket tilberedningstid ved å trykke på  knappen og justere tiden med  og  knappene. Timeren kan stilles inn i mellom 0 og 60 minutter.
6. Trykk på startknappen  for å begynne å lage mat med de valgte temperatur- og tidsinnstillingene. Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vil vises vekselvis på skjermen.
7. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.
8. Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningstiden

(se "Tilberedningsveiledning"). For å riste maten trekker du bollen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter bollen tilbake i apparatet og trykk på Start-knappen igjen for å starte tilberedningen på nytt.






9. Når du hører timerlyden, er den innstilte tilberedningstiden fullført. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
10. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, skyver du bare bollen tilbake i apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
11. Når maten er tilberedt, tar du ut bollen. For å ta ut maten bruker du en klype for å løfte maten ut av bollen.
Forsiktig: Bollen må aldri settes opp ned på risten. Etter varmluftssteking er bollen, risten og maten veldig varme. Avhengig av hvilken type mat som tilberedes i apparatet, må du være forsiktig, siden dampen kan slippe ut av bollen.
12. Når en porsjon mat er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon mat.

Bruke grillmodus

1. Plasser grillristen i bollen til apparatet.
2. Trykk på ☺, og trykk deretter på  på skjermen for å velge grillmodus.
3. Start grillmodus ved å trykke på . Dette vil starte forvarmingsfasen.  blinker under forvarmingsfasen. Forvarmingsfasen varer 15 minutter.
4. Når du hører timerlyden, er forvarmingsfasen ferdig.
5. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
6. Legg maten på grillplaten og sett bollen tilbake i apparatet.
7. Standard tilberedningstid er 4 minutter. Juster ønsket tilberedningstid ved å trykke på knappene ⊕ og ⊖ (se «Tilberedningsveiledning»).
8. Trykk på Start-knappen  for å starte tilberedningen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
9. Når du hører timerlyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
10. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake på apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
11. Når maten er tilberedt, tar du ut bollen. Bruk en tak for å ta ut maten.

Forsiktig: Etter varmluftssteking er bollen, risten og maten veldig varm.















Bruke dampmodus










1. Før du bruker dampmodus, fyller du vanntanken til maksimalt nivå med vann. Vi anbefaler å bruke rensset vann.
2. Pass på at lokket på vanntankens sitter på plass og er låst.
3. Sett vanntanken tilbake på plass.
4. Legg maten i bollen, og sett bollen i apparatet.
5. Trykk på  og trykk deretter på  på berøringsskjermen.
6. Standard tilberedningstid er 25 minutter. Juster ønsket tilberedningstid ved å trykke på knappene ⊕ og ⊖ (se «Tilberedningsveiledning»).
7. Start grillmodus ved å trykke på . Dette vil starte tilberedningsprosessen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
8. Når du hører timerlyden, er tilberedningen ferdig. Åpne apparatet, ta bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
9. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake på apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
OBS: Hvis du vil dame grønnsaker, kan du velge tilberedningsprogrammet  direkte. Temperatur og tilberedningstid velges automatisk.
OBS: Når  blinker, indikerer det at det mangler vann i tanken. Fyll vanntanken med vann på nytt. Vi anbefaler å bruke rensset vann.









Tilberedningsveiledning

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for maten du vil forberede.

OBS: Tilberedningstidene nedenfor er bare veiledende og kan variere avhengig av hvilken type poteter som brukes. For andre matvarer kan størrelsen, formen og merkevaren påvirke resultatene. Derfor må du kanskje justere tilberedningstiden litt.

		 g	 min	 C / F	
 Air fry	Frosne Pomes frites (10x10mm)	1200 g	30 - 35 min	200 °C / 392 °F	
	Hjemmelaget Pomes frites (8x8mm)	1000 g	30 - 35 min	200 °C / 392 °F	
	Frosne potetskiver	800 g	15 - 18 min	200 °C / 392 °F	
	Kylling (hel)	1400 - 1600 g	60 min	200 °C / 392 °F	
	Frosne Kylling Nuggets	800 g	15 - 18 min	200 °C / 392 °F	
	Pizza	400 g	13 - 15 min	200 °C / 392 °F	
	Kake	600 g	15 - 17 min	180 °C / 356 °F	
	Muffins	8 stk.	15 - 18 min	180 °C / 356 °F	

		 g	 min	 C / F	
 Steam	Grønnsaker	1000 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	
	Frosne Grønnsaker	800 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	
	Frosne Squash	1000 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	

		 g	 min	 C / F	
 Air fry + steam	Fiskefilét	800 g	3 min. med damp 8 min. med varmluft	100 °C / 212 °F damp 160 °C / 320 °F varmluft	
	Kjøtt	1 kg	30 min varmluft 15 min. damp	200 °C / 392 °F varmluft 100 °C / 212 °F damp	

STEP 1 Preheat		STEP 2 Cooking				
		 g	 min	 C / F		
 Grill		Kjøtt	250 g	6 - 8 min	200 °C / 392 °F	
		Grønnsaker	300 g	10 min	200 °C / 392 °F	
		Pølser	400 g	10 - 12 min	200 °C / 392 °F	
		Fiskefilét	200 g	3 - 5 min	170°C / 338°F	
					15 min 200°C / 392°F	

Tips

- Mindre matvarer krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn mat i større størrelse.
- En større mengde mat krever bare litt lengre tilberedningstid, en mindre mengde mat krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Å riste mindre matvarer halvveis i tilberedningstiden forbedrer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevn steking.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Etter å ha tatt i en skje olje, steker du potetene på få minutter.
- Ikke kok ekstremt fettete matvarer i apparatet.
- Snacks som kan tilberedes i en ovn kan også tilberedes i apparatet
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pomes frites er 800 gram.
- Bruk ferdige puff- og shortcrust-bakverk for å lage fylte snacks raskt og enkelt.
- Legg et ovnsfat i bollen hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller fylte ingredienser. Du kan bruke et ovnsfat i silisium, rustfritt stål, aluminium, terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. For å varme opp maten setter du temperaturen til 160 °C / 320 °F i opptil 10 minutter.

Lage hjemmelagde chips

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

1. Velg mellom en rekke ulike potettyper som anbefales for å lage chips. Skrell potetene og kutt dem i like tykke biter.

2. Bløtlegg chipsene i en bolle med kaldt vann i minst 30 minutter, tøm dem og tørk dem med et rent, svært absorberende kjøkkenhåndkle. Klapp deretter med chipsene med et kjøkkenhåndkle. Chipsene må være helt tørre før tilberedning.
3. Hell 1 spiseskje olje (grønnsak, solsikke eller oliven) i en tørr bolle, legg chips på toppen og bland til de er belagt med olje.
4. Fjern chipsene fra bollen med fingrene eller kjøkkenredskapet slik at eventuell overflødig olje blir igjen i bollen. Legg chipsene i bollen.
5. **OBS:** Ikke vipp beholderen med oljebelagte chips direkte inn i bollen med en gang, ellers vil overflødig olje ende opp på bunnen av bollen.
6. Stek chipsene i henhold til instruksjonene i avsnittet Tilberedningsveiledning.


RENGJØRING


Rengjør apparatet etter hver bruk.

Bollen og risten har slippbelegg. 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 innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Rengjør bollen, risten og vanntanken med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
Advarsel: Vanntanken kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tips: Hvis det sitter fast smuss på bunnen av bollen og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La bollen og risten ligge i vann i ca. 10 minutter. Skyll og tørk.
3. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
4. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
5. Senk aldri apparatet i vann eller annen væske.



Rengjøring etter bruk med damp


1. Trekk ut kontakten på apparatet etter bruk.
2. Trykk på  for å starte rensingen av vannkretsen for å fjerne gjenværende vann fra vannkretsen.

3. Når programmet er ferdig, ta bollen ut av apparatet og tøm ut restvannet.
4. Vask bollen, vannbrettet og vanntanken i varmt såpevann, skyll og tørk.
OBS: For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes regelmessig. Hvis du vil gjøre dette, må du alltid bruke den dedikerte funksjonen . Eddik vil ikke kunne fjerne all kalk.

Avkalking

Avkalk apparatet regelmessig for optimal bruk. Slik gjør du dette:

1. Hell 200 ml vann i vanntanken. Vi anbefaler bruk av rensed vann.
2. Tilsett 200 ml hvit eddik.
3. Pass på at vanntankens lokk sitter på plass og er låst. Sett vanntanken tilbake på plass.
4. Start programmet .
5. Når programmet er ferdig, åpner du apparatet og tømmer ut væsken fra bollen.
6. Skyll innsiden av vanntanken med varmt vann og fyll den med vann. Vi anbefaler bruk av rensed vann.
7. Sett vanntanken tilbake i apparatet.
8. Trykk på  for å starte rensingen av vannkretsen for å skylle vannkretsen.
9. Når programmet er ferdig, åpner du apparatet og tømmer ut væsken fra bollen.
10. Vask bollen, vannbrettet og vanntanken i varmt såpevann, skyll og tørk.

OBS: Når dampmodus er brukt i 10 timer, blinker . Det indikerer at du starter et avkalkingsprogram.

Oppbevaring

1. Trekk ut kontakten og vent noen minutter.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du besøke OBH Nordicas nettsted på www.obhnordica.com eller kontakte kundeservice i ditt land. Hvis det ikke finnes kundeservice i ditt land, kan du gå til din lokale OBH Nordica-forhandler.



Tenk miljøvern!

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

Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

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

Technical data

OBH Nordica Type FW2018S0
220-240V, 50-60,
1600-1900 W



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

VAROTOIMENPITEET


Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava seuraavia tärkeitä turvallisuusohjeita:

1. Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Koske vain kahvoihin tai vipuihin.
3. Laitetta, johtoa ja pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen, sillä seurauksena voi olla sähköisku.
4. Valvo laitetta käyttäviä tai sen lähellä olevia lapsia tarkasti.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä ja kun aiot puhdistaa laitteen. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin irrotat siitä tai asennat siihen osia.
6. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos siinä on esiintynyt toimintahäiriöitä tai se on vaurioitunut jollakin tavalla. Vie laite tällöin valtuutettuun huoltokorjaamoon tarkastettavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
7. Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat aiheuttaa vahinkoja.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä anna virtajohton roikkua pöydän tai tason reunalta tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Älä aseta laitetta kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
11. Ole erityisen varovainen liikutellessasi kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta.
12. Yhdistä ensin virtajohto laitteeseen ja vasta sitten pistoke pistorasiaan (mallikohtaisia vaihteluita voi esiintyä). Kytke laite Off-asentoon ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
13. Käytä laitetta ainoastaan valmistajan määrittämään käyttötarkoitukseen.
14. **SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET. LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTIKÄYTTÖÖN.**
15. Yhdistä laite vain vähintään 15 ampeerin kuormituksen kestävään sähköpistorasiaan. Jos sähköpistoke ei ole yhteensopiva pistorasian kanssa, anna valtuutetun sähköasentajan vaihtaa sähköpistoke.

ÄLÄ KÄYTÄ JATKOJOHTOA

Lyhyttä virtajohtoa käytetään vähentämään riskiä joutua kiinni tai kompastua pitkään johtoon.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - maatilat
 - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
 - Bed & Breakfast -tyyppiset majoitusympäristöt.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaarojen välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä grilliä vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
-  Suojaamattomat pinnat voivat olla hyvin kuumia laitteen käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
- Puhdista irrotettavat osat hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.

- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla sienellä tai liinalla. Katso ohjeet käyttöohjeiden Puhdistus-osiosta.
- Laitteen suurin käyttökorkeus on 4 000 metriä.

TOIMI SEURAAVASTI

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne turvallisessa paikassa.

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset mainosmerkit tai -tarrat ennen käyttöä. Muista poistaa kaikki materiaalit myös irrotettavan kulhon alta (mallista riippuen).
- Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Eri maiden standardit eroavat toisistaan. Jos laitetta käytetään muualla kuin siinä maassa, josta se on ostettu, vie se tarkastettavaksi valtuutettuun huoltokorjaamoon.
- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Irrota laite pistorasiasta aina käytön jälkeen, tai kun siirät laitetta tai puhdistat sitä.
- Tulipalon sattuessa irrota laite pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.
- Vältäaksesi laitteen vahingoittumisen varmistu, että noudatat osoitteessa www.obhnordica.fi annettuja ohjeita ja reseptejä. Varmista myös, että käytät oikeaa määrää ainesosia.

ÄLÄ TOIMI SEURAAVASTI

- Älä käytä laitetta, jos laite tai sen virtajohto on vaurioitunut, tai jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se näyttää toimivan epänormaalisti tavalla. Jos näin tapahtuu, laite on toimitettava valtuutettuun huoltokorjaamoon.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät tehdä niin omalla vastuullasi, käytä hyvässä kunnossa olevaa jatkojohtoa, joka on yhteensopiva laitteen tehon kanssa.
- Älä anna virtajohdon roikkua.
- Älä irrota laitteen pistoketta sähköpistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä koskaan siirrä laitetta, jos se sisältää edelleen kuumaa ruokaa.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä kytke laitetta käyttöön syttyvien materiaalien (kaihtimet, verhot jne.) lähellä tai lähellä ulkoista lämmönlähdettä (kaasuliesi, keittolevy jne.).
- Älä säilytä mitään syttyviä tavaroita lähellä tai alapuolella kalustetta, jonka päälle laite on sijoitettu.
- Älä pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä mitään voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita (varsinkaan soodapohjaisia irrotinaineita) tai teräsvillatyynyjä tai

karhunkieliä.

- Älä säilytä laitetta ulkotiloissa. Säilytä laitetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.

VINKKEJÄ JA TIETOJA

- Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, siitä voi vapautua myrkytöntä hajua. Tämä ei vaikuta laitteen käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää voimassa olevat standardit ja säädökset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, ympäristödirektiivit, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi jne.).
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön, eikä sitä saa käyttää ulkotiloissa. Jos laitetta käytetään ammattikäytössä, valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön eikä ohjeiden laiminlyönnin seurauksista. Tällöin takuu raukeaa.
- Käytä turvallisuusyistä vain laitteelle tarkoitettuja lisävarusteita ja varaosia.

KUVAUS

- A. Vesisäiliö
- B. Vesisäiliön kansi
- C. Ajan/lämpötilan näyttö
- D. Digitaalinen kosketusnäyttöpaneeli
- E. Kulho
- F. Kulhon kahva
- G. Tavallinen ritilä
- H. Valettu grilliritilä
- I. Vesilokero

AUTOMAATTISET KYSENNYSTILAT

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.


2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja merkit.
3. Älä poista ritilän silikonityynyjä.
4. Puhdista kulho, vesisäiliö ja irrotettavat ritilät huolellisesti lämpimällä vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja pehmeällä sienellä. Kulho ja ritilät kestävät konepesun.
5. **Varoitus:** Vesisäiliö ei kestä konepesua.
6. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa tai höyryä. Älä lisää kulhoon (E) öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.




VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

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










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

Automaattisten kypsennystilojen käyttö

1. Liitä virtajohto pistorasiaan.
2. Aseta ruoka kulhoon.
Huomautus: Älä koskaan täytä kulhoa MAX-tasomerkinnän yläpuolelle tai ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
3. Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.
Varoitus: Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta.
4. Paina haluamasi kypsennystilan painiketta kosketusnäyttöpaneelissa (nämä tilat on kuvattu yksityiskohtaisesti Kypsennysopas-osiossa).
5. Vahvista kypsennystilan valinta painamalla -käynnistyspainiketta. Tämä käynnistää kypsennysprosessin. Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
6. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.








7. Jotkut ruoat on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas). Ravista ruokaa vetämällä kulho ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla kulhoa. Työnnä sitten kulho takaisin laitteeseen ja käynnistä kypsennys uudelleen painamalla käynnistuspainiketta.
8. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
9. Tarkista, onko ruoka valmis.
Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, liu'uta vain kulho takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
10. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.
Varoitus: Kulhoa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa. Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kulho, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Varo kypsennettävän ruoan tyyppistä riippuen laitteesta ulos purkautuvaa kuumaa höyryä.
11. Kun ruoka-annos on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.
HUOMAUTUS: Seuraavissa kypsennysohjelmissa    kypsennykseen käytetään höyryä. Täytä vesisäiliö vedellä enimmäistasoon saakka ennen tämän kypsennysohjelman käynnistämistä. Suosittelemme puhdistetun veden käyttöä.

Ilmalla kypsennys

1. Aseta ruoka kulhoon.
2. Liu'uta kulho laitteeseen.
3. Paina painiketta  ja paina sitten kosketusnäyttöpaneelin painiketta .
4. Säädä lämpötilaa  painikkeella  ja  digitaalinäytön painikkeilla. Termostaatti vaihtelee 80–200 °C:een (176–392 °F) välillä.
5. Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painiketta  ja säätämällä aikaa painikkeella  ja  painikkeilla. Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
6. Käynnistä kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla käynnistuspainiketta . Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
7. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.
8. Jotkut ruoat on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas). Ravista ruokaa vetämällä kulho ensin ulos





- laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla kulhoa. Työnnä sitten kulho takaisin laitteeseen ja käynnistä kypsennys uudelleen painamalla käynnistuspainiketta.
9. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
10. Tarkista, onko ruoka valmis.
Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, liu'uta vain kulho takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
11. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.
Varoitus: Kulhoa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa. Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kulho, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Varo kypsennettävän ruoan tyyppistä riippuen laitteesta ulos purkautuvaa kuumaa höyryä.
12. Kun ruoka-annos on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.

Grillitilan käyttö

1. Aseta grillilevy laitteen kulhoon.
2. Paine painiketta  ja valitse grillitila painamalla näytön painiketta .
3. Käynnistä grillitila painamalla painiketta . Tämä käynnistää esilämmitysvaiheen.  vilkkuu tämän esilämmitysvaiheen aikana. Esilämmitysvaihe kestää 15 minuuttia.
4. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, esilämmitys on päättynyt.
5. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
6. Aseta ruoka grillilevylle ja laita kulho takaisin laitteeseen.
7. Oletusarvoinen kypsennysaika on 4 minuuttia. Säädä haluttu kypsennysaika painamalla painiketta  ja  painikkeita (katso Kypsennysopas-osio).
8. Käynnistä kypsennys painamalla käynnistuspainiketta . Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
9. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
10. Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
11. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.


Varoitus: Kuumalla paistamisen jälkeen kulho, ritalä ja ruoka ovat hyvin kuumia.

Höyrytilan käyttö

- Ennen höyrytilan käyttöä täytä vesisäiliö enimmäistasolle saakka lisäämällä vain vettä. Suosittelemme puhdistetun veden käyttöä.
- Varmista, että vesisäiliön kansi on paikallaan ja lukittu.
- Laita vesisäiliö takaisin paikalleen.
- Aseta ruoka kulhoon ja aseta kulho laitteeseen.
- Paina painiketta  ja paina sitten kosketusnäyttöpaneelin painiketta
- Oletusarvoinen kypsennysaika on 25 minuuttia. Säädä haluttu kypsennysaika painamalla painiketta  ja  painikkeita (katso Kypsennysopas-osio).
- Käynnistä höyrytila painamalla painiketta . Tämä käynnistää kypsennysprosessin. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
- Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Avaa laite, ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsytynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.

Huomautus: Voit valmistaa höyrytettyjä vihanneksia valitsemalla suoraan kypsennysohjelman .

Lämpötila ja kypsennysaika asetetaan automaattisesti.















Huomautus: Kun  vilkkuu, se tarkoittaa, ettei säiliössä ole vettä. Täytä vesisäiliö vedellä. Suosittelemme puhdistetun veden käyttöä.










Kypsennysopas









Alla oleva taulukko kertoo valmistettavan ruoan peruskypsennysajan.

Huomautus: Alla olevat kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella käytetyn perunalajikkeen ja -erän mukaan.

Muiden elintarvikkeiden kohdalla koko, muoto ja merkki voivat vaikuttaa lopputulokseen. Siksi saatat joutua hieman muuttamaan kypsennysaikaa.

		 g	 min	 C / F	
Air fry 	Jäätynyt Ranskanperunat (10x10mm)	1200 g	30 - 35 min	200 °C / 392 °F	
	Kotitekoiset Ranskanperunat (8x8mm)	1000 g	30 - 35 min	200 °C / 392 °F	
	Pakastetut perunalohkot	800 g	15 - 18 min	200 °C / 392 °F	
	Kana (kokonainen)	1400 - 1600 g	60 min	200 °C / 392 °F	
	Jäädetyt kananuggetit	800 g	15 - 18 min	200 °C / 392 °F	
	Pizza	400 g	13 - 15 min	200 °C / 392 °F	
	Kakku	600 g	15 - 17 min	180 °C / 356 °F	
	Muffinsit	8 kpl	15 - 18 min	180 °C / 356 °F	

		 g	 min	 C / F	
Steam 	Vihannekset	1000 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	
	Jäätynyt Vihannekset	800 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	
	Jäätynyt Kesäkurpitsa	1000 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	

		 g	 min	 C / F	
Air fry + steam 	Kalafile	800 g	3 min:n höyrytys 8 min:n ilmakypsennys	100 °C:een / 212°F:een höyrytys 160 °C:een / 320 °F:een ilmakypsennys	
	Liha	1 kg	30 min:n ilmakypsennys 15 min:n höyrytys	200 °C:een / 392°F:een ilmakypsennys 100 °C:een / 212°F:een höyrytys	

STEP 1
PreheatSTEP 2
Cooking

Grill 		Liha	250 g	6 - 8 min	200 °C / 392 °F	
		Vihannekset	300 g	10 min	200 °C / 392 °F	
		Makkarat	400 g	10 - 12 min	200 °C / 392 °F	
		Kalafile	200 g	3 - 5 min	170°C / 338°F	

Vinkkejä

- Pienikokoiset ainekset vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan kuin suurikokoiset.
- Suurempi ruokamäärä vaatii vain hieman pidemmän kypsennysajan, ja pienempi ruokamäärä vain hieman lyhyemmän kypsennysajan.
- Pienempikokoisten aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa estämään epätasaisen kypsennyksen.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä tuoreisiin perunoihin öljyä. Kun olet lisännyt lusikallisen öljyä, paista perunat muutamassa minuutissa kuluessa.
- Älä kypsennä laitteessa erittäin rasvaisia ruoka-aineita.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 800 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 helposti särkyviä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C /320 °F ja lämmitä ruokaa enintään 10 minuutin ajan.

Kotitekoisten ranskanperunoiden valmistus

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme pakasteranskalaisten käyttöä. Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudata alla olevia ohjeita.

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

PUHDISTUS

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Kulhossa ja ritilöissä on tarttumattomat pinnoitteet. Älä käytä niiden puhdistamiseen metallisia keittiöväljälaineita tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumattomia pinnoitteita.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Huomautus: Poista kulho, jotta laite jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
Puhdista kulho, ritilät ja vesisäiliö huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa mahdollisesti jäljelle jääneen lian rasvanpoistoaineella.
VAROITUS: Vesisäiliö ei kestä konepesua.
Vinkki: Jos kulhon ja ritilän pohjaan on tarttunut likaa, täytä ne kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Liuota kulhoa ja ritilää noin 10 minuuttia. Huuhtelee ne sitten puhtaaksi ja kuivaa ne.

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

Puhdistus höyrytilan käytön jälkeen

1. Irrota laitteen sähköpistoke pistorasiasta laitteen käytön jälkeen.
2. Käynnistä vesipiirin puhdistus ja poista jäännösvesi vesipiiristä painamalla painiketta ☺.
3. Kun ohjelma on päättynyt, ota kulho ulos laitteesta ja tyhjennä jäljelle jäänyt vesi kulhosta.
4. Pese kulho, vesilokero ja vesisäiliö lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa ne.

Huomautus: Jotta laite toimisi moitteettomasti, sille on tehtävä säännöllisesti kalkinpoisto kylmänä. Tee se aina sille määritetyllä toiminnolla ☺. Kuumakäyttö etikalla ei poista kalkkikertymiä kokonaan tehokkaasti.

Kalkinpoisto

Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi tee laitteelle kalkinpoisto säännöllisesti. Voit tehdä sen seuraavasti:

1. Kaada vesisäiliöön 200 ml vettä. Suosittelemme puhdistetun veden käyttöä.
2. Lisää 200 ml valkoviinietikkaa.
3. Varmista, että vesisäiliön kansi on paikallaan ja lukittu. Aseta vesisäiliö takaisin paikalleen.
4. Käynnistä ohjelma ☺.
5. Kun ohjelma on päättynyt, avaa laite ja tyhjennä neste kulhosta.
6. Huuhtele vesisäiliön sisäpuoli lämpimällä vedellä ja täytä se sitten vedellä. Suosittelemme puhdistetun veden käyttöä.
7. Aseta vesisäiliö takaisin paikalleen laitteeseen.
8. Käynnistä vesipiirin puhdistus ja huuhtele vesipiiri painamalla painiketta ☺.
9. Kun ohjelma on päättynyt, avaa laite ja tyhjennä vesi kulhosta.
10. Pese kulho, vesilokero ja vesisäiliö lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa ne.

Huomautus: Aina kun höyrytilaa on käytetty 10 tuntia, ☺ vilkkuu. Se tarkoittaa, että kalkinpoisto-ohjelma on käynnistettävä.

Säilytys

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

Takuu ja huolto

Jos laitteesi on huollettava, tarvitset tietoa tai sinulla on ongelma, siirry OBH Nordican verkkosivustolle osoitteeseen www.obhnordica.com tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen OBH Nordica -jälleenmyyjään.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

☺ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

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

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta www.obhnordica.fi

Groupe SEB Finland OY

Bolero Business Park, Atomitie 2

00370 Helsinki

Finland

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

Technical data

OBH Nordica Type FW2018S0

220-240V, 50-60,

1600-1900 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.

IMPORTANT SAFEGUARDS


When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
15. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid.
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

DO

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

DO NOT

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

- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

ADVICE/INFORMATION

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odor. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility, and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance

DESCRIPTON

- A. Water tank
- B. Water tank cap
- C. Time/temperature display
- D. Digital touchscreen panel
- E. Bowl
- F. Bowl handle
- G. Regular grid
- H. Die-cast grill grid
- I. Water tray

AUTOMATIC COOKING MODES

1. Fries
2. Chicken
3. Nuggets
4. Fish
5. Roast
6. Vegetables
7. Cake

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Do not remove silicon pads of the grid.
4. Wash the bowl, water tank and removable grids thoroughly with warm water, a little washing-up liquid and a soft sponge. The bowl and grids are dishwasher safe.
5. **WARNING:** The water tank is not dishwasher safe.
6. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air or steam. Do not fill the bowl (E) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE





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

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

Using the automatic cooking modes










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

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





3. Slide the bowl back into the appliance.
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.
4. Press on the touchpanel screen the key of the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
5. Confirm the cooking mode by pressing the Start button . This will launch the cooking process. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
7. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press Start button again to restart cooking.
8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
10. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid.
After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.
11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
NOTE: The following cooking programs    cook with steam. Fill in the water tank to the maximum level with water before launching one of this cooking program. We recommend to use purified water.




Using the air frying mode

1. Place the food in the bowl.
2. Slide the bowl into the appliance.








3. Press  and then press  on the touchscreen panel.
4. Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C (176°F - 392°F).
5. Then set the desired 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.
6. Press the Start button  to launch the cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
7. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
8. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press Start button again to restart cooking.
9. 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.
10. 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.
11. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid.
After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.
12. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

Using the grill mode

1. Place the grill plate in the bowl of the appliance.
2. Press , then press  on the screen to select the Grill mode.
3. Start the Grill mode by pressing . This will launch the preheating phase.  is blinking during this preheating phase. This preheating phase lasts 15 minutes.
4. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished.
5. Take the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

6. Place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.
7. The default cooking time is 4 minutes. Adjust the desired cooking time by pressing  and  buttons (see into section 'Cooking Guide' section).
8. Press the Start button  to launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
9. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
10. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
11. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs.
Caution: After hot frying, the bowl, the grid and the food are very hot.

Using the steam mode















1. Before use of the Steam mode, fill in the water tank to the maximum level with water only. We recommend to use purified water.
2. Make sure the water tank's cap is in place and locked.
3. Put the water tank back in place.
4. Place the food in the bowl and put the bowl into the appliance.
5. Press  and then press  on the touchscreen panel.
6. The default cooking time is 25 minutes. Adjust the desired cooking time by pressing  and  buttons (see into section 'Cooking Guide' section).
7. Start the Steam mode by pressing . This will launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
8. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Open the appliance, take the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
Note: To cook steamed vegetables, you can directly select the cooking program .
The temperature and cooking time will be automatically set up.
Note: When  is flashing, it indicates that water is missing in










the tank. Refill the water tank with water. We recommend to use purified water.









Cooking guide

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














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

		 g	 min	 °C / °F	
 Air fry	Frozen French Fries (10x10mm)	1200 g	30 - 35 min	200 °C / 392 °F	
	Homemade French Fries (8x8mm)	1000 g	30 - 35 min	200 °C / 392 °F	
	Frozen Potato Wedges	800 g	15 - 18 min	200 °C / 392 °F	
	Chicken (Whole)	1400 - 1600 g	60 min	200 °C / 392 °F	
	Frozen Chicken Nuggets	800 g	15 - 18 min	200 °C / 392 °F	
	Pizza	400 g	13 - 15 min	200 °C / 392 °F	
	Cake	600 g	15 - 17 min	180 °C / 356 °F	
	Muffins	8 stk.	15 - 18 min	180 °C / 356 °F	

		 g	 min	 °C / °F	
 Steam	Vegetables	1000 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	
	Frozen Vegetables	800 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	
	Frozen Zucchini	1000 g	20 - 25 min	100 °C / 212 °F	

		 g	 min	 °C / °F	
 Air fry + steam	Fish Fillet	800 g	3 min. with steam 8 min. with Air fry	100 °C / 212 °F steam 160 °C / 320 °F Air fry	
	Meat	1 kg	30 min Air fry 15 min. steam	200 °C / 392 °F Air fry 100 °C / 212 °F steam	

STEP 1 Preheat STEP 2 Cooking

		 g	 min	 °C / °F		
 Grill	 ↑  =  15 min 200°C / 392°F	Meat	250 g	6 - 8 min	200 °C / 392 °F	
		Vegetables	300 g	10 min	200 °C / 392 °F	
		Sausages	400 g	10 - 12 min	200 °C / 392 °F	
		Fish Fillet	200 g	3 - 5 min	170°C / 338°F	

Tips

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 800 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a

cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C /320°F for up to 10 minutes.

Making home made chips

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

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
5. **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.
6. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl and the grids 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. Clean the bowl, the grids and the water tank with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a


degreasing liquid to remove any remaining dirt.


Warning: The water tank are not dishwasher safe.

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

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



Cleaning after steam use

1. Unplug the appliance after use.
2. Press  to launch the purge of the water circuit in order to remove residual water from the water circuit.
3. When the program is finished, take the bowl out of the appliance and empty the residual water from the bowl.
4. Wash the bowl, the water tray and the water tank in warm water and washing up liquid, rinse and dry.


Note: For the appliance to function properly, it is necessary to carry out regular cold descaling. To do this, always use the dedicated function . Running hot with vinegar will not be effective in completely removing scale build-up.

Descaling

For optimum operation of the appliance, descale the appliance regularly. To do this :

1. Pour 200 ml of water into the water tank. We recommend the use of purified water.
2. Add 200 ml of white vinegar.
3. Make sure the water tank's cap is in place and locked. Put back the water tank into place.
4. Launch the program .
5. When the program is finished, open the appliance and empty the liquid from the bowl.
6. Rinse the inside of the water tank with warm water then fill it with water. We recommend the use of purified water.
7. Put back the water tank into the appliance.
8. Press  to launch the purge of the water circuit in order to rinse the water circuit.
9. When the program is finished, open the appliance and empty the water from the bowl.

10. Wash the bowl, the water tray and the water tank in warm water and **washing up liquid, rinse and dry.**

Note: Every 10 hours of steam mode use,  is blinking. It indicates you to launch a descale program.

Storage

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

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the OBH Nordica website at www.obhnordica.com or contact Consumer Care Centre in your country. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local OBH Nordica dealer.



Environment protection first!

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Technical data

OBH Nordica Type FW2018S0
220-240V, 50-60,
1600-1900 W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.