

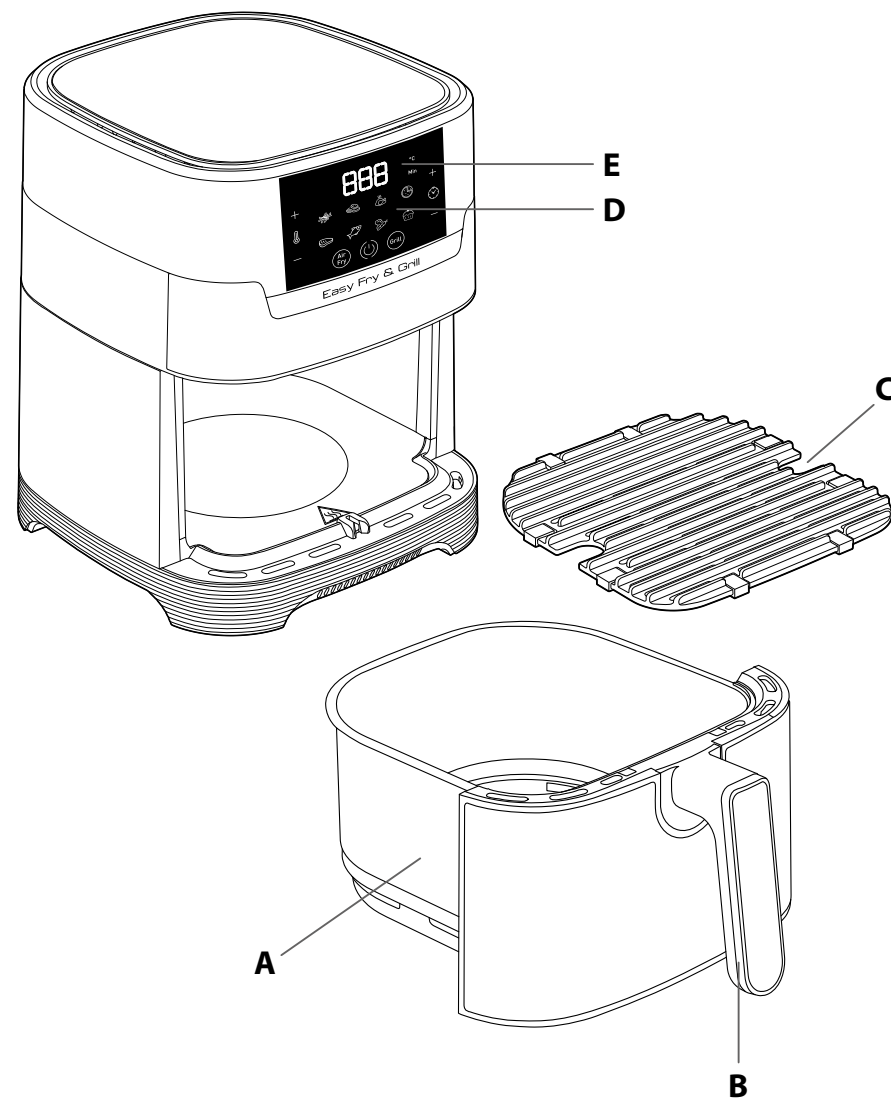


# Easy Fry & Grill Precision


---

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska .....	sida	04 - 15
Brugsanvisning - dansk .....	side	16 - 27
Bruksanvisning - norsk .....	side	28 - 39
Käyttöohjeet - suomi .....	sivu	40 - 51
Instructions of use - english.....	page	52 - 63



## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typen bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om sladden har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer.
- Denna apparat är inte avsedd för personer (barn inkluderat) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instruerats hur apparaten används korrekt av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från åtta år och uppåt, samt av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instruerats hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är över åtta år och övervakas. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn som är under åtta år.
-  Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan stiga när apparaten används. Rör inte de varma ytorna på apparaten (beroende på modell).
- Rengör löstagbara delar med en icke-slipande tvättsvamp och diskmedel, eller i diskmaskin(beroende på modell).
- Rengör insidan och utsidan av apparaten med en fuktig tvättsvamp eller trasa. Se kapitlet "Rengöring" i bruksanvisningen.
- Utrustningen får användas på en höjd på upp till 4 000 m.
- Varning: spillvärme dröjer kvar i värmeelementets yta efter användning.

- Varning: felaktig användning av utrustningen kan leda till skador.
- Varning: undvik att spilla vätska på anslutningsdonet (beroende på modell)

## GÖR FÖLJANDE

- Läs igenom och följ bruksanvisningarna. Förvara dem på en säker plats.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla eventuella reklametiketter från apparaten före användning. Se även till att ta bort allt material från undersidan av den löstagbara skålen (beroende på modell).
- Kontrollera att spänningen i elnätet motsvarar den spänning som anges på apparatens märkning (växelström).
- Om apparaten används i ett annat land än det där den köpts ska du låta ett godkänt servicecenter kontrollera den, eftersom det finns flera olika standarder.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag (beroende på modell).
- Ställ apparaten på en platt, stabil och värmebeständig arbetsyta som inte är i närheten av vatten.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning, innan du ska flytta på den och när du ska rengöra den.
- I händelse av brand ska du koppla ur apparaten och kväva elden med en fuktig handduk.
- För att undvika att skada apparaten ska du följa recepten i anvisningarna och på webbplatsen (se det här dokumentets framsida) och se till att du använder rätt mängd ingredienser.

## GÖR INTE FÖLJANDE

- Använd inte apparaten om den eller strömsladden är skadad, om apparaten har fallit i marken och har synliga skador eller verkar fungera på ett onormalt sätt. Om detta inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter.
- Använd inte en förlängningssladd. Om du ändå bestämmer dig för att göra det sker detta under eget ansvar och du ska då använda en förlängningssladd som är i gott skick samt lämpad för apparatens ström.
- Låt inte strömsladden hänga över en kant.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i sladden.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande innehåller varm mat.
- Använd aldrig apparaten när den är tom.

- Slå inte på apparaten i närheten av brandfarliga material (persienner, gardiner) eller nära en extern värmekälla (gasspis, värmeplatta osv.).
- Förvara inga lättantändliga produkter nära eller under den möbel där apparaten är placerad.
- Ta aldrig själv isär apparaten.
- Sänk inte ner produkten i vatten.
- Använd inte några kraftfulla rengöringsprodukter (till exempel sodabaserade medel) eller stålull.
- Förvara inte apparaten utomhus. Förvara den på en torr och välventilerad plats.

## RÅD/INFORMATION

- När produkten används för första gången kan den avge en giftfri lukt. Detta påverkar inte användningen och lukten försvinner snabbt.
- För din säkerhet följer apparaten alla gällande säkerhetsstandarder och bestämmelser (direktiv gällande lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljödirektiv osv.).
- Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk och inte för utomhusbruk. Om apparaten används i professionella syften, på olämpligt sätt, eller om anvisningarna inte har följts, upphör garantin att gälla och tillverkaren avsäger sig allt ansvar.
- Av säkerhetsskäl bör du endast använda de tillbehör och reservdelar som är avsedda för din produkt.
- VARNING! Känsliga personer som gravida kvinnor, små barn, äldre samt personer med nedsatt immunförsvar bör tänka på att temperaturer under 80 °C inte är tillräckligt varma för att eliminera sanitära bakterierisker när det gäller alla sorters mat förutom yoghurt.

## Beskrivning

- A. Behållaren
- B. Handtag
- C. Avtagbart pressgjutet grillgaller
- D. Digital pekskärm
- E. Visning av tid/temperatur

## Automatiska tillagningslägen

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

## 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 behållaren och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
5. Behållaren och gallret är diskmaskinssäkra.
6. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Fyll inte behållaren (A) med olja eller stekfett.

## Förberedelse för användning

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

## Använda apparaten

Easy Fry kan laga en mängd olika recept. Tillagningstider för huvudrätter anges i avsnittet "Tillagningsguide".

1. Anslut strömssladden till ett eluttag.
2. Starta förvärmningsfasen om så önskas. För att göra detta trycker du på Start-knappen ☺ som börjar blinka så snart apparaten är inkopplad. Temperaturen som visas vid första användningen är 180°C.
3. Justera till önskad temperatur med ⊕ och ⊖ knapparna på den digitala skärmen.
4. Tryck på Start-knappen igen för att starta förvärmningen.
5. Apparaten piper när temperaturen har uppnåtts.
6. Förvärmningsfasen är nu avslutad.
7. Lägg maten i behållaren.
8. **Obs!** Fyll aldrig behållaren ovanför MAX-markeringen och överskrid aldrig den maximala mängden som anges i tabellen (se avsnittet "Tillagningsguide"), eftersom detta kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
9. Skjut tillbaka behållaren i apparaten.
10. **Försiktighet:** Vidrör inte behållaren under användning och under en tid efter användning, eftersom den blir väldigt varm. Håll bara behållaren i handtaget.
11. För att börja laga mat kan du välja mellan det automatiska matlagningsläget och de manuella inställningarna.
  - a) **Om du väljer manuella inställningar:**
    - Justera till önskad temperatur 🌡️ med ⊕ och ⊖ knapparna på den digitala skärmen. Termostaten varierar från 80-200°C.
    - Ställ sedan in önskad tillagningstid genom att trycka på ☺ -knappen och justera tiden med ⊕ och ⊖ -knapparna. Timern kan ställas in på mellan 0 och 60 minuter.
    - Tryck på Start-knappen för att börja laga mat med valda temperatur- och tidsinställningar. Tillagningen börjar. Den valda temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen.
  - b) **Om du väljer automatisk tillagningsläge:**
    - Välj önskat matlagningsläge genom att trycka på den motsvarande ikonen på pekskärmen (dessa lägen beskrivs i detalj i avsnittet "Tillagningsguide").
    - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på ☺ -knappen. Detta kommer att starta tillagningsprocessen.
    - Tillagningen börjar. Den valda temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen.
12. Överskott av olja från maten samlas i botten av behållaren.
13. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva

tillagningstiden (se avsnittet 'Tillagningsguide'). För att skaka maten drar du ut behållaren ur handtaget och skakar den. Skjut sedan tillbaka behållaren i apparaten och tryck på Start-knappen ☺ igen för att starta om tillagningen.

14. När du hör timerns alarm är den inställda tillagningstiden slut. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
15. Kontrollera om maten är klar.
16. Om maten inte är färdig skuter du bara tillbaka behållaren i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
19. Ta ut behållaren när maten är tillagad. För att ta bort maten lyfter du ut 17 ur behållaren med en tång.
18. Försiktighet: Behållaren bör aldrig vändas upp och ner med gallret.
19. Efter varmluftsstekningen är behållaren, gallret och maten väldigt varm. Beroende på vilken typ av mat som tillagas i apparaten bör du vara försiktig, eftersom ånga kan strömma ut ur behållaren.
20. När ett parti mat är tillagat är apparaten omedelbart redo att förbereda ytterligare en sats.

### Använda grillplattan

1. Placera grillgallret i behållaren på apparaten.
2. Tryck på ☺ och tryck sedan på 🍷 på skärmen för att välja grilläge.
3. Starta grilläget genom att trycka på ☺ . Detta startar förvärmningsfasen (tid:15 minuter).
4. När du hör timerns alarm har förvärmningsfasen slutförts.
5. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.  
Varning: Behållaren och grillgallret är mycket varma. Använd en tång för att placera maten på grillplattan.
6. Placera maten på grillplattan och sätt tillbaka behållaren i apparaten.
7. Välj önskad tillagningstid genom att trycka på ⊕ och ⊖ -knapparna (se avsnittet "Tillagningsguide").
8. Tryck på Start-knappen ☺ för att starta matlagningen. Temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen.  
Observera att köttbitar behöver vändas efter halva tillagningstiden.  
Överskott av olja från maten samlas i botten av behållaren.
9. När du hör timerns alarm är tillagningen klar. Dra ut behållaren ur

apparaten och placera den på en värmebeständig yta.

- Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är färdig skjuter du bara tillbaka behållaren i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
- Ta ut behållaren när maten är tillagad. För att ta bort maten lyfter du ut den ur behållaren med en tång.

**FÖRSIKTIGHET: Efter varmluftsstekningen är behållaren, gallret och maten väldigt varm.**

### Torkning

- Placera gallret i behållaren på apparaten.
- Tryck på ☺ och justera sedan temperaturen Ⓜ genom att trycka på ☺ och ☹-knappen till 80°C på den digitala skärmen.
- Ställ sedan in önskad tillagningstid genom att trycka på ☺-knappen och justera tiden med knapparna ☺ och ☹. Du kan ställa in timern på 1 till 4 timmar.
- Tryck på Start-knappen ☺ för att starta dehydreringsprocessen. Den valda temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen.
- När du hör timerns alarm är tillagningen klar. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är färdig skjuter du bara tillbaka behållaren i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
- Ta ut behållaren när maten är tillagad. För att ta bort maten lyfter du ut den ur behållaren med en tång.

**VARNING: Behållaren och gallret är mycket varma.**

## Tillagningsguide

Tabellen nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för maten du vill förbereda.

**Obs! Tillagningstiderna nedan är bara en vägledning och kan variera beroende på vilken mängd och sorts potatis som används. För andra livsmedel kan storlek, form och märke påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiden något.**

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur °C	Tillagningsläge	Skaka*	Extra information
<b>Potatis och pommes frites</b>						
Frysta pommes frites (10 mm x 10 mm standardtjocklek)	300–800 g	15–25 min	200°C		Ja	
Hemlagad pommes frites (8 x 8 mm)	300–800 g	22–32 min	200°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Djupfrysta potatisklyftor	300–800 g	22–27 min	200°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
<b>Kött &amp; fågel</b>						
Biff	100–500 g	6–10 min	180 °C			
Kycklingbröst-filéer (benfria)	100–500 g	12–19 min	180°C			
Kyckling (hel)	1 000 g	60 min	200°C			
<b>Fisk</b>						
Laxfilé	350 g	15–17 min	140°C			
Räkor	12 st	4 min	170°C			
<b>Snacks</b>						
Djupfrysta kycklingnuggets	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		Ja	
Djupfrysta kycklingvingar	300 g	16 - 20 min	200°C		Ja	
Djupfrysta ostpinnar	125 g (5 st)	7 - 9 min	180°C			
Djupfrysta lökringar	200 g (10 st)	8 - 10 min	200°C		Ja	

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur °C	Tillagningsläge	Skaka*	Extra information
<b>Grill</b>						
		15 min	200°C			
Kött	250 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 6–8 min	200°C			Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak. Vid halva matlagningstiden kan du ta tillbaka maten.
Korv	400 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 10–12 min	200°C			Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak. Vid halva matlagningstiden kan du ta tillbaka maten.
Grönsaker	300 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 10 min	200 °C			Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak.
Fiskfilé	200 g	Förvärmning: 15 min Tillagning: 3–5 min	200°C			
<b>Bakning</b>						
Muffins	7 st	15 -18 min				Använd en bakform /ugnsform**
Cake	300 g	30 min	160°C			
<b>Torkning</b>						
Äpple i skivor	1 st	1h	80°C			

\* Skaka halvvägs genom tillagningen.

**VIKTIGT:** För att undvika att skada din apparat bör du aldrig överskrida den maximala mängden ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisningen och i recepten.

\*\*\* lägg kakformen/ugnsformen i behållaren.

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

## Tips

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- En större mängd mat kräver bara något längre tillagningstid, en mindre mängd mat kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre livsmedel halvvägs genom tillagningstiden förbättrar slutresultatet och kan förhindra ojämn matlagning.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigt resultat. Efter att olja tillsats steker du potatisen några minuter.
- Tillaga inte extremt fet mat i apparaten.
- Snacks som kan tillagas i ugnen kan också tillagas i apparaten.
- Den optimala rekommenderade kvantiteten för tillagning av pommes frites är 700 gram.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Lägg en ugnnsform i behållaren om du vill baka en tårta eller quiche, eller om du vill steka ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda en ugnnsform i silikon, rostfritt stål, aluminium, terrakotta.
- Du kan också använda apparaten för att värma upp mat. För att värma upp maten ställer du in temperaturen på 160°C i upp till 10 minuter.

## Tillaga hemgjorda pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder frysta pommes frites. Om du vill göra hemgjorda pommes frites följer du stegen nedan.

1. Välj en potatissort som rekommenderas för att göra pommes frites. Skala potatisen och skär den i lika tjocka stavar.
2. Blötlägg potatisen i en skål med kallt vatten i minst 30 minuter, töm och torka dem med en ren, mycket absorberande kökshandduk. Klappa sedan potatisstavarerna med en pappershandduk. Potatisen måste vara ordentligt torr före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (grönsaks-, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg pommes fritsen ovanpå och blanda tills de är täckta med olja.
4. Ta ut pommes fritsen från skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg pommes fritsen i behållaren.
5. Obs! Tippa inte hela skålen med oljetäckta pommes frites i behållaren på en gång, då hamnar överflödigt olja i botten av skålen.
6. Stek pommes frites enligt anvisningarna i avsnittet Tillagningsguide.

## Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Behållaren och gallret har en teflonbeläggning. Använd inte köksredskap eller slipande rengöringsmedel av metall för att rengöra dem, eftersom de kan skada non stick-beläggning.

1. Dra ut strömsladden ur vägguttaget och låt apparaten svalna. Obs! Ta bort behållaren så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
3. Rengör behållaren och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
4. Du kan använda en avfettningsvätska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
5. Behållaren och gallret är diskmaskinssäkra.
6. Tips: Om smuts har fastnat i botten av behållaren och gallret fyller du dem med varmt vatten och lite diskmedel. Låt behållaren och gallret stå och dra i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.
7. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
8. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
9. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.

## Förvaring

Koppla ur apparaten och låt den svalna. Se till att alla delar är rena och torra.

## Service

Om du behöver service eller information eller om du har problem, kontakta din lokala OBH Nordica återförsäljare.

## Felsökning

Kontakta OBH Nordica i ditt land om du stöter på problem med apparaten.

## Miljöskydd

Innan du kasserar din apparat ska du ta bort batteriet från timern och slänga det på avsedd plats vid närmaste återvinningsstation (beroende på modell).



### Var rädd om miljön!

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

Information om din garanti finns på [obhnordica.se](http://obhnordica.se)

## TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

## Teknisk data


OBH Nordica TYPE AG505DS0, AG5058S0  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1550 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til anvendelse i følgende situationer, som ligeledes vil medføre, at garantien bortfalder:
  - medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
  - kroer,
  - gæster på hoteller, moteller og andre, lignende typer logier,
  - bed and breakfast-steder.
- Anvend ikke apparatet, hvis dette eller strømforsyningskablet er skadet, har været faldet på gulvet og har synlige skader eller ser ud til at virke dårligt. Hvis det skulle ske, skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Apparatet er ikke egnet til at blive brugt af personer (herunder børn), som har et fysisk, sensorisk eller mentalt handicap eller af personer uden kendskab til eller erfaring med apparatet, medmindre disse er under opsyn eller har modtaget instruktioner i dets anvendelse fra en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, således at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion om, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og forstår farerne involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under tilsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år. Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af apparatet og ledningen.
-  Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug. Rør aldrig de varme overflader på apparatet (afhængig af model).
- Rengør de aftagelige dele med en ikke-slibende svamp, eller i en opvaskemaskine (afhængig af model).
- Rengør indersiden og ydersiden af apparatet med en fugtig svamp eller klud. Se kapitlet "Rengøring" i brugsvejledningen.
- Apparatet kan bruges i højder på op til 4000 m.
- Advarsel: Varmeelementets overflade har restvarme efter brug.
- Advarsel: Risiko for kvæstelser på grund af forkert brug af apparatet.
- Advarsel: Må der ikke spildes vaske ned i stikket' with 'Der må ikke spildes væske på stikket.

## Gør følgende

- Læs og følg brugsanvisningen. Opbevar den sikkert.
- Fjern al emballage og alle reklamemærkater eller klistermærker fra dit apparat før brug. Sørg også for at fjerne alle materialer under den aftagelige skål (afhængigt af model).
- Kontrollér, at spændingen på dit lysnet svarer til den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt (vekselstrøm).
- Hvis apparatet bruges i et andet land end det land, hvor det blev købt, skal det kontrolleres af et godkendt servicecenter, da der kan være forskellige gældende standarder.
- Sæt altid apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse (afhængigt af model).
- Brug apparatet på en flad, stabil og varmebestandig arbejdsflade, hvor der ikke forekommer vandstænk.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten: efter brug, for at flytte det eller for at rengøre det.
- I tilfælde af brand skal du tage apparatets stik ud af stikkontakten og kvæle flammerne med et fugtigt viskestykke.
- Hvis du vil undgå at beskadige apparatet, skal du sørge for at følge opskrifterne i vejledningen og på hjemmesiden (se forsiden af dette dokument) og sørge for, at du bruger den rette mængde ingredienser.

## Gør ikke følgende

- Brug ikke apparatet, hvis det eller ledningen er beskadiget, hvis det er faldet ned og har synlige skader, eller hvis det ser ud til ikke at fungere korrekt. Hvis dette sker, skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Undlad at bruge en forlængerledning. Hvis du alligevel beslutter dig for at gøre det, skal du på eget ansvar bruge en forlængerledning, der er i god stand og passer til apparatets effekt.
- Lad ikke ledningen hænge ned.
- Afbryd ikke enheden ved at trække i ledningen.
- Apparatet må aldrig flyttes, mens det stadig indeholder varm mad.
- Tænd aldrig apparatet, når det er tomt.
- Tænd ikke for apparatet i nærheden af brændbare materialer (persienser, gardiner etc.) eller tæt på en ekstern varmekilde (gaskomfur, varmeplade osv.).
- Opbevar ikke brændbare produkter tæt på eller under det møbel, som apparatet er anbragt på.
- Skil aldrig selv apparatet ad.

- Produktet må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke kraftige rengøringsmidler (især ikke natronbaserede opløsningsmidler) eller gryderensere eller skuresvampe.
- Apparatet må ikke opbevares udendørs. Opbevar det på et tørt og godt ventileret sted.

## RÅD/OPLYSNINGER

- Når produktet anvendes første gang, kan det afgive en ugiftig lugt. Lugten påvirker ikke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat de gældende standarder og forskrifter (direktiver vedrørende lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug og ikke til udendørs brug. Producenten påtager sig intet ansvar, og garantien bortfalder i tilfælde af brug til erhverv, forkert brug eller manglende overholdelse af anvisningerne.
- Af hensyn til din sikkerhed må du kun bruge tilbehør og reservedele, der er beregnet til dit apparat.
- **FORSIGTIG:** Følsomme personer, f.eks. gravide kvinder, små børn, ældre mennesker og personer med nedsat immunforsvar, bør være opmærksomme på, at temperaturer under 80 °C ikke er tilstrækkeligt til at fjerne alle hygiejnerisici ved bakterier for alle slags mad med undtagelse af yoghurt.

## Beskrivelse

- A. Gryde
- B. Grydehåndtag
- C. Aftagelig trykstøbt grillrist
- D. Digital berøringsskærm
- E. Tids-/temperaturvisning

## Automatiske tilberedningsprogrammer

1. Pomfritter
2. Nuggets
3. Stegt kylling
4. Pizza
5. Kød
6. Fisk
7. Grøntsager
8. Dessert

## Før ibrugtagning

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Fjern ikke silikonedupperne på risten.
4. Rengør gryden og den aftagelige grillrist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
5. Beholderen og risten tåler opvaskemaskine.
6. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.
7. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft. Kom ikke olie eller stegfedt i gryden (A).

## 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.

## Brug af apparatet

Easy Fry kan bruges til en lang række opskrifter. Tilberedningstiderne for de vigtigste ingredienser fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide".

Tilslut ledningen til en stikkontakt.

1. Start forvarmningen, hvis det ønskes. Det gøres ved at trykke på startknappen ☺, lige så snart apparatet er tilsluttet stikkontakten. Den temperatur, der vises, når apparatet bruges første gang, er 180 °C (356 °F).
2. Indstil den ønskede temperatur med knapperne ⊕ og ⊖ på den digitale skærm.
3. Tryk på startknappen ☺ igen for at starte forvarmningen.
4. Apparatet bipper, når temperaturen er nået.
5. Hermed er forvarmningen færdig.
6. Placer ingredienserne i gryden.
7. 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.
8. Sæt gryden tilbage i apparatet.
9. Forsigtig: Rør ikke ved gryden under brug og et stykke tid efter, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.
10. Begynd tilberedningen ved enten at vælge automatisk tilberedning eller foretag manuel indstilling.
  - a) **Ved valg af manuel indstilling:**
    - Indstil temperaturen 🕒 med knapperne ⊕ og ⊖ på den digitale skærm. Temperaturen kan indstilles fra 80 til 200 °C (176-392 °F).
    - Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen ☺, og juster tiden med knapperne ⊕ og ⊖. Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
    - Tryk på startknappen for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling. Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
  - b) **Ved valg af automatisk tilberedning:**
    - Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at trykke på det relevante ikon på berøringsskærmen (programmerne er beskrevet i afsnittet "Tilberedningsguide").
    - Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på knappen ☺. Det vil starte tilberedningsprocessen.
    - Derefter starter tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
11. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.

12. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at tage fat i håndtaget på gryden for at trække den ud og derefter ryste den. Sæt derefter gryden tilbage i apparatet, og tryk på startknappen ☺ igen for at genstarte 13.
15. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
14. Kontrollér, om maden er færdig.
15. Sæt ganske enkelt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
16. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.
17. Forsigtig: Gryden må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i.
18. Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme. Vær forsigtig, da der kan komme damp ud af gryden efter tilberedning af visse ingredienser.
19. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

### **Brug af grillristen**









1. Placer grillristen i apparatets gryde.
2. Tryk på ☺ og derefter på 🕒 på skærmen for at vælge grilltilstanden.
3. Start grilltilstanden ved at trykke på ☺. Dermed starter forvarmningen (tid: 15 minutter).
4. Når timeren lyder, er forvarmningen færdig.
5. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.

Forsigtig: Gryden og grillristen er meget varme. Brug en tang til at placere maden på grillristen.
6. Placer ingredienserne på grillristen, og sæt gryden tilbage i apparatet.
7. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne ⊕ og ⊖ (se afsnittet "Tilberedningsguide").
8. Tryk på startknappen ☺ for at starte tilberedningen. Temperaturen og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen. Bemærk: Kød skal vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.

9. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
10. 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.  
Forsigtig: Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme.

### Tørring

1. Placer risten i apparatets gryde.
2. Tryk på , og juster derefter temperaturen  ved at trykke på knappen  og , indtil 80 °C vises på den digitale skærm.
3. Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen , og juster tiden med knapperne  og . Tiden kan indstilles fra en time til fire timer.
4. Tryk på startknappen  for at starte tørringen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.
5. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
6. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
7. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.








**Forsigtig:** Gryden og risten er meget varme.

### 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.**

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur °C	Tilberedningsprogram	Rystes*	Ekstra information
<b>Kartofler og pomfritter</b>						
Frosne pomfritter (standardtykkelse 10 mm x 10 mm)	300-800 g	15-25 min.	200 °C		Ja	
Hjemmelavede pomfritter (8 x 8 mm)	300-800 g	22-32 min.	200 °C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Frosne kartoffelbåde	300-800 g	22-27 min.	200 °C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
<b>Kød og fjerkræ</b>						
Steak	100-500 g	6-10 min.	180 °C			
Kyllingebryst-fileter (udbenet)	100-500 g	12-19 min.	180 °C			
Hel kylling	1000 g	60 min.	200 °C			
<b>Fisk</b>						
Laksefilet	350 g	15-17 min.	140 °C			
Rejer	12 stk.	4 min.	170 °C			

Snacks						
Frosne kylling-nuggets	100-600 g	7-15 min.	200 °C		Ja	
Frosne kyllingevinger	300 g	16-20 min.	200 °C		Ja	
Frosne ostestænger	125 g (5 stk.)	7-9 min.	180 °C			
Frosne løgringe	200 g (10 stk.)	8-10 min.	200 °C		Ja	
Grill						
		15 min.	200 °C			
Kød	250 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 6-8 min.	200 °C			Tilsæt evt. olie, krydderier, krydderurter og salt for at sætte ekstra smag på. Vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
Pølser	400 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 10-12 min.	200 °C			Tilsæt evt. olie, krydderier, krydderurter og salt for at sætte ekstra smag på. Vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
Grøntsager	300 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 10 min.	200 °C			
Fiskefilet	200 g	Forvarmning: 15 min. Tilberedning: 3-5 min.	200 °C			
Bagning						
Muffins	7 stk.	15-18 min.	180 °C			Brug bageform/ildfast fad**
Kage	300 g	30 min.	160 °C			
Tørring						
Æble skåret i skiver	1 stk.	1 time	80 °C			

\*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

\*\*placer bageform/ildfast fad i gryden.

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

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

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Bemærk: Tag gryden ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Der kan også bruges en affedtningsvæske til at fjerne eventuel resterende snavs.
5. Gryden og risten tåler opvaskemaskine.
6. 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.
7. Tør apparatet af indvendigt med en fugtig klud, der er opvredet i varmt vand.
8. Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
9. Nedsenk ikke apparatet i vand eller anden væske.

## Opbevaring

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

## Service

Besøg OBH Nordicas hjemmeside på [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk), eller kontakt din lokale OBH Nordica-forhandler, hvis du har brug for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem.

## Fejlfinding

Hvis du har problemer med apparatet, skal du kontakte OBH Nordica i dit land.

## Beskyt miljøet

Fjern batteriet fra timeren, før du bortskaffer apparatet, og aflever det på en genbrugsstation (alt efter model).



### Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

Find information om din garanti på [obhnordica.dk](http://obhnordica.dk)

## Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

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

## Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG505DS0, AG5058S0


220-240V ~, 50-60 Hz

1550 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

- Apparatet er kun beregnet for hjemmebruk. Apparatet er ikke beregnet brukt i følgende tilfeller, og garantien vil være ugyldig for:
  - personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer;
  - bondegårder;
  - gjester på hoteller, moteller og andre former for overnattingssteder;
  - overnattingssteder av typen bed and breakfast.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller en 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 personer uten erfaring eller kunnskap, med mindre de på forhånd har fått opplæring i bruk av apparatet eller overvåkes av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. \* Hold barn under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Apparat og ledninger skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy mens apparatet er i bruk. Apparatets varme flater må aldri berøres (avhengig av modell).
- Rengjør avtagbare deler med en ikke-slipende svamp og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin (avhengig av modell).
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes opptil en høyde på 4000 m over havet.
- Forsiktig: Overflaten på varmeelementer har restvarme etter bruk.
- Forsiktig: Feil bruk av apparatet kan føre til risiko for skader.
- Forsiktig: Pass på å ikke søle væske på kontakten (avhengig av modell).

## Du må gjøre følgende

- Lese og følge bruksanvisningen. Oppbevar den på et trygt sted.
- Fjerne all emballasje og eventuelle etiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Husk å også fjerne etiketter fra undersiden av den avtakbare bollen (avhengig av modell).
- Kontrollere at spenningen i strømmettet samsvarer med spenningen som er angitt på merkeskiltet på apparatet (vekselstrøm).
- Siden det finnes mange standarder, må produktet kontrolleres av et godkjent servicesenter hvis det brukes i et annet land enn det ble kjøpt i.
- Produktet skal alltid kobles til en jordet stikkontakt (avhengig av modell).
- Plasser apparatet på flatt og stabilt underlag som tåler varme, og som ikke kan utsettes for vannsprut.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk og før apparatet flyttes eller rengjøres.
- Hvis det oppstår brann, må du trekke ut støpselet og slukke flammen ved hjelp av et fuktig kjøkkenhåndkle.
- For å unngå å skade apparatet må du følge oppskriftene i instruksjonene og på nettstedet (se forsiden av dette dokumentet) og bruke riktig mengde ingredienser.

## Du må ikke gjøre følgende

- Bruke apparatet hvis det eller strømledningen har blitt skadet, hvis det har falt og har synlige skader, eller hvis det ikke fungerer som det skal. Hvis dette skjer, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter.
- Bruke en skjøteledning. Hvis du likevel bestemmer deg for å gjøre det, må du bruke en skjøteledning som er i god stand, og som samsvarer med apparatets merking. Du gjør dette på eget ansvar.
- La strømledningen henge.
- Dra i ledningen for å trekke ut støpselet.
- Flytte apparatet mens det inneholder varm mat.
- Bruke apparatet når det er tomt.
- Slå på apparatet i nærheten av brannfarlige materialer (persienner, gardiner) eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, varmeplate og så videre).
- Oppbevare brennbare produkter i nærheten av eller under møbelet der apparatet er plassert.

- Demontere apparatet.
- Senke produktet ned i vann.
- Bruke kraftige rengjøringsprodukter (spesielt grovrens), stålull eller skuresvamper.
- Oppbevare produktet utendørs Oppbevar det på et tørt og godt ventilert sted.

## RÅD/INFORMASJON

- Når du bruker produktet for første gang, kan det oppstå en giftfri lukt. Den påvirker ikke bruken, og den forsvinner raskt.
- Av hensyn til sikkerheten overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer som kommer i kontakt med næringsmidler, miljø og så videre).
- Dette apparatet skal bare brukes i private hjem, og det skal ikke brukes utendørs. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for profesjonell bruk, upassende bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene. Garantien gjelder ikke ved slik bruk.
- For din egen sikkerhet må du bare bruke tilbehør og reservedeler som er utformet for apparatet ditt.
- **FORSIKTIG:** For sensitive personer, som gravide, små barn, eldre og personer med redusert immunforsvar, bør man ta hensyn til at temperaturer under 80 °C ikke er høye nok til å fjerne all risiko knyttet til bakterier for alle typer mat, bortsett fra yoghurt.

## Beskrivelse

- A. Bolle
- B. Håndtak på bolle
- C. Avtakbart støpt grillrist
- D. Digitalt berøringsskjermpanel
- E. Visning av tid/temperatur

## Automatisk stekeinnstilling

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

## Før første gangs bruk

1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Ikke fjern silikonputene på grillristen.
4. Rengjør bollen og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
5. Beholderen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
6. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft. Ikke fyll bollen (A) 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.

## Bruk av apparatet

Du kan tilberede mange ulike oppskrifter med Easy Fry. Tilberedningstider for de vanligste mattypene er oppgitt i avsnittet "Tilberedningsveiledning". Oppskrifter på nettsiden [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no) hjelper deg med å bli kjent med apparatet.



1. Koble strømledningen til en stikkontakt.
2. Start forvarmingsfasen, hvis du ønsker det. Dette gjør du ved å trykke på Start-knappen ☺ som begynner å blinke så snart apparatet er koblet til strøm. Temperaturen som vises ved første gangs bruk er 180 °C (356°F).
3. Still inn ønsket temperatur med knappene ⊕ og ⊖ på den digitale skjermen.
4. Trykk på Start-knappen igjen for å starte forvarmingen.
5. Apparatet piper når temperaturen er nådd.
6. Forvarmingsfasen er nå fullført.
7. Legg maten i bollen.
8. 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.
9. Skyv bollen tilbake i apparatet.
10. Forsiktig: Ikke berør bollen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Bare hold bollen i håndtaket.
11. For å begynne å lage mat, kan du velge mellom automatisk tilberedningsmodus og de manuelle innstillingene.
  - a) **Hvis du velger manuelle innstillinger:**
    - Still inn ønsket temperatur 📍 med knappene ⊕ og ⊖ på den digitale skjermen. Termostaten varierer fra 80-200°C (176-392°F).
    - 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.
    - Trykk på Start-knappen for å begynne å lage mat med de valgte temperatur- og tidsinnstillingene. Matlagingen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vil vises vekselvis på skjermen.
  - b) **Hvis du velger automatisk tilberedningsmodus:**
    - Velg ønsket tilberedningsmodus ved å trykke på ikonet på berøringsskjermpanelet (disse modusene er beskrevet i detalj i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
    - Bekreft tilberedningsmodusen ved å trykke på ☺-knappen. Dette vil starte tilberedningsprosessen.
    - Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vil vises vekselvis på skjermen.
12. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.
13. Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du bollen ut

av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter bollen tilbake i apparatet og trykk på Start-knappen ☺ igjen for å starte tilberedningen på nytt.

14. Når du hører timerlyden, er den innstilte tilberedningstiden fullført. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
15. Sjekk om maten er klar.
16. Hvis maten ikke er klar ennå, skyver du bare bollen tilbake i apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
17. Når maten er tilberedt, tar du ut bollen. For å ta ut maten bruker du en klype for å løfte maten ut av bollen.
18. Forsiktig: Bollen må aldri settes opp ned på risten.
19. Etter varmluftssteking er bollen, risten og maten veldig varme. Avhengig av hvilken type mat som tilberedes i apparatet, må du være forsiktig, siden 20 kan slippe ut av bollen.
20. Når en porsjon mat er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon mat.

### Bruke grillplaten

1. Plasser grillristen i bollen på apparatet.
2. Trykk på ☺, og trykk deretter ☹ på skjermen for å velge grillmodus.
3. Start grillmodus ved å trykke på ☺. Dette vil starte forvarmingsfasen (timing : 15 minutter).
4. Når du hører tidtakerlyden, er forvarmingsfasen ferdig.
5. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.  
Forsiktig: Bollen og grillristen er veldig varme. Bruk en klype for å plassere maten på grillplaten.
6. Legg maten på grillplaten og sett bollen tilbake i apparatet.
7. Velg ønsket tilberedningstid ved å trykke på ⊕- og ⊖-knappene (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
8. Trykk på Start-knappen ☺ for å starte tilberedningen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vil vises vekselvis på skjermen.  
Merk: Kjøttstykkene skal snus etter halve tilberedningstiden. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.
9. Når du hører timerlyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

- 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.
- 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: Etter varmluftsteking er bollen, risten og maten veldig varme.

### Dehydrering













- Plasser grillristen i bollen på apparatet.
- Trykk på ☺, og juster deretter temperaturen ved å trykke på ⊕- og ⊖-knappen til 80 °C på den digitale skjermen.
- Still deretter inn ønsket tilberedningstid ved å trykke på ☺-knappen og justere tiden med ⊕- og ⊖-knappene. Du kan angi tidsberegningen fra 1 time til 4 timer.
- Trykk på Start-knappen ☺ for å starte dehydreringsprosessen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstiden vil vises vekselvis på skjermen.
- Når du hører timerlyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
- 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.
- 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 og grillristen er veldig varme.

## 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.**

	Mengde	Ca. tid (min)	Temperatur °C	Steking mode	Rist*	Ekstra informasjon
<b>Poteter og pommes frites</b>						
Frosne chips (10 mm x 10 mm standard tykkelse)	300 - 800 g	15 - 25 min	200°C		Ja	
Hjemmelaget pommes frites (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	200°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Frosne potetbåter	300 - 800 g	22 - 27 min	200°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
<b>Kjøtt og kylling</b>						
Biff	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Kyllingbryst-fileter (utbenet)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Kylling (hel)	1000 g	60 min	200°C			
<b>Fisk</b>						
Laksefilet	350 g	15 - 17 min	140°C			
Reker	12 biter	4 min.	170°C			
<b>Snacks</b>						
Frosne kyllingnuggets	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		Ja	
Frosne kyllingvinger	300 g	16 - 20 min	200°C		Ja	
Frosne ostepinner	125 g (5 biter)	7 - 9 min	180°C			
Frosne løkringer	200 g (10 biter)	8 - 10 min	200°C		Ja	

Grille						
 		15 min	200°C			
Kjøtt	250 g	Forvarming: 15 min Steking: 6-8 min	200°C			Du kan legge til olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
Pølser	400 g	Forvarming: 15 min Steking: 10-12 min	200°C			Du kan legge til olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
Grønnsaker	300 g	Forvarming: 15 min Steking: 10 min	200°C			
Fiskefilet	200 g	Forvarming: 15 min Steking: 3-5 min	200°C			
Baking						
Muffins	7 biter	15 - 18 min	180°C			Bruk bakeplate /ovnsfat**
Kake	300 g	30 min	160°C			
Dehydrering						
Eple i skiver	1 stk.	1t	80°C			

\* Rist etter halvgått steketid.

**VIKTIG:** For å unngå å skade apparatet må du aldri overskride de maksimale mengdene ingredienser og væsker som er angitt i bruksanvisningen og i oppskriftene.

\*\*\*legg kakeformen/stekefatet i bollen.

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

## 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 pommes frites er 700 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 et non-stick belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skuremidler til å rengjøre dem, da dette kan skade nonstick-belegget.

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.
3. Rengjør bollen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
4. Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
5. Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
6. 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.
7. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
8. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
9. Senk aldri apparatet i vann eller annen væske.

## Oppbevaring

Trekk ut kontakten og vent noen minutter.

Pass på at alle delene er rene og tørre.

## Service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du besøke OBH Nordicas nettsted på [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no) eller kontakte din lokale OBH Nordica-forhandler.

## Feilsøking

Hvis du får problemer med apparatet, må du kontakte OBH Nordica i ditt land.

## Beskytt miljøet

Ta ut batteriet fra tidsuret før apparatet kastes, og lever det på et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg (i henhold til modell).



### Tenk miljøvern!

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

Finn informasjon om din garanti på [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

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


## Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG505DS0, AG5058S0  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1550 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

## TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

- Laitetta ei ole tarkoitettu seuraaviin tiloihin eikä takuu ole voimassa, jos sitä käytetään
  - työpaikkojen henkilökuntatiloissa ja - keittiöissä
  - maatiloilla
  - hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
  - bed and breakfast- tiloissa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi aikakytkimellä tai erillisellä kaukoohjainjärjestelmällä.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa valtuutetussa huoltoliikkeessä tai muun ammattihenkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön tarkkailussa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden ruumiilliset, henkiset tai aistikyvyt ovat rajalliset tai kokemusta tai tietoutta vailla olevat henkilöt, mikäli he saavat apua heidän turvallisuudestaan huolehtivalta henkilöltä, joka valvoo ja antaa heille laitteen käyttöä koskevia etukäteisohjeita. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta.
- Säilytä laite ja sen sähköjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
-  Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (mallista riippuen).
- Puhdista laitteen kansi, säiliö, runko ja kori sienen ja veden avulla tai astianpesukoneessa (mallista riippuen).
- Puhdista laitteen sähköosat erikseen sienellä. Katso käyttöohjeiden Puhdistus-luku.
- Laitetta voidaan käyttää enintään 4 000 metrin korkeudessa merenpinnasta.
- Varoitus: lämmityselementin pinta on kuuma käytön jälkeen.
- Varoitus: laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Varoitus: älä roiskuta nestettä liittimen päälle (mallista riippuen).

## Toimi näin

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne turvallisessa paikassa.
- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit tai -tarrat ennen käyttöä. Poista myös kaikki irrotettavan kulhon (mallista riippuen) alla olevat materiaalit.
- Tarkista, että verkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Koska laitteita koskevat useat eri standardit, vie laite tarkistettavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jos käytät laitetta muussa kuin sen ostomaassa.
- Liitä laitteen pistoke aina maadoitettuun pistorasiaan (mallista riippuen).
- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, kun siirrät laitetta tai kun puhdistat sen.
- Jos laite syttyy tuleen, irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla keittiöpyyhkeellä.
- Laitteen vahingoittumisen välttämiseksi noudata ohjeissa ja verkkosivustolla (katso tämän asiakirjan kansi) olevia reseptejä, jotta käytät varmasti oikeita ainesmääriä.

## Älä toimi näin

- Älä käytä laitetta, jos se tai virtajohto on vahingoittunut, jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se vaikuttaa toimivan epänormaalisti. Jos näin käy, laite on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät tehdä niin, käytä omalla vastuullasi jatkojohtoa, joka on hyvässä kunnossa ja vastaa laitteen tehoa.
- Älä anna virtajohdon roikkua.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun sen sisällä on vielä kuumaa ruokaa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä käynnistä laitetta syttyvien materiaalien (kaihtimet, verhot jne.) läheisyydessä tai lähellä ulkoista lämmönlähdettä (kaasuhella, keittolevy jne.).
- Älä säilytä helposti syttyviä tuotteita sen kalusteen läheisyydessä tai alapuolella, jossa laite sijaitsee.

- Älä koskaan pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita (etenkään soodapohjaisia hankausaineita), teräsvillaa tai hankaussieniä.
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä sitä kuivassa tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

## OHJEITA/TIETOJA

- Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa vapautua myrkytöntä hajua. Se ei vaikuta käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuutesi takaamiseksi tämä laite täyttää soveltuvien standardien ja määräysten vaatimukset (esim. pienjännitettä, sähkömagneettista yhteensopivuutta, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja ympäristöä koskevat direktiivit).
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Ammattimainen tai epäasianmukainen käyttö ja ohjeiden noudattamatta jättäminen vapauttavat valmistajan vastuusta, eikä takuu ole silloin voimassa.
- Turvallisuutesi vuoksi käytä vain tarvikkeita ja varaosia, jotka on suunniteltu laitettasi varten.
- **VAROITUS:** riskiryhmiin kuuluvien henkilöiden, kuten raskaana olevien, pienten lasten, vanhusten sekä immuunipuutteisten henkilöiden, tulee ottaa huomioon, että ruoan kypsentyminen alle 80 °C:n lämpötilassa ei riitä poistamaan bakteerien aiheuttamia hygieniariskejä (pl. jugurtti).

## Kuvaus

- A. Kulho
- B. Kulhon kahva
- C. Irrotettava valettu grilliritilä
- D. Digitaalinen kosketusnäyttöpaneeli
- E. Ajan/lämpötilan näyttö

## Automaattiset kypsennystilat

1. Ranskanperunat
2. Nuggetit
3. Paahdettu broileri
4. Pizza
5. Liha
6. Kala
7. Vihannekset
8. Jälkiruoka

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja merkit.
3. Älä poista ritilän silikonityynyjä.
4. Puhdista kulho ja irrotettava grilliritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
5. Säiliö ja ritilä kestävät konepesun.
6. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää kulhoon (A) 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.

## Laitteen käyttö

Easy Fry -laitteella voi valmistaa paljon erilaisia ruokia. Pääruokien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa. Osoitteesta [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi) saat reseptejä ja vinkkejä laitteen käyttöön.

1. Liitä virtajohto pistorasiaan.

2. Aloita halutessasi esilämmitysvaihe. Voit tehdä sen painamalla ☺ -käynnistyspainiketta, joka alkaa vilkkua heti, kun laite on kytketty verkkovirtaan. Ensimmäisellä käyttökerralla näytettävä lämpötila on 180 °C (356 °F).
3. Säädä haluttua lämpötilaa painikkeella ⊕ ja ⊖ digitaalinäytön painikkeilla.
4. Käynnistä esilämmitys painamalla uudelleen käynnistyspainiketta.
5. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun lämpötila on saavutettu.
6. Esilämmitysvaihe on nyt päättynyt.
7. Aseta ruoka kulhoon.
8. Huomautus: Älä koskaan täytä kulhoa MAX-tasomerkinnän yläpuolelle tai ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
9. Liu'uta kulho takaisin laitteeseen.
10. Varoitus: Älä koske kulhoon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se kuumenee hyvin kuumaksi. Pitele kulhoa vain sen kahvasta.
11. Voit aloittaa ruoan kypsennyksen valitsemalla joko automaattisen kypsennystilan tai manuaaliset asetukset.
  - a) **Jos valitset manuaaliset asetukset:**
    - Säädä lämpötilaa ☺ painikkeella ⊕ ja ⊖ digitaalinäytön painikkeilla. Termostaatti vaihtelee 80–200 °C:een (176–392 °F) välillä.
    - Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla ☺ -painiketta ja säätämällä aikaa painikkeella ⊕ ja ⊖ -painikkeilla. Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
    - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla käynnistyspainiketta. Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
  - b) **Jos valitset automaattisen kypsennystilan:**
    - Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa kosketusnäytön kuvaketta (nämä tilat on kuvattu yksityiskohtaisesti Kypsennysopas-osiossa).
    - Vahvista kypsennystilan valinta painamalla xx-painiketta. Tämä käynnistää kypsennysprosessin.
    - Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
12. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.
13. Jotkut ruoat on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä kulho ensin ulos

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

### Grillilevyn käyttö

1. Aseta grilliritilä laitteen kulhoon.
2. Paine painiketta ☺ ja valitse grillitila painamalla näytön ☺ -painiketta.
3. Käynnistä grillitila painamalla ☺ -painiketta. Tämä käynnistää esilämmityksen (kesto noin 15 minuuttia).
4. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, esilämmitys on päättynyt.
5. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. Varoitus: kulho ja grilliritilä ovat hyvin kuumia. Aseta ruoka grillilevylle käyttämällä pihtejä.
6. Aseta ruoka grillilevylle ja laita kulho takaisin laitteeseen.
7. Valitse haluttu kypsennysaika painamalla ⊕ - ja ⊖ -painikkeita (katso Kypsennysopas-osio).
8. Käynnistä kypsennys painamalla ☺ -käynnistyspainiketta. Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen. Huomautus: lihapalat on käännettävä kypsennysajan puolivälissä. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.
9. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota

- kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
  - Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.  
Varoitus: Kuumalla paistamisen jälkeen kulho, rutilä ja ruoka ovat hyvin kuumia.

### Kuivattaminen

- Aseta rutilä laitteen kulhoon.
- Paina painiketta ☺, ja säädä sitten lämpötilaa painamalla Ⓜ - ☺ ja ☹-painikkeet 80 °C:een lämpötilaan digitaalinäytössä.
- Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla ☺-painiketta ja säätämällä aikaa ☺ - ja ☹-painikkeilla. Voit asettaa ajastimen ajaksi 1–4 tuntia.
- Käynnistä kuivattaminen painamalla ☺-käynnistuspainiketta. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät x-näytössä vuorotellen.
- Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
- Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.

**Varoitus:** kulho ja rutilä ovat hyvin kuumia.

## 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.**

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila °C	Kypsennys-tila	Ravistus*	Lisätiedot
<b>Perunat ja ranskanperunat</b>						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksuus 10 mm x 10 mm)	300–800 g	15–25 min	200 °C	☼	Kyllä	
Kotitekoiset ranskanperunat (8 x 8 mm)	300–800 g	22–32 min	200 °C	☼	Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
Pakaste-lohkoperunat	300–800 g	22–27 min	200 °C	☼	Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
<b>Liha ja siipikarja</b>						
Pihvi	100–500 g	6–10 min	180 °C	☺		
Broilerin rintafile (luuton)	100–500 g	12–19 min	180 °C	☺		
Broileri (kokonainen)	1 000 g	60 min	200 °C	☺		
<b>Kala</b>						
Lohifilee	350 g	15–17 min	140 °C	☼		
Katkaravut	12 kpl	4 min	170 °C	☼		
<b>Välipalat</b>						
Pakastekananuggetit	100–600 g	7–15 min	200 °C	☺	Kyllä	
Pakastebroilerinsiivet	300 g	16–20 min	200 °C	☺	Kyllä	
Pakastejuustotikut	125 g 5 kpl	7–9 min	180 °C	☺		
Pakastesipulirenkaat	200 g (10 kpl)	8–10 min	200 °C	☺	Kyllä	



Grilli						
			15 min	200 °C		
						
Liha	250 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 6-8 min	200 °C			Saat lisämakua lisäämällä öljyä, aromaattisia yrttejä ja suolaa. Voit kääntää ruuan kypsennyksen puolivälissä.
Makkarat	400 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 10–12 min	200 °C			Saat lisämakua lisäämällä öljyä, aromaattisia yrttejä ja suolaa. Voit kääntää ruuan kypsennyksen puolivälissä.
Vihannekset	300 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 10 min	200 °C			
Kalafile	200 g	Esilämmitys: 15 min Kypsennys: 3–5 min	200 °C			
Leipominen						
Muffinit	7 kpl	15–18 min	180 °C			Käytä kakku- vuokaa/ uunivuokaa**
Kakku	300 g	30 min	160 °C			
Kuivattaminen						
Viipaloitu omena	1 kpl	1 h	80 °C			

\* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

**TÄRKEÄÄ:** Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja ainesosien ja nesteiden enimmäismääriä, jotta voit estää laitteen vaurioitumisen.

\*\*asetä kakku-/uunivuoka kulhoon.

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

## 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 minuutin kuluessa.
- Älä kypsennä laitteessa erittäin rasvaisia ruoka-aineita.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 700 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 keittiövälineillä 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 ritilässä on tarttumattomat pinnoitteet. Älä käytä niiden puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä 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.
3. Puhdista kulho ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Voit poistaa mahdollisesti jäljelle jääneen lian rasvanpoistoaineella.
5. Säiliö ja ritilä kestävät konepesun.
6. 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 puhtaiksi ja kuivaa ne.
7. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.
8. Puhdista kuumennuselementti kuivalla puhdistusharjalla, niin saat irti mahdolliset ruoanjäämät.
9. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

## Säilytys

Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. 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.fi](http://www.obhnordica.fi) tai ota yhteys paikalliseen OBH Nordica -jälleenmyyjään.

## Vianetsintä

Jos laitteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä maasi OBH Nordicaan.

## Ympäristön suojele

Ennen laitteen asianmukaista kierrätystä poista ajastimesta paristot.



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

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

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

## Groupe SEB Finland OY

**Bolero Business Park, Atomitie 2**

**00370 Helsinki**

**Finland**

**Puh. (09) 894 6150**

**[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)**

## Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG505DS0, AG5058S0

220-240V ~, 50-60 Hz


1550 watt



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- 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, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance (depending on model).
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- 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.
- Caution : the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution : risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution : do not spill liquid on the connector (depending on model).

#### **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 Center.
- Always plug the appliance into an earthed socket (depending on model).
- 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 website (see cover page on this document) 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, 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 Center.
- 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 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.
- **CAUTION:** Sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.

## Description

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

## Automatic cooking modes

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

## 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. Thoroughly clean the bowl and the removable grill grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
5. The tank and the grid are dishwasher safe.
6. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.












## Preparing for use

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

## Using the appliance







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

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Start the preheating phase if you wish. To do this, press the Start

- button  that begins flashing as soon as the appliance is plugged in. The temperature displayed on the first use is 180°C (356°F).
3. Adjust to the desired temperature with the  and  buttons on the digital screen.
  4. Press the Start button again to start preheating.
  5. The appliance will beep when the temperature has been reached.
  6. The preheating phase is now completed.
  7. Place the food in the bowl.
  8. 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.
  9. Slide the bowl back into the appliance.
  10. 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.
  11. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.
    - a) **If choosing manual settings:**
      - Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C (176-392°F).
      - 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.
      - Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
    - b) **If choosing automatic cooking mode:**
      - Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
      - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
      - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
  12. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
  13. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press the Start button  again to restart cooking.








14. 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.
15. Check if the food is ready.
16. If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
17. 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.
18. Caution: The bowl should never be turn up side down with the grid.
19. 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.
20. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

### **Using the grill plate**

1. Place the grill grid in the bowl of the appliance.
2. Press , then press  on the screen to select the Grill mode.
3. Start the Grill mode by pressing . This will launch the preheating phase (timing: 15 minutes).
4. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished.
5. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.  
Caution: the bowl and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.
6. Place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.
7. Select the required cooking time by pressing  and  buttons (see section 'Cooking guide').
8. Press the Start button  to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.  
Note: the pieces of meat required to turn them at half cooking. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
9. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
10. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.

- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.  
Caution: After hot frying, the bowl, the grid and the food are very hot.

### Dehydration













- Place the grid in the bowl of the appliance.
- Press , then adjust the temperature by pressing  and  button to 80°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time by pressing the  button and adjusting the time with  and  button. You can set the timing from 1 hour to 4 hours.
- Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.











**Caution:** the bowl and the grid are very hot.

## Cooking guide

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

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

	Quantity	Approx Time (min)	Temperature (°C / °F)	Cooking mode	Shake*	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g	15 - 25 min	200°C / 392°F		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	200°C / 392°F		Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22 - 27 min	200°C / 392°F		Yes	Add 1 tbsp of oil
<b>Meat &amp; Poultry</b>						
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C / 356°F			
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C / 356°F			
Chicken (whole)	1000 g	60 min	200°C / 392°F			
<b>Fish</b>						
Salmon fillet	350 g	15 - 17 min	140°C / 284°F			
Shrimps	12 pieces	4 min	170°C / 338°F			
<b>Snacks</b>						
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C / 392°F		Yes	
Frozen chicken wings	300 g	16 - 20 min	200°C / 392°F		Yes	
Frozen cheese sticks (5 pieces)	125 g	7 - 9 min	180°C / 356°F			
Frozen onion rings (10 pieces)	200 g	8 - 10 min	200°C / 392°F		Yes	

Grill						
-		15 min	200°C / 392°F			
Meat	250 g	Preheating : 15 min Cooking : 6-8 min	200°C / 392°F			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Sausages	400 g	Preheating : 15 min Cooking : 10-12 min	200°C / 392°F			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Vegetables	300 g	Preheating : 15 min Cooking: 10 min	200°C / 392°F			
Fish fillet	200 g	Preheating : 15 min Cooking : 3-5 min	200°C / 392°F			
Baking						
Muffins	7 pieces	15 -18 min	180°C / 356°F			Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g	30 min	160°C / 320°F			
Dehydration						
Apple in slices	1 piece	1h	80°C / 176°F			



\* Shake halfway through cooking.

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

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

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

## Tips

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 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, aluminum, 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 homemade 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 grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
5. The bowl and the grid are dishwasher safe.
6. 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.
7. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
8. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
9. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## Storage

Unplug the appliance and let it cool down.

Make sure all parts are clean and dry.

## Service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the OBH Nordica website at [www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com) or contact your local OBH Nordica dealer.

## Troubleshooting

If you encounter problems with the appliance, contact OBH Nordica in your country.

## Environnement

Before discarding your appliance, the battery from the timer has to be removed and disposed at a local civic waste collection centre or an approved service centre. (depending on model).



### Environment protection first!

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

Information about your warranty is available at [www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)

## TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

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

## Technical data

OBH Nordica TYPE AG505DS0, AG5058S0

220-240V ~, 50-60 Hz

1550 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.





Scan the QR code  
to receive our latest offers.