



DESIGNING GOOD LIFE

Fast Multicooker
**TURBO
CUISINE
& FRY**

*One twist, thousand of delicious
& crispy meals the healthy way!*

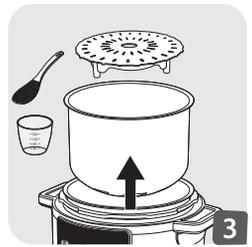
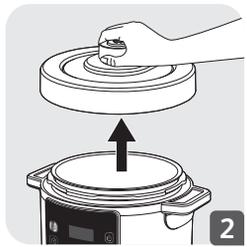
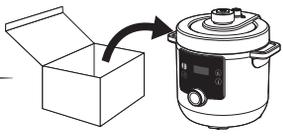


Making good!

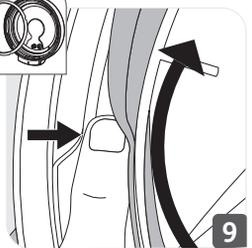
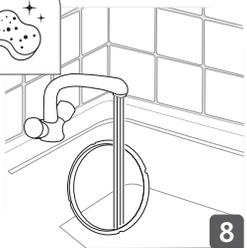
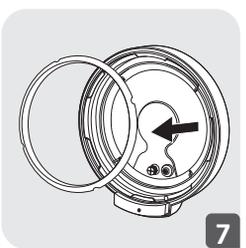
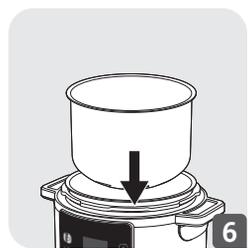
Bruksanvisning - svenska.....sida	10 - 40
Brugsanvisning - dansk.....side	41 - 71
Bruksanvisning - norsk.....side	72 -102
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	103 -133
Instructions of use - english.....page	134 -164

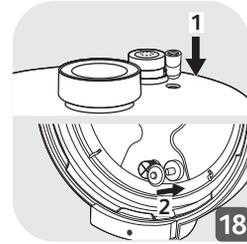
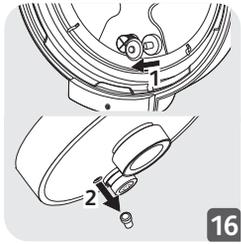
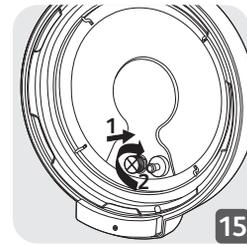
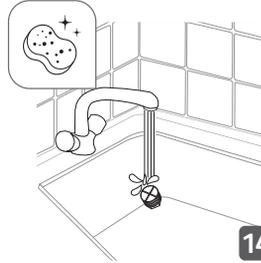
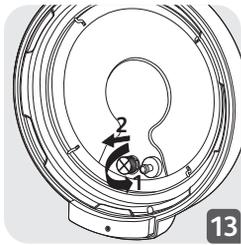
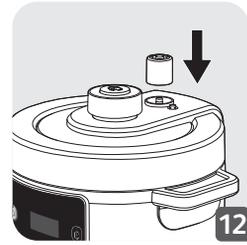
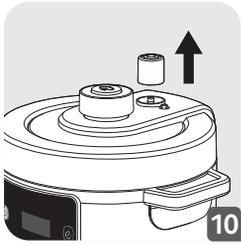


1

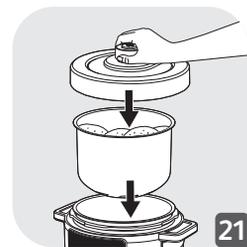
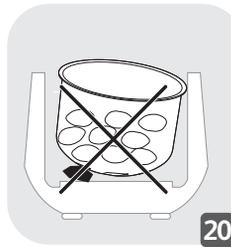


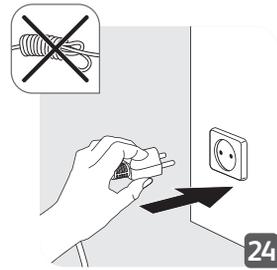
2



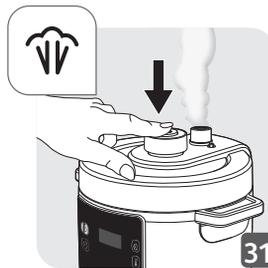
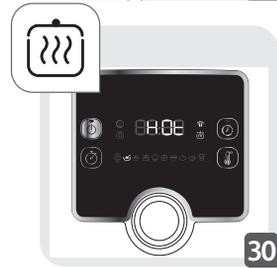
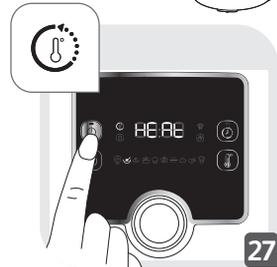


3



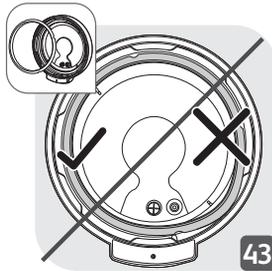
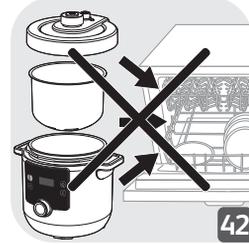
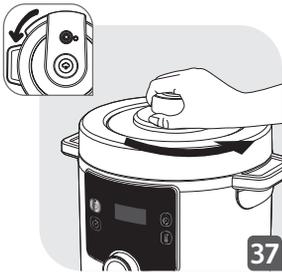


4





5

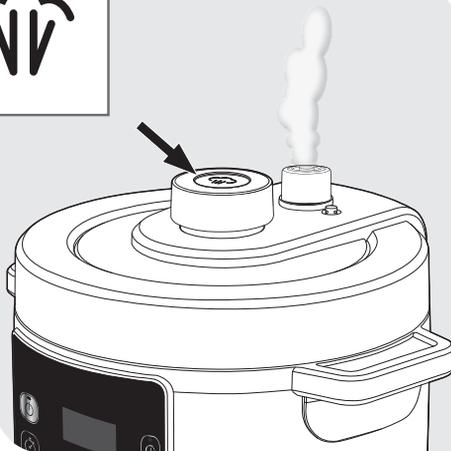
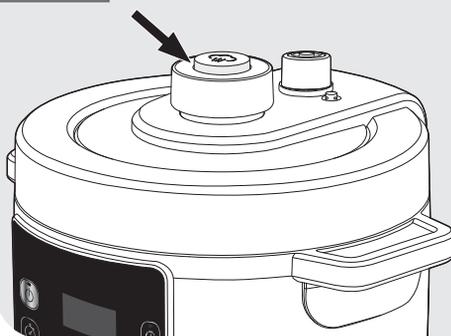




5



OK



SÄKERHETEN FÖRST

Säkerhet är vår högsta prioritet. Vi designar och tillverkar vår produkt enligt höga säkerhets- och teknikstandarder. Men som med alla elektriska apparater finns det vissa potentiella risker. Vi uppmanar dig därför att vara försiktig och följa instruktionerna nedan.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Ta dig tid att läsa alla följande instruktioner noggrant och spara dem för framtida referens.

- Felaktig användning av apparaten och dess tillbehör kan skada apparaten och orsaka personskador.
- Apparaten lagar mat under tryck. Felaktig användning kan innebära risk för brännskador på grund av ånga.
- För din säkerhet överensstämmer denna produkt med alla tillämpliga standarder och föreskrifter (lågspänningsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, livsmedelssäkra material, miljö, ...).
- Värmekällan som behövs för matlagning ingår i apparaten.

1. Var kan apparaten användas säkert?

- Endast för inomhusbruk.
- Den här apparaten är endast avsedd att användas inomhus i hemmiljö. Den är inte avsedd för följande tillämpningar, och garantin gäller inte i dessa fall:
 - Personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - Lantbruk
 - Gäster på hotell, motell och andra tillfälliga boenden
 - Bed and breakfast, vandrarhem och liknande.
- Placera inte apparaten i en uppvärmd ugn eller på en varm spis. Placera inte apparaten nära öppen eld eller nära ett brandfarligt föremål.
- Ställ apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från eventuella vattenstänk.

2. Vem kan använda apparaten säkert?

- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn inräknat) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet av och kunskap om apparaten, såvida inte användning sker under uppsikt eller efter att de har instruerats om hur apparaten används

på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna.
- Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och elsladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

3. Hur du använder apparaten säkert – allmän användning

- Använd inte apparaten för annat än det avsedda ändamålet.
- Använd inte apparaten för att steka mat i olja. Det är endast tillåtet att bryna.
- Denna apparat är inte en steriliseringsapparat. Använd den inte för att sterilisera burkar.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Bär alltid apparaten i de två sidohandtagen på apparatens hölje. Använd grytlappar om apparaten är varm. För ökad säkerhet: Se till att locket är låst innan du transporterar apparaten.
- Kockkärls nederdel och värmeplattan ska vara i direkt kontakt. Ta bort eventuella föremål eller matrester mellan kockärl och värmeplattan, eftersom det kan påverka prestandan.
- Tänk på att vissa typer av mat, t.ex. äppelmos, tranbär, rabarber, pärlkorn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar eller pasta kan skumma och spruta och täppa till ventilerna. Var försiktig när du lagar dessa typer av mat och rengör ventilerna noggrant efter användning.
- När du lagar degig mat ska du försiktigt skaka kokaren innan du öppnar locket för att undvika att maten kastas ut.
- Tänk på att vissa recept som innehåller mjölk kan skumma och rinna över och täppa till ventilerna. Var försiktig när du lagar sådan mat och rengör ventilerna noggrant efter användning.
- Efter tillagning av kött som har ett yttre lager av skinn (som oxtunga), som kan svälla på grund av trycket: Genomborra inte skinnet efter tillagningen om det ser svullet ut. Du kan bränna dig. Genomborra det före tillagning.
- Använd inte apparaten tom, utan kockärl eller utan ingredienser i

kokkärlet. Detta kan orsaka allvarliga skador på apparaten.

- Fyll inte på apparaten utan kokkärlet.
- Arbeta inte med apparaten under tryck utan att tillsätta vatten. Apparaten kan då få svåra skador.
- Varning: Spill inte vätska på kontakten.
- Värm inte kokkärlet med någon annan värmekälla än apparatens värmeplatta och använd inte något annat kokkärl. Använd inte kokkärlet med andra apparater.
- Använd ENDAST kokkärlet i apparaten. Använd det inte för att laga mat på spishällar, i ugnen etc.
- Använd en plast- eller träsked för att förhindra skador på kokkärlets non-stick-beläggning. Skär inte mat direkt i kokkärlet.
- Rör inte vid ventilerna, förutom när du rengör och underhåller apparaten enligt anvisningarna.
- Placeraingafrämmandeföremåliventilernaellertryckutjämningsknappen. Byt inte ut ventilen.
- Kontrollera regelbundet kanalerna i ventilerna så att ångan släpps ut för att säkerställa att de inte är blockerade.
- Använd inte en trasa eller något annat mellan locket och höljet för att lämna locket på glänt. Detta kan permanent skada tätningen.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en arbetsbänk och se till att den inte är i kontakt med varma ytor.

4. Hur du använder apparaten säkert – innan du lagar mat

- Innan du använder apparaten ska du kontrollera att flottörventilen och tryckventilen är rena.
- Innan du använder apparaten ska du kontrollera att tätningen har installerats korrekt på locket.
- Se till att kokkärlets nederdel och värmeplattan alltid är rena. Kontrollera att den centrala delen av värmeplattan är mobil.
- Fyll inte apparaten mer än till MAX-markeringen på kokkärlet.
- Följ rekommendationerna om mängden livsmedel och vatten för att undvika risken att maten kokar över. Det kan skada apparaten och orsaka personskador.
- Se till att apparaten är ordentligt stängd innan du sätter den under tryck.
- Håll tryckutjämningsknappen i tätningsläget.

5. Hur du använder apparaten säkert – under tillagningen

- Försök inte öppna locket förrän trycket har minskat tillräckligt. Försök inte öppna locket förrän flottörventilen är nere.
- Tvinga aldrig upp apparaten.
- Under tillagning och ångutsläpp i slutet av tillagningen släpper apparaten ut värme och ånga. Håll ansiktet och händerna borta från apparaten för att undvika brännskador. Rör inte vid locket under tillagningen.
- Flytta inte apparaten när den är under tryck. Använd handtagen när du flyttar den och vid behov grytlappar. Använd inte lockhandtaget för att lyfta apparaten.
- Ta inte bort kokkärlet när apparaten är igång.
- I bryningsläget ska du tänka på risken för brännskador på grund av stänk när du lägger i livsmedel eller ingredienser i det varma kokkärlet.

6. Hur du använder apparaten säkert – efter tillagning

- Håll alltid i lockhandtaget när du öppnar locket. Placera armen parallellt med sidohandtagen. Kokande vatten kan hamna mellan tätningen och locket och orsaka brännskador.
- Tänk även på risken för brännskador på grund av ångan som kommer ut ur apparaten när du öppnar locket. Öppna först locket mycket lite så att ångan kan komma ut på ett kontrollerat sätt.
- Rör inte vid heta delar av apparaten. Efter användning kan värmeplattans yta förbli varm i upp till 2 timmar.
- Dra ut kontakten när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt apparaten svalna innan du sätter dit eller tar bort delar.

7. Hur du använder apparaten säkert – rengöring

- Torka av kokkärlets botten och värmeplattan efter varje användning.
- Sänk inte ned apparaten i vatten.
- Se bruksanvisningen för rengöring av apparaten. Du kan diska kokkärlet och locket i varmt vatten med lite diskmedel. Diska dem inte i diskmaskinen. Rengör apparatens hölje med en fuktig trasa.

8. Vad ska jag göra vid skador?

- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten uppvisat funktionsfel eller skadats på något sätt. Lämna tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för kontroll, reparation eller justering.
- Endast behörig personal kan reparera produkten.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av ett auktoriserat servicecenter för att undvika fara. Byt inte ut elsladden som medföljer andra sladdar.
- Skada inte tätningen. Om den är skadad ska du låta ett auktoriserat servicecenter byta ut den.
- Byt ut tätningen vartannat år, eller tidigare om du ser att den är sliten eller behöver bytas ut.
- Använd endast reservdelar som passar till din modell. Detta är särskilt viktigt för tätningen och kokkärlet.
- Använd endast reservdelar som säljs på ett auktoriserat servicecenter.
- Om tillbehör som inte rekommenderas av produkttillverkaren används kan följden bli personsador.
- Använd inte andra kokkärl i apparaten i stället för det medföljande kokkärlet. Byt endast ut kokkärlet mot en originalreservdel som är avsedd att användas med denna produkt.
- Enligt gällande föreskrifter måste en apparat som inte längre behövs göras obrukbar innan den kasseras (genom att dra ut kontakten och klippa av elsladden).

Tänk på miljön!

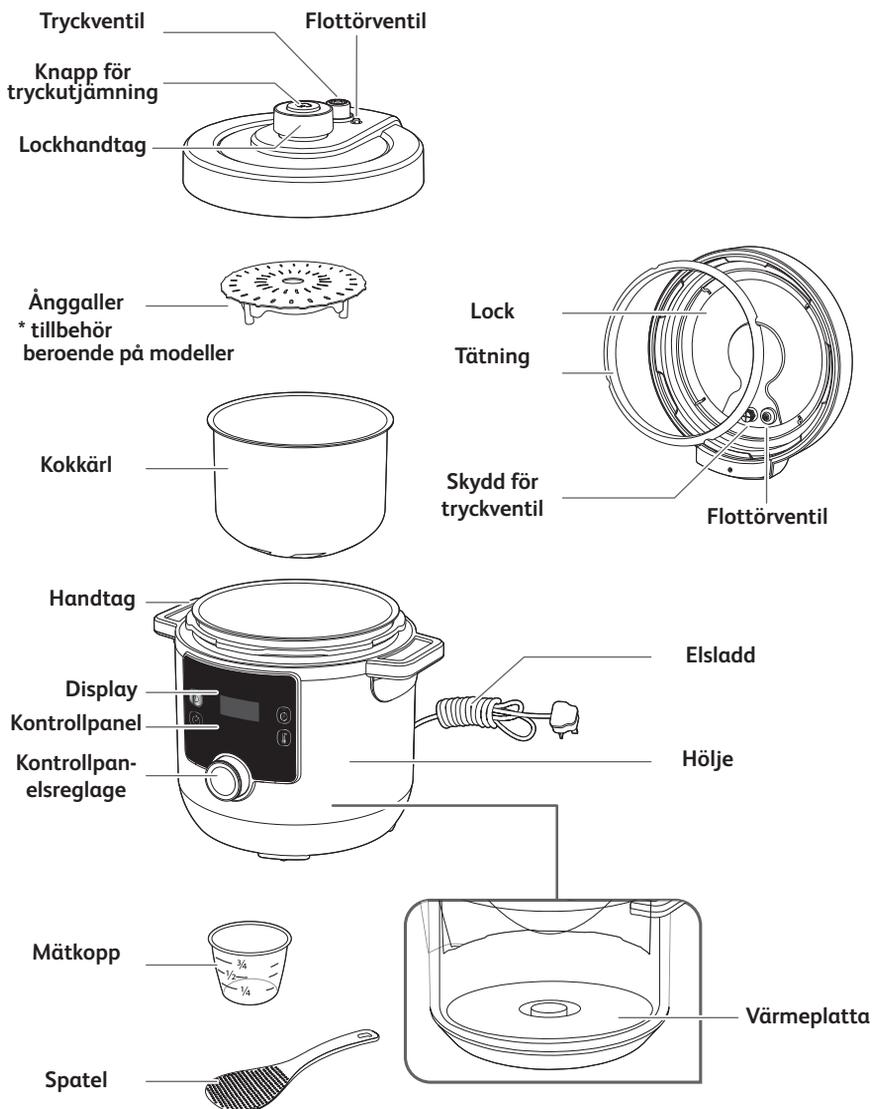


- ① Apparaten innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ⇒ Lämna den därför på en lokal återvinningsstation.

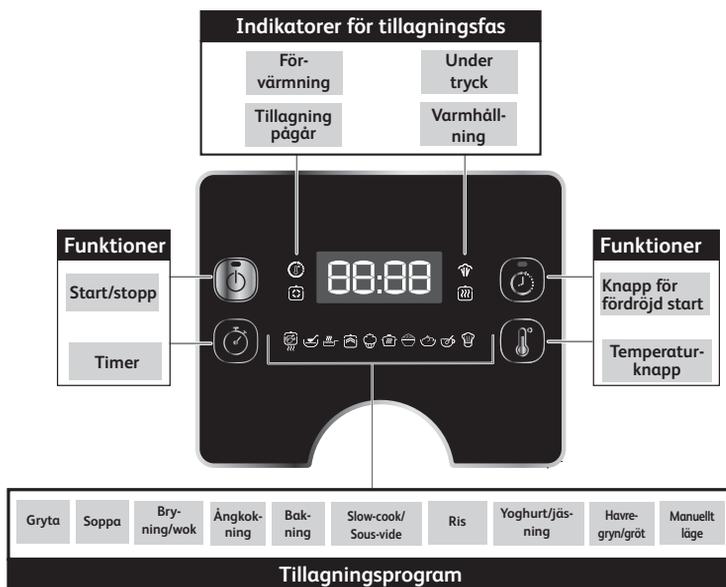
9. När gäller garantin?

- Garantin täcker inte onormalt slitaget på kokkärlet.
- Läs dessa anvisningarna noggrant innan du använder apparaten för första gången. All användning som inte överensstämmer med dessa instruktioner kommer att befria tillverkaren från allt ansvar och upphäva garantin.
- Tillverkaren tar inget ansvar om produkten används i kommersiellt syfte eller om anvisningarna inte följs. Dessutom upphör garantin att gälla.

ALLA DELAR AV PRODUKTEN



BEKANTA DIG MED KONTROLLPANELEN



STATUSMEDDELANDEN

HE:HO

Välkomstmeddelande när apparaten sätts på.

01:30

Visning av tid. I det här exemplet: 1 timme och 30 minuter.

114°C

Visning av temperatur. I det här exemplet: 114 grader Celsius.

Auto

Anger att programmet har en automatisk standardinställning för temperatur/tid. Den kan inte ändras.

00:00

Indikerar att temperaturen stiger under förvärmningsfasen.

HE:HE

Visar att apparaten håller på att värmas upp.

EE:ad

Visar att programmet är klart.

EH:0E

Visar att apparaten är i varmhållningsfasen.

SE:0P

Visar att programmet har avbrutits.

88:88

Visar att apparaten är i standbyläge.

ANVÄNDNINGSOCHRENGÖRINGSINSTRUKTIONER

Se gärna siffrorna som anges som (bild x) från delen med snabbstartsguiden.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Ta bort förpackningen

- Ta ut apparaten ur förpackningen och ta dig tid att läsa bruksanvisningen innan du använder apparaten för första gången.
- Ta bort reklamklistermärken (om sådana finns) från apparaten innan du använder apparaten för första gången.

2. Öppna locket

- Ta tag i lockhandtaget, vrid moturs och lyft upp locket (bild 1 och 2) för att öppna locket.

Observera: När du lyfter på locket kan det hända att kokkärlet fortfarande är fäst vid locket. Det är normalt och visar helt enkelt att produktens hermeticitet är god. Öppna alltid locket försiktigt för att undvika att kokkärlet faller tungt på produkten när du öppnar locket.

- Ställ apparaten på en plan yta. Ta bort alla skyddsmaterial och tillbehör från apparatens insida (bild 3).

3. Rengöra alla delar av apparaten

3a. Rengöra locket, kokkärlet och tillbehören

- Rengör locket, kokkärlet och tillbehören med en mjuk svamp och varmt vatten med lite diskmedel (bild 4).
- Torka av locket, kokkärlet och tillbehören (bild 5)
- Använd inte en skursvamp eller slipande svamp för att rengöra kokkärlet eftersom det kan skada non-stick-beläggningen i kokkärlet (bild 40).
- Sänk inte ned apparaten i vatten (bild 41).
- Om du oavsiktligt sänker ner apparaten i vatten eller spiller vatten direkt på värmeplattan ska du ta den till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
- Lägg inte locket och kokkärlet i diskmaskinen (bild 42).
- Tänk på att det endast är tillbehören (slev, mätkopp och ångkorg) som tål maskindisk.

3b. Rengöra tätningen

- Ta bort tätningen från locket och rengör den med en mjuk svamp och varmt vatten med lite diskmedel (bild 7 och 8).
- Torka den noggrant.

- Placera tätningen över tätningsramen och tryck den på plats (bild 9). Tryck ner den ordentligt för att säkerställa att det inte finns några veck och att tätningen sitter tätt bakom tätningsramen.
- När du har placerat tätningen på locket kan det hända att kokkärlet fortfarande är fäst vid locket, om du öppnar locket för snabbt (bild 37 och 38). Vänta några sekunder tills kokkärlet frigrör sig från locket (bild 39).

OBS! Det är normalt och visar helt enkelt att produktens hermeticitet är god. Öppna alltid locket försiktigt för att undvika att kokkärlet faller tungt på produkten när du öppnar locket.

WARNING: Använd aldrig apparaten utan tätningen (bild 44)

3c. Rengöra ventilerna

- Ta bort tryckventilen från röret ovanpå locket för att rengöra den (bild 10). Rengör den med en mjuk svamp och varmt vatten med lite diskmedel (bild 11). När tryckventilen är torr: Se till att rörets kanal är ren innan du sätter tillbaka tryckventilen på röret ovanpå locket (bild 12). Se till att tryckventilen sitter ordentligt på plats. Den måste kunna röra sig upp och ner.
- Skruva loss tryckventilens skydd från insidan av locket för att rengöra det (bild 13). Rengör det med en mjuk svamp och varmt vatten med lite diskmedel (bild 14). När det är torrt: Se till att rörets kanal är ren innan du skruvar tillbaka tryckventilens skydd på insidan av locket (bild 15).
- För att rengöra flottörventilen: Ta bort flottörventilens tätning från insidan av locket och vänd locket så att flottörventilen kan komma ut ur locket (bild 16). Rengör flottörventilens tätning och flottörventilen med en mjuk svamp och varmt vatten med lite diskmedel (bild 17). När den är torr: Sätt tillbaka flottörventilen på locket och sätt tillbaka flottörventilens tätning (bild 18). Se till att flottörventilen sitter ordentligt på plats. Den måste kunna röra sig upp och ner.

3d. Rengöra apparatens hölje

- Rengör apparatens hölje med en fuktig trasa.
- Sänk inte ned apparaten i vatten (bild 41).
- Torka av värmeplattan med en torr trasa.

ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Lägga ingredienserna i kokkärlet

- Ta bort kokkärlet från höljet.
- Lägg ingredienserna i kokkärlet.
- Observera att nivå på livsmedel och vätskor aldrig får överstiga maxnivåmarkeringen på kokkärlet (bild 19).
- När du lagar mat som expanderar under tillagningen i tryckläge, t.ex. torkade grönsaker eller ris ska du inte fylla kokaren till mer än hälften av dess kapacitet.

2. Sätta kokkärlet i höljet

- Se till att kokkärlets botten är ren och torr och ta bort eventuella livsmedelsrester från värmeplattan (bild 20).
- Placera kokkärlet i höljet (bild 21).
- Använd aldrig apparaten utan kokkärlet.

3. Stänga och låsa locket

- Kontrollera att tätningen sitter korrekt på locket (bild 43).
- Ta tag i lockhandtaget, placera locket på apparaten och vrid det medurs för att låsa det (bild 22).

4. Sätt fast tryckventilen

- Sätt tryckventilen korrekt på locket (bild 23). Observera att ventilen kommer att sitta något löst, det är normalt.

5. Sätt på apparaten

- Veckla ut elsladden helt och anslut den till elnätet (bild 24).
- Apparaten ger ifrån sig ett pip ljud, displayen blinkar och visar .

6. Välj och starta ett tillagningsprogram

- Varje program har en standardtid och en standardtemperatur och kräver en specifik lockposition. Se tabellen för tillagningsprogram:

TABELL ÖVER TILLAGNINGSPROGRAM

Symbol för tillagningsprogram	Namn på tillagningsprogram	Standardtillagningstid	Justerbar tid	Standardtemperatur	Justerbar temperatur	Standardtryck	Försenad start från 10 min till 12 h	Varmhållning upp till 24 h	Lockets status		
									Locket är stängt och låst	Locket är stängt men inte låst	Locket är öppet
	Gryta	30 min	från 1 min till 2 h	114C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Soppa	12 min	från 1 min till 2 h	114C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Bryna/woka	20 min	från 1 min till 1 h	160C	Ja, från 100C till 160C	Nej	Nej	Nej			•
	Ångkokning	10 min	från 1 min till 2 h	114C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Bakning	40 min	från 1 min till 2 h	160C	Ja, från 100C till 160C	Nej	Ja	Ja		•	
	Slow-cook/sous vide	4 h	från 30 min till 12 h	85C	Ja, från 55C till 95C	Nej	Ja	Nej	•	•	
	Ris	12 min	från 1 min till 2 h	114C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Yoghurt/jäsning	8 h	från 30 min till 12 h	30C	Ja, från 22C till 40C	Nej	Nej	Nej	•	•	
	Havregryn/gröt	15 min	från 1 min till 2 h	100C	Nej	Nej	Ja	Ja		•	
	Manuellt läge	30 min	från 1 min till 4 h	80C	Ja, från 70C till 160C	Nej	Nej	Ja	•	•	•

Observera: Under tillagningen kan du märka att det kommer ut lite ånga från locket, särskilt från tryckventilen. Detta är normalt och inträffar när trycket byggs upp.

Se siffrorna från snabbstartsguiden (från bild 25 till bild 36)



Grytprogram

- Lagg ingredienserna i kokkärlet och stäng och lås locket helt.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in grytprogrammet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Tryck på för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt och och förvärmningslampan tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår tänds.
- Under tillagningsprocessen byggs trycket upp i apparaten och trycker upp flottörventilen. Under tryck-kontrolllampan tänds för att informera om att locket inte kan öppnas utan att trycket först släpper.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfasen. Displayen visar och kontrolllampan för varmhållning tänds.
- Tryck på i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.



Sopprogram

- Lagg ingredienserna i kokkärlet och stäng och lås locket helt.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in sopprogrammet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Tryck på för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt och och förvärmningslampan tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår tänds.
- Under tillagningsprocessen byggs trycket upp i apparaten och trycker upp flottörventilen. Under tryck-kontrolllampan tänds för att informera om att locket inte kan öppnas utan att trycket först släpper.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfasen. Dis

- playen visar  och kontrolllampan för varmhållning  tänds.
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.

Program för att bryna/woka

- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in programmet för att bryna/woka . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad temperatur genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka temperaturen) eller åt vänster (för att minska temperaturen).
- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- Lägg ingredienserna i kokkärlet och håll locket öppet för att steka/woka.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till standbyläget. Displayen visar .
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.

Ångkokningsprogram

- Häll 150 ml vatten (3/4 kopp) i kokkärlet, lägg ingredienserna i ångkorgen och placera ångkorgen ovanpå kokkärlet. Stäng och lås locket helt.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in ångkokningsprogrammet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- Under tillagningsprocessen byggs trycket upp i apparaten och trycker upp flottörventilen. Under tryck-kontrolllampan  tänds för att informera om att locket inte

kan öppnas utan att trycket först släpper.

- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfasen. Displayen visar  och kontrolllampan för varmhållning  tänds.
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.



Bakprogram

- Lägg beredningen i kokkärlet och stäng men lås inte locket.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in bakprogrammet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad temperatur genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka temperaturen) eller åt vänster (för att minska temperaturen).
- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfasen. Displayen visar  och kontrolllampan för varmhållning  tänds.
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.



Slow-cook-/sous vide-program

- Lägg ingredienserna i kokkärlet och stäng locket.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in slow-cook/sous-vide-programmet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad temperatur genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka temperaturen) eller åt vänster (för att minska temperaturen).
- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.

- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till standbyläget. Displayen visar .
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.



Risprogram

- Lägg ingredienserna i kokkärlet och stäng och lås locket helt.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in risprogrammet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- Under tillagningsprocessen byggs trycket upp i apparaten och trycker upp flottörventilen. Under tryck-kontrolllampan  tänds för att informera om att locket inte kan öppnas utan att trycket först släpper.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfasen. Displayen visar  och kontrolllampan för varmhållning  tänds.
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.



Yoghurt/jäsningsprogram

Yoghurt/jäsningsprogrammet kan användas för att göra yoghurt eller jäsa deg till bröd/bakverk.

- Lägg ingredienserna i kokkärlet och stäng locket. När du jäser deg kan du knåda degen direkt i kokkärlet och sedan placera kokkärlet i höljet och stänga locket.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in yoghurt/jäsnings-programmet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad temperatur genom att vrida kontrollpanels-

reglaget åt höger (för att öka temperaturen) eller åt vänster (för att minska temperaturen).

- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till standbyläget. Displayen visar .
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.

Havregryns-/grötprogram

- Lägg ingredienserna i kokkärlet och stäng och lås locket helt.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in havregryns-/ grötprogrammet . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfasen. Displayen visar  och kontrolllampan för varmhållning  tänds.
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.

Manuellt läge

- Lägg ingredienserna i kokkärlet och stäng locket eller inte beroende på receptet.
- Vrid kontrollpanelsreglaget åt höger för att ställa in manuellt läge . Displayen visar standardtillagningstiden.
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Valfritt: Tryck på  och ställ in önskad temperatur genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka temperaturen) eller åt vänster (för att minska temperaturen).

- Tryck på  för att starta tillagningsprogrammet.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. Displayen visar alternativt  och  och förvärmningslampan  tänds.
- När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Displayen visar nedräkningen och kontrolllampan som visar att tillagning pågår  tänds.
- I slutet av nedräkningen piper apparaten och displayen visar .
- Efter några sekunder växlar apparaten automatiskt till standbyläget. Displayen visar .
- Tryck på  i 3 sekunder för att stoppa programmet när som helst.

7. Använda funktionen fördröjd start

Fördröjd start kan vara praktisk om du vill förinställa apparaten så att den börjar tillaga senare.

- Välj först ett program enligt stegen som beskrivs ovan i del 6.
- Innan du startar det valda programmet trycker du på . Displayen visar standardtiden för fördröjd start.
- Ställ in önskad tid genom att vrida kontrollpanelsreglaget åt höger (för att öka tiden) eller åt vänster (för att minska tiden).
- Tryck på . Displayen visar nedräkningen till den fördröjda starten. När den förinställda tiden har gått startar apparaten automatiskt tillagningen.

8. Öppna locket

- Försök inte öppna locket om flottörventilen är uppe och om under tryck-lampan  lyser.
- Trycket kan släppa på två olika sätt i slutet av tillagningen:

Trycket släpper naturligt: I slutet av tillagningen eller efter att programmet har stoppats svalnar apparaten av sig själv och trycket släpper naturligt. När trycket släpper naturligt kan maten koka över på grund av det resterande trycket i kokkärlet. Släpp ut trycket manuellt för att stoppa tillagningsprocessen omedelbart.

Släppa ut trycket manuellt: Tryck på tryckutjämningsknappen ovanpå locket. Det tar några sekunder till några minuter beroende på mängden mat i kokkärlet (bild 34).

WARNING: Var uppmärksam på den heta ångan som kommer ut från apparaten. Håll ansikte och händer borta från ångutgången (bild 45).

- För att öppna locket: Placera armen parallellt med sidohandtagen, ta tag i lock-handtaget, vrid moturs och lyft upp locket (bild 35 och 36).

WARNING: Var uppmärksam på den heta ångan som kommer ut från kokkärlet.

9. Dra ut kontakten till apparaten.

- Koppla ur apparaten efter användning och låt den svalna i minst 2 timmar före rengöring.

10. Rengöra efter användning

- Rengör apparaten efter varje användning.
- Låt apparaten svalna i minst 2 timmar före rengöring.
- För rengöringsanvisningar, se del 3. Rengör alla delar av apparaten enligt anvisningarna i avsnittet FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN.

11. Skötseltips

- För att säkerställa att kokkärlet ska hålla länge ska du inte skära mat i det.
- Använd de medföljande tillbehören. Använd inga metallredskap eftersom det kan skada nonstick-beläggningen i kokkärlet.
- Efter användning kan tätningen lukta av maten du har lagat. Det är normalt. Silikon har små porer som öppnas när de utsätts för hög temperatur och stängs igen när temperaturen sjunker. För att eliminera lukten från tätningen kan du:
 - Lägga silikonringen i diskmaskinen
 - Hälla 2–2,5 dl vinäger, 2–2,5 dl vatten och 1 citron skuren i stora bitar i kokkärlet och starta ett ångprogram i 2 minuter. Låt sedan ångan släppas ut naturligt.
- Byt tätningen vartannat år eller tidigare om den är skadad.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärder
Det går inte att öppna locket	Det går inte att öppna på grund av tryck i kokkärlet.	Tryck kontinuerligt på tryckutjämningsknappen för att sänka trycket i kokkärlet. Det kan ta några minuter tills trycket har släppt helt.
	Trycket i kokkärlet släpper helt men flottörventilen sitter fast eftersom den är för smutsig och därför inte kan röra sig nedåt.	<p>a. Se till att trycket släpper helt genom att låta apparaten svalna i minst 2 timmar.</p> <p>b. Tryck försiktigt ner flottörventilen genom att sätta i ett spett eller ett långt föremål i flottörventilens öppning. Om detta inte fungerar: Lämna apparaten till ett auktoriserat servicecenter.</p> <p>c. Rengör och torka av flottörventilen noggrant före nästa användning.</p>
Det går inte att stänga locket	Tätningen är inte korrekt isatt.	Sätt i tätningen korrekt.
	Kokkärlet innehåller heta ingredienser som genererar ånga.	Vänta tills ingredienserna i kokkärlet har svalnat innan du försöker stänga locket igen.
	Flottörventilen sitter fast eftersom den är för smutsig och därför inte kan röra sig nedåt.	<p>a. Tryck försiktigt ner flottörventilen genom att sätta i ett spett eller ett långt föremål i flottörventilens öppning. Om detta inte fungerar: Lämna apparaten till ett auktoriserat servicecenter.</p> <p>b. Rengör och torka av flottörventilen noggrant före nästa användning.</p>
	Locket stängdes i fel läge och/eller åt fel håll.	Stäng locket åt rätt håll enligt bruksanvisningen.
När du öppnar locket är kokkärlet fäst vid locket.	Tätningen har skapat en sugeffekt.	Kokkärlet kommer automatiskt att frigöras från locket. Det är normalt och visar helt enkelt att produktens hermeticitet är god. Öppna alltid locket försiktigt för att undvika att kokkärlet faller tungt på produkten när du öppnar locket.

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärder
Tryckventilen släpper ut trycket intensivt.	Det inre trycket överstiger arbetstrycket, eller det inre trycket överstiger säkerhetstrycket.	Rengör tryckventilen, flottörventilen och locket noggrant. Om flottörventilen fortfarande släpper ut ånga ska du returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för kontroll, reparation eller justering av behörig person.
	Tryckventilen är i fel läge.	Vrid/tryck försiktigt på tryckventilen så att den faller på plats. Var försiktig med den heta ångan. Ställ dig säkert och använd grytlappar.
	Felaktig tryckreglering har gjort att trycket har släppt.	Lämna in apparaten till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
Flottörventilen släpper tryck kontinuerligt.	Rester i flottörventilen.	<p>a. Tryck kontinuerligt på tryckutjämningsknappen för att sänka trycket i kokkärlet. Det kan ta några minuter tills trycket har släppt helt.</p> <p>b. Låt apparaten svalna i minst 2 timmar.</p> <p>c. Rengör och torka av flottörventilen innan du börjar tillagningen igen.</p>
	Flottörventilen sitter fast.	<p>a. Tryck kontinuerligt på tryckutjämningsknappen för att sänka trycket i kokkärlet. Det kan ta några minuter tills trycket har släppt helt.</p> <p>b. Låt apparaten svalna i minst 2 timmar.</p> <p>c. Rengör och torka av flottörventilen innan du börjar tillagningen igen.</p>

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärder
Ångläckage från locket.	Tätningen är inte korrekt isatt.	Ta bort tätningen, rengör den och sätt tillbaka den i rätt läge.
	Tätningen är smutsig.	Ta bort tätningen, rengör den och sätt tillbaka den i rätt läge.
	Tätningen eller kanten på kokkärlet är skadad.	Lämna in apparaten till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
Maten är inte tillagad	Förhållandet mellan fasta och flytande ingredienser är felaktigt.	Försök igen genom att exakt följa mängderna i receptet.
	Ingen el från strömförsörjningen.	Kontrollera elnätet i hemmet.
E0 visas på den digitala displayen.	Tryckbrytaren är defekt.	Lämna in apparaten till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
E1 visas på den digitala displayen.	Temperatursensorn är defekt.	Lämna in apparaten till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
E2 visas på den digitala displayen.	Locket är inte korrekt placerat för ditt tillagningsprogram. Varje program kräver en specifik lockposition.	Kontrollera och justera lockets position som tillagningsprogrammet kräver, se tabellen för tillagningsprogram i del 6 i den här manualen. Starta om programmet när locket är korrekt placerat. Lämna apparaten på ett auktoriserat servicecenter för reparation om problemet kvarstår.

Tillbehöret Turbo Crisp



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat är endast avsedd att användas i hemmet. Den är inte avsedd för följande tillämpningar, och garantin gäller inte i dessa fall:
 - Personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - Lantbruk
 - Användning av gäster på hotell, motell och andra tillfälliga boenden
 - Bed and breakfast, vandrarhem och liknande
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn inräknat) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet av och kunskap om apparaten, såvida inte användning sker under uppsikt eller efter att de har instruerats om hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet.
 - Apparaten kan användas av personer som är 8 år eller äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, om de står under uppsikt av eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna
 - Barn får inte leka med apparaten
 - Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan överinseende
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
-  Yttertemperaturen kan vara väldigt hög när apparaten används. Vidrör aldrig apparatens heta ytor.
- Rengör avtagbara delar med en icke-slipande svamp och diskmedel eller i diskmaskin (beroende på modell).
- Rengör apparatens in- och utsida med en fuktig svamp eller trasa. Se avsnittet "Rengöring" i bruksanvisningen.
- Apparaten kan användas på upp till 4 000 m höjd.

Gör så här

- Läs och följ användarinstruktionerna. Förvara dem säkert.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från apparaten innan du använder den. Var noga med att ta bort allt material under den avtagbara skålen (beroende på modell).
- Kontrollera att spänningen i ditt elnät motsvarar spänningen som anges på typskylten på apparaten (växelström).
- Om apparaten används i ett annat land än där den köpts bör den kontrolleras av ett auktoriserat servicecenter med tanke på att standarderna för spänning varierar mellan olika länder.
- Använd apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
- Dra alltid ut kontakten till apparaten: efter användning, för att flytta den eller för att rengöra den.
- Om en brand uppstår ska du koppla ur apparaten och kväva lågan med en fuktig kökshandduk.
- För att undvika skador på apparaten ska du se till att följa recepten/procedurerna i instruktionerna och på www.obh nordica.com. Se till att använda rätt mängd ingredienser.

Gör inte så här

- Använd inte apparaten om den eller elsladden är skadad eller om du har tappat apparaten och den har synliga skador eller inte verkar fungera normalt. Om detta inträffar måste apparaten lämnas till ett auktoriserat servicecenter.
- Använd inte förlängningsladd. Om du ändå väljer att göra det sker detta under eget ansvar. Använd en förlängningsladd i gott skick och som överensstämmer med apparatens effekt.
- Låt inte elsladden hänga och dingla.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i elsladden.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande innehåller varm mat.
- Apparaten får aldrig köras tom.

- Sätt inte på apparaten i närheten av brandfarliga material (rullgardiner, gardiner...) eller nära en extern värmekälla (gasspis, varm kokplatta etc.).
- Förvara inga brandfarliga produkter i närheten av eller under möbeln där apparaten är placerad.
- Ta aldrig själv isär apparaten.
- Sänk inte ner produkten i vatten.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel (särskilt inte sodabaserade medel), stålull eller skursvampar.
- Förvara inte apparaten utomhus. Förvara den på en torr och väl ventilerad plats.

Råd/information

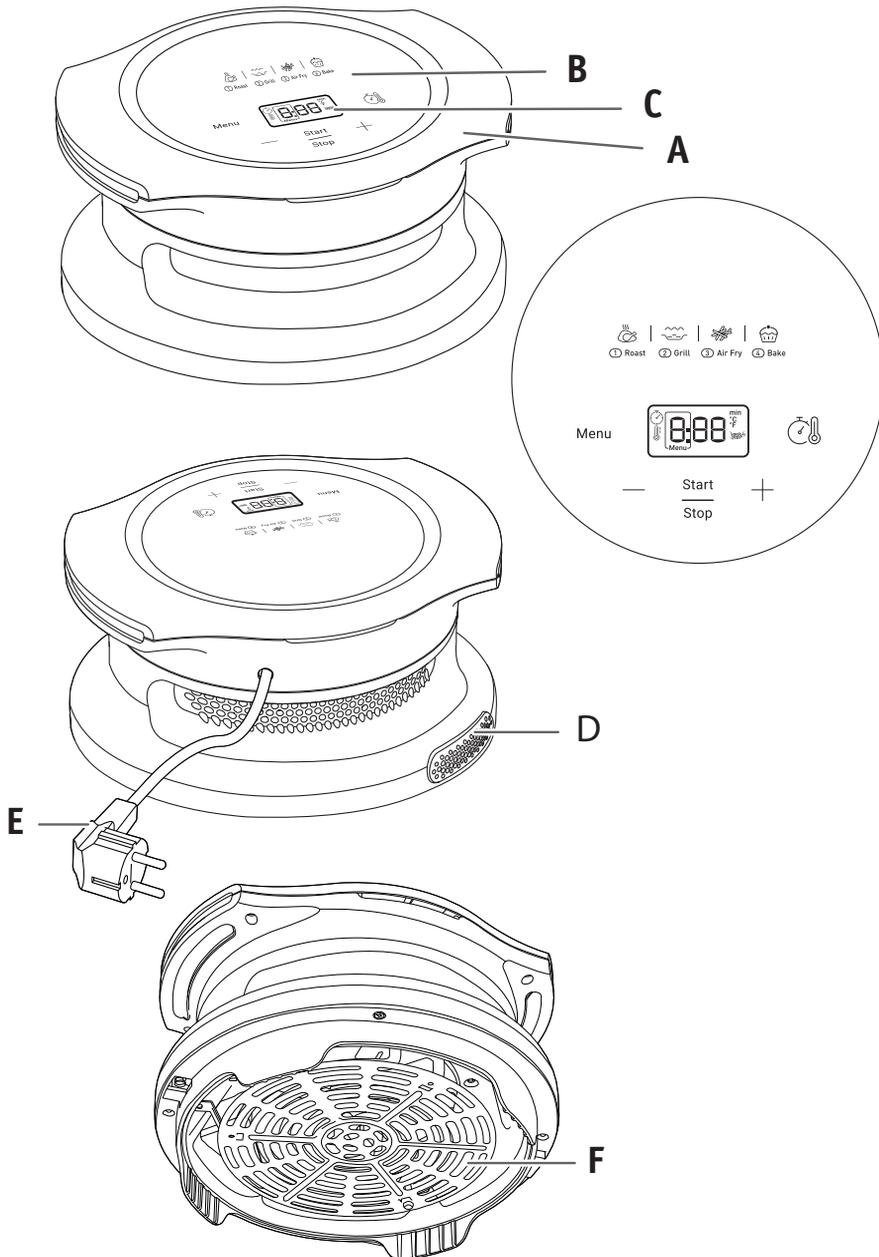
- När du använder produkten för första gången kan den avge lukt. Denna lukt är dock inte giftig. Lukten påverkar inte användningen och försvinner snabbt.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med gällande standarder och föreskrifter (direktiv om material i kontakt med livsmedel, miljö etc.).
- Apparaten är endast avsedd för användning inomhus i hemmet och inte utomhus. Tillverkaren tar inget ansvar om produkten används i kommersiellt syfte, används felaktigt eller om anvisningarna inte följs. Dessutom upphör garantin att gälla.
- För din säkerhet ska du endast använda tillbehör och reservdelar som är avsedda för apparaten.

Miljö



Tänk på miljön!

- ① Apparaten innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den därför på en lokal återvinningsstation.



BESKRIVNING

- A Handtag
- B Digital pekskärm
- C Visning av tid/temperatur
- D Luftutlopp
- E Sladd
- F Galler

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

- 1. Stekning
- 2. Grillning
- 3. Varmluftsfritering
- 4. Bakning

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID ANVÄNDNING

1. Denna apparat kan endast användas på Turbo Cuisine & Fry-produkter, på Turbo Cuisine & Fry-skålen, placerad i Turbo Cuisine & Fry.
2. Använd aldrig apparaten på andra mottagare (plast, glas etc.)
3. Kontrollera apparatens stabilitet ovanför Turbo Cuisine & Fry-skålen innan du startar tillagningscykeln.
4. **WARNING!** Bär apparaten horisontellt i handtagen för att undvika risk för brännskador.
5. **WARNING!** Turbo Cuisine & Fry får inte vara i gång när du använder apparaten Turbo Crisp.
6. I slutet av tillagningen med Turbo Crisp ska du vara noga med att ta bort apparaten innan du börjar en ny tillagning med Turbo Cuisine & Fry.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör skålen och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera Turbo Cuisine & Fry på en plan och stabil arbetsyta.
2. Använd aldrig Turbo Crisp-locket på din Turbo Cuisine & Fry utan matlagningsskålen. Se till att det inte finns livsmedel eller flytande rester under skålen eller på värmeplattan. Sätt sedan skålen på plats genom att positionera skålens handtag i skårorna.
3. **Placera Turbo Crisp på Turbo Cuisine & Fry-skålen genom att justera handtagen på båda apparaterna. Placera inte något på apparaten. Locket på din Turbo Cuisine & Fry måste vara öppet när du använder Turbo Crisp.**
4. Kontrollera sladdens placering. Den får inte fastna under Turbo Crisp, inte heller mellan Turbo Crisp och det öppna locket på Turbo Cuisine & Fry. Apparaten startar inte.

ANVÄNDA APPARATEN

Tillagningstider för vanliga livsmedel anges i avsnittet "Tillagningsguide".

1. Sätt i apparatens elsladd i ett eluttag.
2. Läggs livsmedlen i skålen.
OBS! Fyll aldrig skålen ovanför MAX-markeringen och överskrid aldrig den maximala mängd som anges i tabellen (se avsnittet "Tillagningsguide"), eftersom detta kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
3. Placera Turbo Crisp ovanför Turbo Cuisine & Fry-apparatens skål.
Obs: Rör inte vid heta delar av apparaten under användning. Det är möjligt att endast röra vid displayen och hålla apparaten i handtagen.
4. För att börja med tillagningen kan du välja mellan det automatiska tillagningsläget eller välja de manuella inställningarna.

a. Om du väljer manuella inställningar:

- Ställ in temperaturen (°C) med knapparna (+) och (-) på den digitala displayen. Termostaten varierar mellan 70 och 200 °C.
- Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knappen (⌚) och ställ in tiden med knapparna (+) och (-). Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
- Tryck på Start-knappen för att påbörja tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna. Tillagningen påbörjas. Den återstående tillagningstiden växlar på displayen.

b. Om du väljer automatiskt tillagningsläge:

- Tryck på menyknappen (Menu) på displayen för att välja önskat tillagningsläge (dessa lägen beskrivs i detalj i avsnittet "Tillagningsguide").
 - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på Start-knappen. Detta kommer att starta tillagningsprocessen.
 - Tillagningen påbörjas. Den återstående tillagningstiden växlar på displayen.
5. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Tillagningsguide"). Ta bort apparaten från skålen för att skaka livsmedlen. Använd endast trä- eller plastredskap för att röra om maten för att undvika att skada non-stick-beläggningen på pannan. Sätt sedan tillbaka Turbo Crisp på skålen och tryck på Start-knappen (Start) igen för att starta tillagningen på nytt.
 6. När tillagningstiden har gått kommer apparaten att avge ett ljud och gå ner i temperatur. Ta bort apparaten från skålen och placera den på en värmebeständig yta.
 7. Kontrollera att maten är tillräckligt tillagad.
Om maten inte är färdig ännu: Sätt bara tillbaka Turbo Crisp på skålen och ställ in timern på några minuter till.
 8. Ta ut Turbo Crisp när maten är tillräckligt tillagad.
Obs: Vrid inte Turbo Crisp och rör inte vid den heta grillen. Vänd inte skålen på grund av överflödigt het olja. Efter varmluftsritering är skålen, Turbo Crisp och maten mycket varma. Beroende på vilken typ av livsmedel som tillagas i skålen kan ånga strömma ut ur skålen – var försiktig.
Observera: Efter 3 minuters inaktivitet övergår apparaten i standbyläge och efter 30 minuters inaktivitet övergår den i viloläge. Tryck på knappen för att sätta på den igen.

TILLAGNINGSGUIDE

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

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

	Min-/max. mängd (g)	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagningssläge	Skaka*	Ytterligare information
Potatis & pommes						
Djupfrysta pommes (standardtjocklek på 10 x 10 mm)	300–750 g	22–33 min.	200 °C		Ja	
Hemlagade pommes (8 x 8 mm)	300–750 g**	22–33 min.	200 °C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Djupfryst klyftpotatis	300–750 g	22–33 min.	200 °C		Ja	
Kött och fågel						
Djupfryst biff	100–400 g	9–17 min.	200 °C			
Djupfrysta köttbullar	400 g	8–12 min.	200 °C			
Kycklingbröstfiléer (benfria)	100–500 g	12–19 min.	200 °C			
Kyckling (hel)	1 200 g	45–50 min.	200 °C			
Snacks						
Djupfrysta kycklingnuggets	100–600 g	7–12 min.	200 °C			
Bakning						
Muffins	4 x 100 g	18–22 min.	160 °C			Använd en bakform/ugnsform**
Cook4mekakform	700–900 g	50 min.	160 °C			Använd Cook4mekakformen

* Skaka efter halva tillagningstiden.

** Sätt kakformen/ugnsformen i skålen.

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

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

TIPS

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Att skaka livsmedlen efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigt resultat. Friterat potatisen några minuter efter att du har tillsatt olja.

TILLAGA HEMGJORDA POMMES FRITES

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

1. Välj en potatissort som rekommenderas för att göra pommes frites. Skala potatisen och skär den i jämntjocka stavar.
2. Blötlägg potatisstavarna i en skål med kallt vatten i minst 30 minuter, häll av och torka dem med en ren kökshandduk med bra absorption. Klappa sedan potatisstavarna med en pappershandduk. Potatisstavarna måste vara ordentligt torra före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (vegetabilisk, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg potatisstavarna ovanpå och rör om tills de är täckta med olja.
4. Ta upp potatisstavarna ur skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att överflödiga olja blir kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i skålen.
Obs! Tippa inte hela behållaren med oljetäckta chips i skålen på en gång, då hamnar överflödiga olja i botten av skålen.
5. Friterat pommes frites enligt anvisningarna i avsnittet "Tillagningsguide".

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller köksredskap av metall för att rengöra den, eftersom det kan skada nonstick-beläggningen.

1. Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
Du kan använda avfettningssväska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
Observera: Apparaten tål inte maskindisk.
4. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.

FÖRVARING

1. Dra ut apparatens kontakt och låt apparaten svalna.
2. Kontrollera att alla delar är rena och torra.
3. Förvara apparaten horisontellt utan att täcka över den. Vänd inte på den och lägg inte produkten på den.

Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

OBH Nordica garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras.

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuell defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

OBH Nordica har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Den defekta produkten kan returneras till inköpsbutiken.

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

- användning av fel typ av vatten eller förbrukningsartikel
- mekaniska skador, överbelastning
- skador eller dåliga resultat som specifikt beror på fel spänning eller frekvens, jämfört med vad som är angivet i produkt-ID:et eller i specifikationerna
- vatten, damm eller insekter som har trängt in i produkten
- kalkavlagringar (all kalkborttagning måste ske i enlighet med bruksanvisningen)
- skador till följd av blixtnedslag eller strömavbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

OBH Nordicas kommersiella garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter och inte heller de rättigheter som inte kan exkluderas eller begränsas eller rättigheter mot den återförsäljare från vilken konsumenten köpte produkten. Den här garantin ger konsumenten specifika juridiska rättigheter och denne kan även ha andra lagenliga rättigheter som kan variera från land till land. Konsumenten kan efter eget gottfinnande hävda sådana rättigheter.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida www.obhnordica.se.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica QK7788S0
220-240V ~, 50-60 Hz
1000-1200 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

SIKKERHEDSANBEFALINGER

Sikkerhed er vores hovedprioritet. Vi designer og fremstiller vores produkter i henhold til høje sikkerheds- og teknologistandarder. Enhver brug af elektriske apparater medfører dog risici, og derfor er det vigtigt at udvise forsigtighed og følge nedenstående anvisninger.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs alle nedenstående anvisninger omhyggeligt, og gem dem til fremtidig reference.

- Forkert brug af apparatet og dets tilbehør kan medføre beskadigelse af apparatet og personskade.
- Apparatet tilbereder fødevarer under tryk. Forkert brug kan medføre risiko for forbrændinger på grund af damp.
- Af sikkerhedsmæssige årsager opfylder apparatet gældende standarder og lovgivning (direktiver om lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Den varmekilde, der kræves til tilberedning, er indbygget i apparatet.

1. Sikker brug – placering

- Kun indendørs brug.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:
 - i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
 - på gårde
 - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
 - bed & breakfast og lignende indkvartering
- Placer ikke apparatet i en opvarmet ovn eller på en varm kogeplade. Placer ikke apparatet nær åben ild eller brændbare genstande.
- Brug apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, hvor der ikke er risiko for vandstænk.

2. Sikker brug – personer

- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges

imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.

- Dette apparat kan anvendes af personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, hvis de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der kan være forbundet med det.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og den tilhørende ledning uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

3. Sikker brug – generel anvendelse

- Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- Brug ikke apparatet til stegning af fødevarer i olie. Kun bruning er tilladt.
- Apparatet er ikke en sterilisator. Det må ikke bruges til sterilisering af glas og krukker.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Bær altid apparatet ved at tage fat i de to håndtag i siderne på apparatets kabinet. Brug grillhandsker, hvis apparatet er varmt. Sørg for, at låget er låst af sikkerhedsmæssige årsager, før transport af apparatet.
- Grydens bund og varmepladen skal være i direkte kontakt med hinanden. Fjern eventuelle genstande eller madrester mellem gryden og varmepladen, da det kan påvirke funktionen.
- Vær opmærksom på, at visse typer fødevarer, såsom æblemos, tranebær, rabarber, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler eller pasta kan skumme, sprøjte og tilstoppe ventilerne. Vær forsigtig ved tilberedning af denne type fødevarer, og rengør ventilerne grundigt efter brug.
- Ryst multicookeren forsigtigt, når der tilberedes dejagtige fødevarer, før låget åbnes for at undgå sprøjt.
- Vær opmærksom på, at visse opskrifter, der omfatter mælk, kan medføre, at der dannes skum, eller at maden løber over, så ventilerne tilstoppes. Vær forsigtig ved tilberedning efter denne type opskrifter, og rengør ventilerne grundigt efter brug.
- Efter tilberedning af kød med skind (f.eks. oksetunge), som kan svulme op pga. tryk, må der ikke prikkes hul i skindet efter tilberedning, da det kan medføre forbrænding. Prik hul før tilberedning.

- Brug ikke apparatet i tom tilstand, uden gryden eller uden ingredienser i gryden. Det kan medføre alvorlige skader på apparatet.
- Kom ikke ingredienser direkte i apparatet, men brug altid gryden.
- Brug ikke apparatet under tryk uden at tilsætte vand, da det kan medføre alvorlige skader på apparatet.
- Forsigtig: Undgå at spilde væske på stikket.
- Opvarm ikke gryden med andre varmekilder end apparatets varmeplade, og brug ikke apparatet med andre gryder. Brug ikke gryden sammen med andre apparater.
- Brug KUN gryden i apparatet. Brug den ikke til at lave mad på et komfur, i ovnen osv.
- Brug en plastik- eller træske for at undgå at beskadige grydens non-stick-belægning. Skær ikke fødevarer direkte i gryden.
- Rør ikke ved ventilerne undtagen ved rengøring og vedligeholdelse af apparatet som beskrevet i anvisningerne.
- Placer ikke fremmedlegemer i ventilerne og trykudligningsknappen. Udskift ikke ventilen.
- Kontrollér regelmæssigt kanalerne i ventilerne, der lader dampen slippe ud, for at sikre, at de ikke er blokeret.
- Brug ikke en klud eller andet mellem låget og kabinetet til at sætte låget på klem. Det kan medføre permanent beskadigelse af pakningen.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord eller lignende, og sørg for, at den ikke kommer i berøring med varme overflader.

4. Sikker brug – inden tilberedning

- Kontrollér, at svømmerventilen og trykaflastningsventilen er rene, før apparat bruges.
- Kontrollér, at pakningen sidder korrekt på låget, før apparat bruges.
- Sørg altid for, at grydens bund og varmepladen er rene. Sørg for, at varmepladens midte kan bevæge sig.
- Kom ikke mere i gryden end op til maksimumangivelsen.
- Følg anbefalingerne om mængden af ingredienser og vand for at undgå risiko for, at maden koger over, hvilket kan medføre beskadigelse af apparatet og personskade.
- Sørg for, at apparatet er lukket korrekt, før det sættes under tryk.
- Sørg for at trykudligningsknappen sidder korrekt, så apparatet er lukket tæt.

5. Sikker brug – under tilberedning

- Forsøg ikke at åbne låget, før trykket er faldet tilstrækkeligt. Forsøg ikke at åbne låget, før svømmerventilen er nede.
- Tving aldrig apparatet op.
- Under tilberedning og frigivelse af damp i slutningen af tilberedningen, frigiver apparatet varme og damp. Hold ansigt og hænder væk fra apparatet for at undgå forbrændinger. Rør ikke ved låget under tilberedning.
- Flyt ikke apparatet, når det er under tryk. Brug håndtagene, når apparatet skal flyttes, og eventuelt grillhandsker. Løft ikke apparatet i lågknoppen.
- Fjern ikke gryden, mens apparatet kører.
- Pas på risiko for forbrændinger pga. sprøjt i bruningstilstanden, når der kommer fødevarer eller ingredienser i den varme gryde.

6. Sikker brug – efter tilberedning

- Åbn altid låget ved at tage fat i lågknoppen. Placer armen, så den er parallel med håndtagene i siderne. Der kan være kogende vand mellem pakningen og låget, hvilket kan medføre forbrændinger.
- Pas også på risikoen for forbrændinger fra dampen, der kommer ud af apparatet, når låget åbnes. Åbn først låget en lille smule for at lade dampen slippe forsigtigt ud.
- Rør ikke ved varme dele på apparatet. Efter brug kan varmepladens overflade forblive varm i op til to timer.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før der monteres eller afmonteres dele.

7. Sikker brug – rengøring

- Tør grydens bund og varmepladen af efter hver brug.
- Nedsenk ikke apparatet i vand.
- Følg anvisningerne om rengøring af apparatet i brugsanvisningen. Gryden og låget kan vaskes op i hånden med varmt vand tilsat opvaskemiddel. De tåler ikke opvaskemaskine. Rengør apparatets kabinet med en hårdt opvredet klud.

8. Forholdsregler ved skader

- Brug ikke apparatet med beskadiget ledning eller stik, eller hvis det er defekt eller nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet til nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
- Kun det autoriserede personale kan reparere produktet.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos et autoriseret servicecenter for at undgå fare. Udskift ikke den medfølgende ledning med andre ledninger.
- Undgå at beskadige pakningen. Få den udskiftet hos et autoriseret servicecenter, hvis den er beskadiget.
- Udskift pakningen hvert andet år eller oftere, hvis den er beskadiget eller trænger til udskiftning.
- Brug kun reservedele, der passer til modellen. Det er især vigtigt, når det gælder pakningen og gryden.
- Brug kun reservedele, der sælges hos et autoriseret servicecenter.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre skade på personer og apparatet.
- Brug ikke andre gryder i apparatet i stedet for den medfølgende gryde. Udskift kun gryden med en original reservedel, der er designet til brug sammen med dette produkt.
- I overensstemmelse med gældende regler skal et apparat gøres ubrugeligt (ved at tage stikket ud og skære ledningen af), inden det bortskaffes.

Miljøbeskyttelse først!

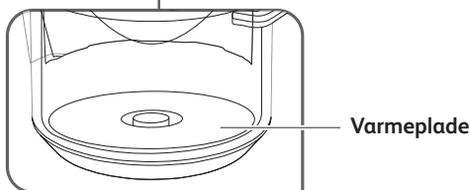
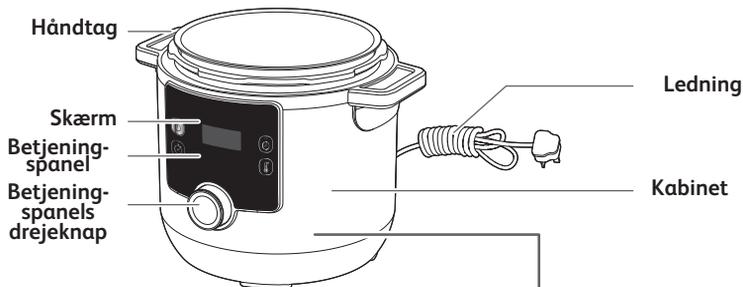
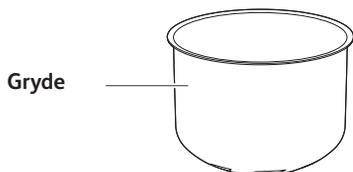
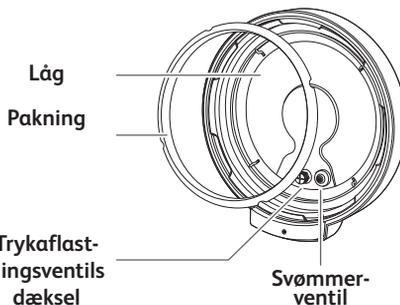
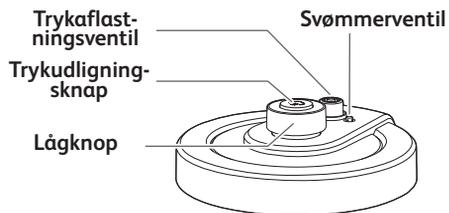


- ① Dit apparat er produceret af værdifulde materialer, som kan genindvindes eller genbruges.
- ➔ Indlever det på en lokal genbrugsstation.

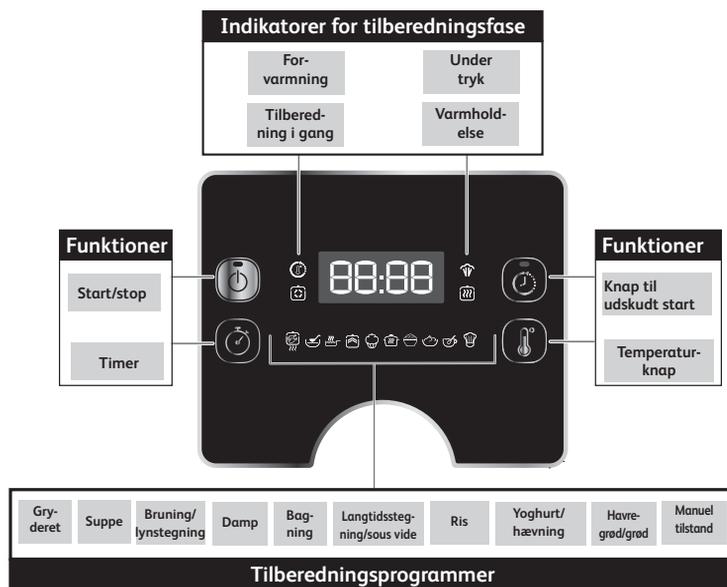
9. Garantidækning

- Garantien dækker ikke normal slitage af gryden.
- Læs disse anvisninger grundigt, før apparatet tages i brug første gang. Enhver brug, der ikke er i overensstemmelse med disse anvisninger, fritager producenten for ethvert ansvar og medfører bortfald af garantien.
- Producenten påtager sig intet ansvar og garantien bortfalder i tilfælde af kommerciel brug, forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.

OVERSIGT OVER PRODUKTET



OVERSIGT OVER BETJENINGSPANELET



STATUSMEDDELELSER

HEHO

Velkomstmeddelelse, når apparatet tændes.

01:30

Tidsvisning. I dette eksempel: 1 time og 30 minutter.

114C

Temperaturvisning. I dette eksempel: 114 grader Celsius.

80°C

Angiver, at programmet har en automatisk standardtemperatur/standardtilberedningstid. Det kan ikke ændres.

00:00

Angiver, at temperaturen stiger under forvarmningsfasen.

HEHE

Angiver, at apparatet forvarmer.

EEED

Angiver, at programmet er færdigt.

EH0E

Angiver, at apparatet er i varmholdelsesfasen.

SE0P

Angiver, at programmet er blevet afbrudt.

88:88

Angiver, at apparatet er i standbytilstand.

BRUGOGVEDLIGEHOJDELSE

Se eventuelt de illustrationer, der henvises til med (Fig. x) i afsnittet med lynvejledningen.

FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern emballagen

- Tag apparatet ud af emballagen, og læs brugsanvisningen, inden det bruges første gang.
- Fjern eventuelle reklameetiketter fra apparatet, inden det bruges første gang.

2. Åbn låget

- Åbn låget ved at tage fat i lågknoppen, dreje låget mod uret og løfte det (Fig. 1 og 2).

Bemærk: Når låget løftes, hænger gryden muligvis fast i låget. Det er normalt og viser simpelthen, hvor hermetisk lukket produktet er. Vær altid forsigtig, når låget åbnes, for at undgå, at gryden lander tungt på produktet.

- Placer apparatet på et plant underlag. Fjern al beskyttende emballage og alt tilbehør fra apparatet (Fig. 3).

3. Rengør alle apparatets dele

3a. Rengør låget, gryden og tilbehøret

- Vask låget, gryden og tilbehøret med en blød svamp og varmt vand tilsat opvaskemiddel (Fig. 4).
- Tør låget, gryden og tilbehøret (Fig. 5).
- Brug ikke skuremiddel eller en skuresvamp til at rengøre gryden, da det kan beskadige non-stick-belægningen i gryden (Fig.40).
- Nedsenk ikke apparatet i vand (Fig. 41).
- Hvis apparatet nedsænkes i vand ved et uheld, eller der spildes vand direkte på varmepladen, skal det indleveres til et autoriseret servicecenter til reparation.
- Kom ikke låget og gryden i opvaskemaskine (Fig. 42).
- Vær opmærksom på, at kun tilbehøret – øse, målekop og dampkurv – tåler opvaskemaskine.

3b. Rengør pakningen

- Tag pakningen af låget, og rengør den med en blød svamp og varmt vand tilsat opvaskemiddel (Fig. 7 og 8).
- Tør den grundigt.
- Placer pakningen over holderen til pakningen, og tryk den på plads (Fig. 9). Tryk

- godt ned for at sikre, at der ikke er nogen rynker, og at pakningen sidder helt ind til holderen.
- Hvis låget åbnes for hurtigt, når pakningen er sat på, hænger gryden muligvis fast i låget (Fig. 37 og 38). Vent et par sekunder, indtil låget slipper gryden (Fig. 39).

Bemærk: Det er normalt og viser simpelthen, hvor hermetisk lukket produktet er. Vær altid forsigtig, når låget åbnes, for at undgå, at gryden lander tungt på produktet.

ADVARSEL: Brug aldrig apparatet uden pakningen (Fig. 44)

3c. Rengør ventilerne

- Tag trykafslastningsventilen af røret oven på låget for at rengøre den (Fig. 10). Rengør den med en blød svamp og varmt vand tilsat opvaskemiddel (Fig. 11). Tør den, og kontrollér, at kanalen i røret er ren, før trykafslastningsventilen sættes tilbage på røret oven på låget (Fig. 12). Sørg for, at trykafslastningsventilen sidder korrekt. Den skal kunne bevæge sig op og ned.
- Skru trykafslastningsventilens dæksel af på indersiden af låget for at rengøre dækslet (Fig. 13). Rengør det med en blød svamp og varmt vand tilsat opvaskemiddel (Fig. 14). Tør det, og kontrollér, at kanalen i røret er ren, før trykafslastningsventilens dæksel skrues tilbage på indersiden af låget (Fig. 15).
- Tag svømmerventilens pakning af på indersiden af låget for at rengøre svømmerventilen. Vip låget, så svømmerventilen kan komme ud af låget (Fig. 16). Rengør svømmerventilen og dens pakning med en blød svamp og varmt vand tilsat opvaskemiddel (Fig. 17). Tør delene, indsæt svømmerventilen i låget, og sæt pakningen tilbage på plads (Fig. 18). Sørg for, at svømmerventilen sidder korrekt. Den skal kunne bevæge sig op og ned.

3d. Rengør apparatets kabinet

- Rengør apparatets kabinet med en hårdt opvredet klud.
- Nedsenk ikke apparatet i vand (Fig. 41).
- Tør varmepladen af med en tør klud.

ANVENDELSE

1. Kom ingredienserne i gryden

- Tag gryden ud af kabinettet.
- Kom ingredienserne i gryden.
- Bemærk, at mængden af fødevarer og væske aldrig må overstige maksimumangivelsen på gryden (Fig. 19).
- Fyld kun gryden halvt i forhold dens kapacitet ved tilberedning under tryk, når der tilberedes ingredienser, som udvider sig, f.eks. tørrede grøntsager eller ris.

2. Sæt gryden i kabinettet

- Sørg for, at grydens bund er ren og tør, og fjern eventuelle madrester fra varmepladen (Fig. 20).

- Sæt gryden i kabinettet (Fig. 21).
- Brug aldrig apparatet uden gryden.

3. Luk, og lås låget

- Kontrollér, at pakningen sidder godt fast på låget (Fig. 43).
- Tag fat i lågknoppen, placer låget på apparatet, og drej det med uret for at låse det (Fig. 22).

4. Påsæt trykaflastningsventilen

- Sæt trykaflastningsventilen på låget, så den sidder korrekt (Fig. 23). Bemærk, at ventilen vil sidde en smule løst, hvilket er normalt.

5. Tænd apparatet

- Rul ledningen helt ud, og sæt stikket i stikkontakten (Fig. 24).
- Der lyder et bip fra apparatet, skærmen blinker og viser . 

6. Vælg og et tilberedningsprogram

- Hvert program har en standardtilberedningstid og -temperatur og kræver en bestemt lågposition. Se tabellen med tilberedningsprogrammer:

TABEL MED TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Ikon for tilberedningsprogram	Navn på tilberedningsprogram	Standardtilberedningstid	Justerbar tidsindstilling	Standardtemperatur	Justerbar temperatur	Standardtryk	Udskudt start fra 10 min. 12 t.	Varmholdelse op til 24 t.	Lågstatus		
									Låg lukket og låst	Låg lukket, men ikke låst	Låg åbent
	Gryderet	30 min.	fra 1 min. til 2 t.	114 °C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Suppe	12 min.	fra 1 min. til 2 t.	114 °C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Bruning/lynstegning	20 min	fra 1 min. til 1 t.	160 °C	Ja fra 100 til 160 °C	Nej	Nej	Nej			•
	Damp	10 min.	fra 1 min. til 2 t.	114 °C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Bagning	40 min.	fra 1 min. til 2 t.	160 °C	Ja fra 100 til 160 °C	Nej	Ja	Ja		•	
	Langtidsstegning/sous vide	4 t.	fra 30 min. til 12 t.	85 °C	Ja fra 55 til 95 °C	Nej	Ja	Nej	•	•	
	Ris	12 min.	fra 1 min. til 2 t.	114 °C	Nej	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Yoghurt/hævning	8 t.	fra 30 min. til 12 t.	30 °C	Ja fra 22 til 40 °C	Nej	Nej	Nej	•	•	
	Havregrød/grød	15 min.	fra 1 min. til 2 t.	100 °C	Nej	Nej	Ja	Ja		•	
	Manuel tilstand	30 min.	fra 1 min. til 4 t.	80 °C	Ja fra 70 til 160 °C	Nej	Nej	Ja	•	•	•

Bemærk: Under tilberedning kan der komme lidt damp ud fra låget og især fra trykaflastningsventilen. Det er normalt og sker, mens trykket øges.

Se illustrationerne i afsnittet med lynvejledningen (Fig. 25 til Fig. 36).



Programmet Gryderet

- Kom ingredienserne i gryden, luk låget, og lås det, så det sidder helt tæt.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Gryderet . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Under tilberedningen stiger trykket i apparatet og skubber svømmerventilen op. Indikatoren , som viser, at apparatet er under tryk, tændes for at gøre opmærksom på, at låget ikke kan åbnes, før trykket er udlignet.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til varmholdelsesfasen. På skærmen vises , og indikatoren for varmholdelse  tændes.
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.



Programmet Suppe

- Kom ingredienserne i gryden, luk låget, og lås det, så det sidder helt tæt.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Suppe . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Under tilberedningen stiger trykket i apparatet og skubber svømmerventilen op. Indikatoren , som viser, at apparatet er under tryk, tændes for at gøre opmærksom på, at låget ikke kan åbnes, før trykket er udlignet.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .

- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til varmholdelsesfasen. På skærmen vises , og indikatoren for varmholdelse  tændes.
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.

Programmet Bruning/lynstegning

- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Bruning/lynstegning . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede temperatur ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge temperaturen) eller mod uret (for at reducere temperaturen).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Kom ingredienserne i gryden, og lad låget stå åbent for at lynstege.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til standbytilstand. På skærmen vises .
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.

Programmet Damp

- Kom 150 ml vand (3/4 kop) i gryden, kom ingredienserne i dampkurven, og placer dampkurven på gryden. Luk låget, og lås det, så det sidder helt tæt.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Damp . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Under tilberedningen stiger trykket i apparatet og skubber svømmerventilen op. In-

dikatoren , som viser, at apparatet er under tryk, tændes for at gøre opmærksom på, at låget ikke kan åbnes, før trykket er udlignet.

- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til varmholdelsesfasen. På skærmen vises , og indikatoren for varmholdelse  tændes.
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.



Programmet Bagning

- Kom dejen i gryden, og luk låget, men lås det ikke.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Bagning . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede temperatur ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge temperaturen) eller mod uret (for at reducere temperaturen).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til varmholdelsesfasen. På skærmen vises , og indikatoren for varmholdelse  tændes.
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.



Programmet Langtidsstegning/sous vide

- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Langtidsstegning/sous vide . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede temperatur ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge temperaturen) eller mod uret (for at reducere temperaturen).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.

- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til standbytilstand. På skærmen vises .
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.



Programmet Ris

- Kom ingredienserne i gryden, luk låget, og lås det, så det sidder helt tæt.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Ris . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Under tilberedningen stiger trykket i apparatet og skubber svømmerventilen op. Indikatoren , som viser, at apparatet er under tryk, tændes for at gøre opmærksom på, at låget ikke kan åbnes, før trykket er udlignet.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til varmholdelsesfasen. På skærmen vises , og indikatoren for varmholdelse  tændes.
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.



Programmet Yoghurt/hævning

Programmet Yoghurt/hævning kan bruges til at lave yoghurt eller til hævning af dej.

- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget. Ved hævning af dej, kan dejen æltes direkte i gryden. Sæt derefter gryden i kabinettet, og luk låget.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Yoghurt/hævning . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).

- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede temperatur ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge temperaturen) eller mod uret (for at reducere temperaturen).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til standbytilstand. På skærmen vises .
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.

Programmet Havregrød/grød

- Kom ingredienserne i gryden, luk låget, og lås det, så det sidder helt tæt.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til programmet Havregrød/grød . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til varmholdelsesfasen. På skærmen vises , og indikatoren for varmholdelse  tændes.
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.



Manuel tilstand

- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget eller undlad det, alt efter opskriften.
- Drej betjeningspanelets drejeknap med uret for at indstille det til Manuel tilstand . Standardtilberedningstiden vises på skærmen.
- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).

- Valgfrit: Tryk på , og indstil den ønskede temperatur ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge temperaturen) eller mod uret (for at reducere temperaturen).
- Tryk på  for at starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. På skærmen vises skiftevis  og , og indikatoren for forvarmning  tændes.
- Når forvarmningsfasen er færdig, skifter apparatet automatisk til tilberedningsfasen. På skærmen vises nedtællingen, og indikatoren , der angiver, at tilberedningen er i gang, tændes.
- Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, og på skærmen vises .
- Efter et par sekunder skifter apparatet automatisk til standbytilstand. På skærmen vises .
- Programmet kan altid stoppes ved at trykke på  i tre sekunder.

7. Brug funktionen til udskudt start

Udskudt start kan være nyttig til at forudindstille apparatet, så det starter tilberedningen senere.

- Vælg først et program ved at følge anvisningerne i kapitel 6.
- Tryk på , inden det valgte program startes. Standardtiden for udskudt start vises på skærmen.
- Indstil den ønskede tid ved at dreje betjeningspanelets drejeknap med uret (for at øge tiden) eller mod uret (for at reducere tiden).
- Tryk på . Nedtællingen til den udskudte start vises på skærmen. Når den forudindstillede tid er gået, begynder apparatet automatisk tilberedningen.

8. Åbn låget

- Forsøg ikke at åbne låget, hvis svømmerventil er oppe, og hvis indikatoren , som viser, at apparatet er under tryk, lyser.
- Trykket kan udlignes på to forskellige måder efter endt tilberedning:

Naturlig trykudligning: Efter endt tilberedning eller stop af programmet afkøles apparatet af sig selv, og trykket udlignes naturligt. Ved naturlig trykudligning er der risiko for, at maden bliver tilberedt for længe på grund af det resterende tryk i gryden. Brug manuel trykudligning til at stoppe tilberedningsprocessen med det samme.

Manuel trykudligning: Hold trykudligningsknappen på låget inde for at udligne trykket. Det kan tage et par sekunder eller et par minutter afhængigt af, hvor meget der er i gryden (Fig. 34).

ADVARSEL: Pas på den varme damp, der kommer ud af apparatet. Hold ansigt og hænder væk fra dampudgangen (Fig. 45).

- Åbn låget ved at placere armen, så den er parallel med håndtagene i siderne, tage fat i lågknoppen, dreje låget mod uret og løfte det (Fig. 35 og 36).

ADVARSEL: Pas på den varme damp, der kommer ud af gryden.

9. Tag stikket ud af stikkontakten

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i mindst to timer, før det rengøres.

10. Rengør efter brug

- Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.
- Lad apparat køle af i mindst to timer, før det rengøres.
- Se rengøringsanvisningerne i kapitel 3. Rengør alle apparatets dele som angivet i FØR IBRUGTAGNING.

11. Tips til vedligeholdelse

- Skær ikke ingredienser direkte i gryden for at sikre den længst mulig levetid.
- Brug det medfølgende tilbehør. Brug ikke metalredskaber, da det kan beskadige non-stick-belægningen i gryden.
- Efter brug lugter pakningen muligvis af mad. Det er normalt, da silikone har små porer, der åbnes, når de udsættes for høj temperatur, og lukkes igen, når temperaturen falder. Lugten kan fjernes fra pakningen som følger:
 - Vask silikoneringsen i opvaskemaskine.
 - Kom en kop eddike, en kop vand og en citron skåret i store stykker i gryden, start et dampprogram, og lad det køre i to minutter, og lad derefter dampen slippe ud naturligt.
- Skift pakningen hvert andet år eller oftere i tilfælde af skade.

TEKNISK FEJLFINDINGSGUIDE

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Låget kan ikke åbnes	Låget kan ikke åbnes på grund af tryk i gryden.	Hold trykudligningsknappen inde for at udligne trykket i gryden. Det kan tage et par minutter at udligne trykket helt.
	Trykket i gryden er helt udlignet, men svømmerventilen sidder fast, fordi den er for snævset og derfor ikke kan bevæge sig ned.	<p>a. Sørg for, at trykket er helt udlignet ved at lade apparatet køle af i mindst to timer.</p> <p>b. Skub forsigtigt svømmerventilen ned ved at indsætte et spyd eller en lang genstand i svømmerventilåbningen. Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis det ikke løser problemet.</p> <p>c. Rengør og tør svømmerventilen grundigt inden næste brug.</p>
Låget kan ikke lukkes	Pakningen er ikke monteret korrekt.	Monter pakningen korrekt.
	Gryden indeholder varme ingredienser, der skaber damp.	Vent, indtil ingredienserne i gryden er kølet af, og prøv at lukke låget igen.
	Svømmerventilen sidder fast, fordi den er for snævset og derfor ikke kan bevæge sig ned.	<p>a. Skub forsigtigt svømmerventilen ned ved at indsætte et spyd eller en lang genstand i svømmerventilåbningen. Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis det ikke løser problemet.</p> <p>b. Rengør og tør svømmerventilen grundigt inden næste brug.</p>
	Låget er ikke placeret korrekt og/eller blev ikke drejet i den rigtige retning.	Luk låget i den rigtige retning i henhold til brugsanvisningen.
Når låget åbnes, hænger gryden fast i låget.	Pakningen skabte en sugevirkning.	Gryden frigøres fra låget af sig selv. Det er normalt og viser simpelthen, hvor hermetisk lukket produktet er. Vær altid forsigtig, når låget åbnes, for at undgå, at gryden lander tungt på produktet.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Intens udligning af tryk fra trykaflastningsventilen.	Det indre tryk overstiger driftstrykket, eller det indre tryk overstiger sikkerhedstrykket.	Rengør trykaflastningsventilen, svømmerventilen og låget grundigt. Indlever apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, hvis der bliver ved med at komme damp ud af svømmerventilen, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret af autoriserede fagfolk.
	Trykaflastningsventilen sidder forkert.	Drej/tryk forsigtigt på trykaflastningsventilen for at få den til at falde på plads. Pas på den varme damp. Placer dig, så du ikke risikerer at blive ramt af den, og brug grillhandsker.
	Defekt trykregulering medførte udligning af tryk.	Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter for at få det repareret.
Konstant udligning af tryk fra svømmerventilen.	Snavs i svømmerventilen.	<p>a. Hold trykudligningsknappen inde for at udligne trykket i gryden. Det kan tage et par minutter at udligne trykket helt.</p> <p>b. Lad apparatet køle af i mindst to timer.</p> <p>c. Rengør og tør svømmerventilen, før tilberedningen genoptages.</p>
	Svømmerventilen sidder fast.	<p>a. Hold trykudligningsknappen inde for at udligne trykket i gryden. Det kan tage et par minutter at udligne trykket helt.</p> <p>b. Lad apparatet køle af i mindst to timer.</p> <p>c. Rengør og tør svømmerventilen, før tilberedningen genoptages.</p>

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Damp-lækage fra låg.	Pakningen er ikke monteret korrekt.	Afmonter pakningen, rengør den, og monter den igen, så den sidder korrekt.
	Pakningen er snavset.	Afmonter pakningen, rengør den, og monter den igen, så den sidder korrekt.
	Pakningen er beskadiget, eller grydens kant er beskadiget.	Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter for at få det repareret.
Maden er ikke tilberedt	Forholdet mellem faste og flydende ingredienser er forkert.	Prøv igen ved at bruge præcis de mængder, der er angivet i opskriften.
	Ingen strøm fra strømforsyningen.	Kontrollér hjemmets elsystem.
E0 vises på den digitale skærm.	Trykafbryderen er defekt.	Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter for at få det repareret.
E1 vises på den digitale skærm.	Temperatursensoren er defekt.	Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter for at få det repareret.
E2 vises på den digitale skærm.	Låget er ikke korrekt placeret i henhold til tilberedningsprogrammet. Hvert program kræver en bestemt lågposition.	Kontrollér og juster lågets position i henhold til tilberedningsprogrammet. Se tabellen med tilberedningsprogrammer i kapitel 6 i denne brugsanvisning. Genstart programmet, når låget er korrekt placeret. Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

Turbo Crisp- tilbehør



SIKKERHEDSANVISNINGER

- Apparatet er kun beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:
 - i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
 - på gårde
 - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
 - bed & breakfast og lignende indkvartering
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå fare.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
 - Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, hvis de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der kan være forbundet med det.
 - Børn må ikke lege med apparatet.
 - Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre de er under opsyn.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet bruges. Berør ikke de varme overflader på apparatet.
- Rengør aftagelige dele med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (afhængigt af model).
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig svamp eller klud. Se afsnittet "Rengøring" i brugsanvisningen.
- Apparatet kan bruges op til en højde på 4000 m.

Gør følgende

- Læs og følg brugsanvisningen. Opbevar den sikkert.
- Fjern al emballage samt eventuelle reklameetiketter eller -klistermærker fra apparatet før brug. Sørg også for at fjerne alt materiale under den aftagelige gryde (afhængigt af model).
- Kontrollér, at den spænding, der er angivet på apparatets mærkeplade, svarer til lysnettets spænding (vekselstrøm).
- Da gældende standarder kan variere fra land til land, skal apparatet kontrolleres af et autoriseret servicecenter, hvis det anvendes i et andet land end der, hvor det købes.
- Placer apparatet på en flad, stabil, varmebestandig overflade, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
- Tag altid stikket til apparatet ud af stikkontakten efter brug, og før det flyttes eller rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår brand, og kvæl flammerne med et fugtigt viskestykke.
- Følg opskrifterne i brugsanvisningen og på www.obh nordica.com for at undgå at beskadige apparatet, og sørg for at bruge den rette mængde ingredienser.

Gør ikke følgende

- Brug ikke apparatet, hvis det eller ledningen er beskadiget, eller hvis har været tabt/er faldet ned og har synlige skader eller virker til ikke at fungere som normalt. Indlever apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis det sker.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis der alligevel bruges forlængerledning, er det på eget ansvar, og ledningen skal være i god stand og passe til apparatets effekt.
- Lad ikke ledningen hænge løst.
- Træk ikke i ledningen, men tag fat i selve stikket, for at koble apparatet fra stikkontakten.
- Flyt aldrig apparatet, når det indeholder varm mad.
- Brug aldrig apparatet uden indhold.
- Tænd ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer (persiener, gardiner osv.) eller tæt på en ekstern varmekilde (gaskomfur, kogeplade osv.).
- Opbevar ikke brændbare produkter i nærheden af eller under det sted, hvor apparatet er placeret.

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

Vigtig information

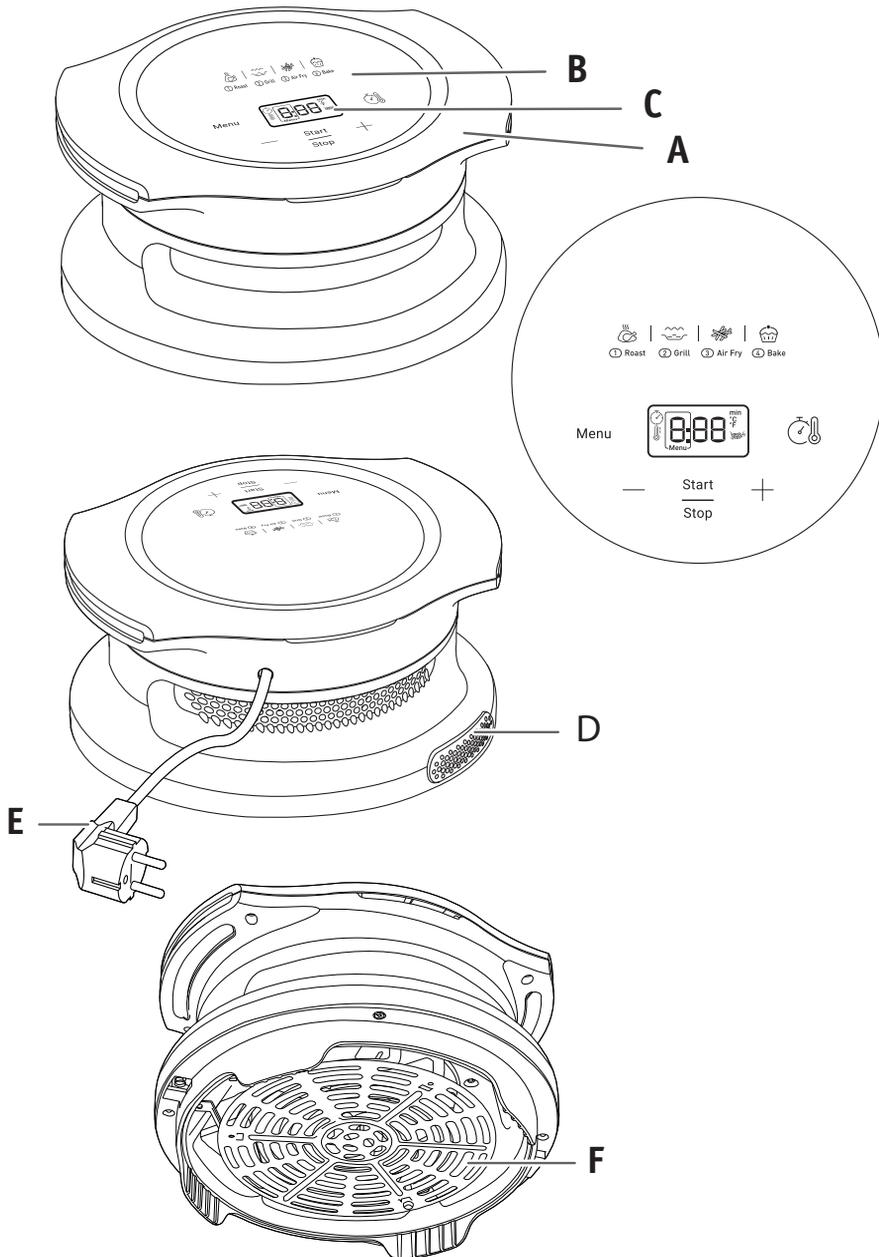
- Når produktet anvendes første gang, kan det udsende en ikke-giftig lugt. Det vil ikke påvirke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af sikkerhedsmæssige årsager opfylder apparatet gældende standarder og lovgivning (direktiver om materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Apparatet er udelukkende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

Miljø



Miljøbeskyttelse først!

- ① Apparatet er produceret af værdifulde materialer, som kan genindvindes eller genbruges.
- ➔ Indlever det på en lokal genbrugsstation.



BESKRIVELSE

- A Håndtag
- B Digital berøringskærm
- C Tids-/temperaturvisning
- D Luftudtag
- E Ledning
- F Rist

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- 1. Steg
- 2. Grill
- 3. Airfry
- 4. Bagning

FORHOLDSREGLER VED BRUG

1. Dette apparat kan kun bruges på Turbo Cuisine & Fry-produkter, når det er påsat Turbo Cuisine & Fry-gryden, der er placeret i Turbo Cuisine & Fry.
2. Brug aldrig apparatet på andre beholdere (plast, glas osv.).
3. Kontrollér, at apparatet sidder stabilt på Turbo Cuisine & Fry-gryden, inden tilberedningen startes.
4. **ADVARSEL!** Bær apparatet vandret i håndtagene for at undgå forbrændinger.
5. **ADVARSEL!** Turbo Cuisine & Fry må ikke køre, mens apparatet Turbo Crisp bruges.
6. Fjern Turbo Crisp, når tilberedningen er færdig, før der foretages ny tilberedning med Turbo Cuisine & Fry.

FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør gryden og den aftagelige rist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer Turbo Cuisine & Fry på en flad og stabil overflade.
2. Brug aldrig Turbo Crisp-låget på Turbo Cuisine & Fry uden gryden. Tør grydens bund af. Sørg for, at der ikke er madrester eller væske under gryden eller på varmepladen. Sæt derefter gryden i ved at placere grydens håndtag i indhakkene.
3. **Placer Turbo Crisp på Turbo Cuisine & Fry-gryden ved at sørge for, at håndtagene på begge apparater sidder ud for hinanden. Placer ikke noget på apparatet. Låget på Turbo Cuisine & Fry skal forblive åbent, når Turbo Crisp bruges.**
4. Kontrollér ledningens placering: Den må ikke sidde under Turbo Crisp eller mellem Turbo Crisp og det åbne låg på Turbo Cuisine & Fry. Apparatet starter ikke.

BRUG AF APPARATET

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

1. Tilslut ledningen til en stikkontakt.
2. Placer ingredienserne i gryden.
Bemærk: Kom aldrig mere i gryden end op til MAX-angivelsen, og overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.
3. Placer Turbo Crisp på Turbo Cuisine & Frys gryde.
Forsigtig: Rør ikke ved apparatets varme dele under brug. Rør kun ved skærmen, og tage kun fat i apparatet ved hjælp af håndtagene.
4. 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 70 til 200 °C.
- 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 resterende tilberedningstid vises på skærmen.

b. Ved valg af automatisk tilberedning:

- Tryk på knappen Menu (☰) for at vælge det ønskede tilberedningsprogram (programmerne er beskrevet i afsnittet "Tilberedningsguide").
 - Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på startknappen. Det vil starte tilberedningsprocessen.
 - Tilberedningen starter. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
5. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Tag apparatet af gryden for at ryste ingredienserne. Brug kun redskaber af træ eller plastik til at røre i maden for at undgå at beskadige non-stick-belægningen. Sæt derefter Turbo Crisp tilbage på gryden, og tryk på Start-knappen (Start/Stop) igen for at genstarte tilberedningen.
 6. Når tilberedningstiden er gået, udsender apparatet en lyd, og temperaturen falder. Tag apparatet af gryden, og placer det på en varmebestandig overflade.
 7. Kontrollér, om maden er færdig.
Sæt ganske enkelt Turbo Crisp tilbage på gryden, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
 8. Tag Turbo Crisp af, når maden er færdig.
Forsigtig: Drej ikke Turbo Crisp, og rør ikke ved den varme grill. Drej ikke gryden, da der kan være rester af varm olie i. Efter airfry-tilberedning er gryden, Turbo Crisp og maden meget varme. Vær forsigtig, da der kan komme damp ud af gryden efter tilberedning af visse ingredienser.
Bemærk: Efter tre minutters inaktivitet skifter apparatet til standbytilstand, og efter 30 minutters inaktivitet skifter apparatet til dvaletilstand. Tryk på knappen for at tænde det igen.

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.

	Min.-maks. mængde (g)	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
Kartofler og pomfritter						
Frosne pomfritter (standardtykkelse 10 x 10 mm)	300-750 g	22-33 min.	200 °C		Ja	
Hjemmelavede pomfritter (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min.	200 °C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Frosne kartoffelbåde	300-750 g	22-33 min.	200 °C		Ja	
Kød og fjerkræ						
Frossen steak	100-400 g	9-17 min.	200 °C			
Frosne frikadeller	400 g	8-12 min.	200 °C			
Kyllingebrystfileter (udbenet)	100-500 g	12-19 min.	200 °C			
Hel kylling	1200 g	45-50 min.	200 °C			
Snacks						
Frosne kylling-nuggets	100-600 g	7-12 min.	200 °C			
Bagning						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min.	160 °C			Brug bageform/ildfast fad**
Cook4me-kageform	700-900 g	50 min.	160 °C			Brug Cook4me-kageform

*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

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

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.
- Hvis ingredienserne 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.

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

RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

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.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør risten med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Der kan også bruges en affedtningsvæske til at fjerne eventuel resterende snavs.
Bemærk: Apparatet tåler ikke opvaskemaskine.
4. Nedsenk ikke apparatet i vand eller anden væske.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. Opbevar apparatet vandret uden at dække det. Stil det ikke på hovedet, og placer ikke noget på det.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvarer.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica QK7788S0

220-240V ~, 50-60 Hz

1000-1200 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

SIKKERHETEN ER ALLTID VIKTIGST

Sikkerhet er det aller viktigste for oss. Vi designer og produserer produktet etter høye sikkerhets- og teknologistandarder. Men som med alle elektriske apparater, er det en viss potensiell risiko. Vi anbefaler derfor at du er forsiktig og følger instruksjonene nedenfor.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Ta deg tid til å lese alle instruksjonene nedenfor nøye, og ta vare på dem for fremtidig referanse.

- Feil bruk av apparatet og tilbehøret kan skade apparatet og føre til personskader.
- Apparatet tilbereder mat under trykk. Feil bruk kan gi risiko for forbrenning på grunn av damp.
- Av sikkerhetshensyn er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, direktivet for elektromagnetisk kompatibilitet, forskriften om materialer i kontakt med næringsmidler, miljødirektivet, osv.).
- Varmekilden som kreves for å tilberede maten, finnes i apparatet.

1. Hvor kan det brukes trygt?

- Kun til innendørsbruk.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger. Apparatet er ikke beregnet for følgende bruksområder og garantien gjelder derfor ikke for disse:
 - personalkjøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
 - bondegårder
 - bruk av kunder på hoteller, moteller og andre typer overnattingssteder
 - overnattingssteder av typen bed and breakfast
- Ikke sett apparatet i en oppvarmet stekeovn eller på en varm kokeplate. Ikke sett apparatet i nærheten av åpen flamme eller brennbare gjenstander.
- Apparatet skal stå på en flat, stabil, varmebestandig overflate i god avstand fra vannsprut når det er i bruk.

2. Hvem kan bruke det trygt?

- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) som har reduserte

fysiske, sensoriske og mentale evner, eller mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjon om sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskaper hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

3. Trygg bruk – generelt

- Ikke bruk apparatet til annet enn det er beregnet for.
- Ikke bruk apparatet til frityrsteking av mat i olje. Bare bruning er tillatt.
- Dette apparatet er ikke en sterilisator. Ikke bruk det til å sterilisere glass med.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt med ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- Løft alltid apparatet med de to håndtakene på siden av dekselet. Bruk grytekluter hvis apparatet er varmt. For større sikkerhet kan du kontrollere at lokket er låst før du flytter på apparatet.
- Bunnen av kokekaret og varmeplaten skal være i direkte kontakt. Fjern eventuelle gjenstander eller matrester som ligger mellom kokekaret og varmeplaten, fordi de kan påvirke ytelsen
- Merk at visse typer mat, for eksempel eplemos, tyttebær, rabarbra, perlebygg, havregryn eller andre kornblandinger, splitterter, nudler eller pasta, kan skumme, fråde, sprute og tette ventilene. Vær forsiktig når du tilbereder denne typen mat, og rengjør ventilene grundig etter bruk.
- Når du tilbereder deiger, må du riste forsiktig på trykkokeren før du åpner lokket for å unngå at maten spruter ut.
- Merk at noen oppskrifter som inneholder melk, kan skumme, fråde, flyte over og tette ventilene. Vær forsiktig når du tilbereder denne typen oppskrifter, og rengjør ventilene grundig etter bruk.
- Hvis du har tilberedt kjøtt med hinne utenpå (for eksempel oksetunge), som kan svulle opp under trykk, må du ikke stikke hull i hinnen etter tilberedning hvis den ser ut til å ha svellet opp, fordi du kan brenne deg. Stikk hull på den før du starter tilberedningen.

- Ikke bruk apparatet når det er tomt, uten kokekar eller uten at det ligger ingredienser i kokekaret. Dette kan føre til alvorlig skade på apparatet.
- Ikke fyll opp apparatet uten at kokekaret står i det.
- Ikke bruk apparatet under trykk uten å tilsette vann, fordi det kan bli ødelagt.
- Forsiktig: Ikke søl væske på støpselet.
- Ikke varm opp kokekaret med noen annen varmekilde enn varmeplaten på apparatet, og ikke bruk noe annet kokekar. Ikke bruk kokekaret i andre apparater.
- Bruk BARE kokekaret i apparatet. Ikke bruk apparatet til å lage mat på koketopper, i stekeovn osv.
- Bruk en plast- eller tresleiv for å forhindre skade på non-stick-belegget i kokekaret. Ikke skjær opp mat rett i kokekaret.
- Ikke berør ventilene, unntatt når du rengjør og vedlikeholder apparatet i henhold til instruksjonene som er gitt.
- Ikke sett fremmedelementer i ventilene og på trykkutløserknappen. Ikke bytt ventilen.
- Kontroller damputslippskanalene i ventilene regelmessig for å sørge for at de ikke tettes til.
- Ikke bruk en klut eller noe annet mellom lokket og dekselet for å la lokket stå på gløtt. Dette kan føre til permanent skade på pakningen.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på bord eller benker eller komme i kontakt med varme overflater.

4. Trygg bruk — før tilberedning

- Før du bruker apparatet, må du kontrollere at flottørventilen og trykkbegrensningsventilen er rene.
- Før du bruker apparatet, må du kontrollere at pakningen er plassert riktig på lokket.
- Pass på at bunnen av kokekaret og varmeplaten alltid er rene. Pass på at den midtre delen av varmeplaten er bevegelig.
- Ikke fyll apparatet høyere enn til MAX-merket på kokekaret.
- Følg volumanbefalingene for mat og vann for å unngå risiko for at det koker over. Dette kan føre til skader på apparatet og personskader.
- Kontroller at apparatet er ordentlig lukket før du setter på trykket.
- Hold trykkutløserknappen i forseglingsstilling.

5. Trygg bruk — under tilberedning

- Ikke prøv å åpne lokket før trykket er tilstrekkelig redusert. Ikke prøv å åpne lokket før flottørventilen har gått ned.
- Ikke åpne apparatet med makt.
- Under tilberedning og når dampen slippes ut på slutten av tilberedningen, kommer det varme og damp ut av apparatet. Hold ansiktet og hendene vekk fra apparatet for å unngå brannskader. Ikke berør lokket under tilberedningen.
- Ikke flytt apparatet mens det er under trykk. Bruk håndtakene når du flytter det, og bruk om nødvendig grytekluter. Ikke løft apparatet etter knotten på lokket.
- Ikke ta kokekaret ut av apparatet mens apparatet er i bruk.
- Når bruningsprogrammet brukes, er det risiko for forbrenninger fra sprut som kan oppstå når du legger mat eller ingredienser i det varme kokekaret.

6. Trygg bruk – etter tilberedning

- Når du åpner lokket, må du alltid holde i knotten på lokket. Hold armen parallelt med sidehåndtakene. Kokende vann kan være fanget mellom pakningen og lokket og kan føre til forbrenninger.
- Vær også forsiktig slik at du ikke brenner deg på dampen som kommer ut av apparatet når du åpner lokket. Åpne først lokket på gløtt for å la dampen slippe forsiktig ut.
- Ikke berør varme deler på apparatet. Etter bruk kan overflaten på varmeplaten være varm i opptil 2 timer.
- Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Avkjøl apparatet ordentlig før du setter på eller tar av deler.

7. Trygg bruk — rengjøring

- Tørk av bunnen av kokekaret og varmeplaten etter hver bruk.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
- Informasjon om rengjøring av apparatet finnes i bruksanvisningen. Du kan vaske kokekaret og lokket i varmt såpevann, men ikke i oppvaskmaskin. Rengjør dekselet på apparatet med en fuktig klut.

8. Hva gjør jeg hvis det oppstår skader?

- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er ødelagt, eller hvis apparatet har fungert feil eller har blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
- Bare autorisert personell kan reparere produktet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut på et godkjent servicesenter for å unngå fare. Ikke bytt ut strømledningen som følger med, med andre ledninger.
- Ikke ødelegg pakningen. Hvis den blir ødelagt, må den byttes ut på et godkjent servicesenter.
- Bytt pakningen annethvert år, eller tidligere, hvis du ser at pakningen er slitt eller trenger utskifting.
- Bruk bare de reservedelene som er beregnet for din modell. Dette er særlig viktig for pakningen og kokekaret.
- Bruk bare reservedeler som selges på et autorisert servicesenter.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten, kan føre til skader.
- Ikke bruk andre kokekar i apparatet i stedet for kokekaret som følger med. Kokekaret skal bare byttes ut med en original reservedel som er designet for bruk med dette produktet.
- I henhold til gjeldende regelverk skal apparater som ikke lenger kan brukes, kobles helt fra (ved å trekke ut støpselet og klippe av strømledningen) før de kastes.

Miljøvern er viktigst!

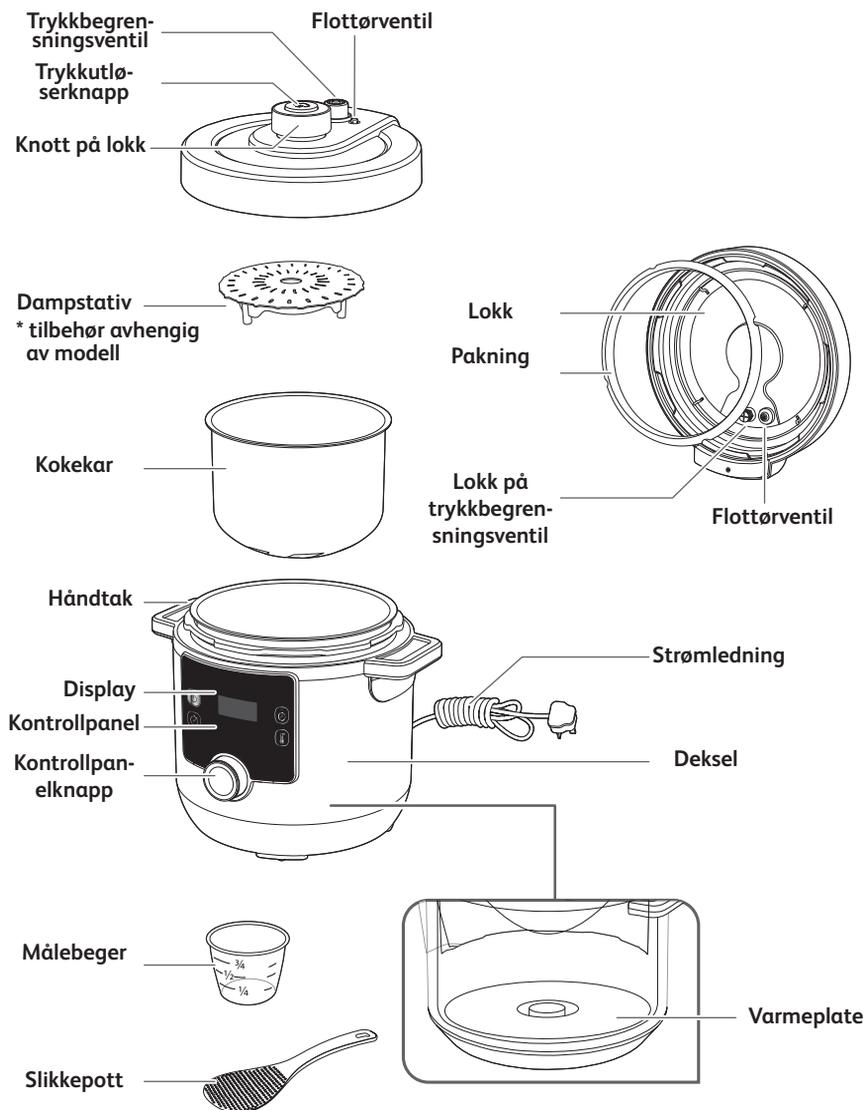


- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det inn på en lokal avfallsstasjon.

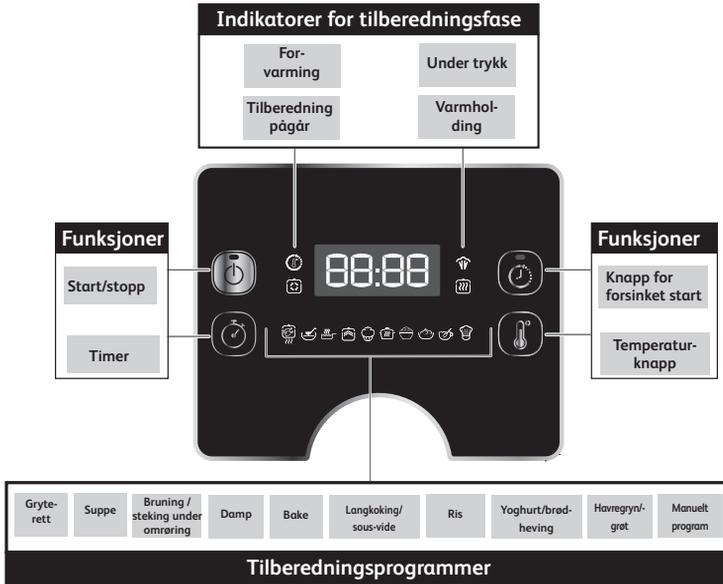
9. Når gjelder garantien?

- Garantien dekker ikke unormal slitasje på kokekaret.
- Les disse instruksjonene nøye før du tar i bruk apparatet for første gang. All bruk som ikke er i samsvar med disse instruksjonene, fritar produsenten fra ethvert ansvar og fører til at garantien bortfaller.
- All kommersiell bruk, upassende bruk eller unnlattelse av å følge bruksanvisningen fører til at produsenten fraskriver seg ethvert ansvar og at garantien blir ugyldig.

ALLE PRODUKTDELENE



BLI KJENT MED KONTROLLPANELET



STATUSMELDINGER

HE:10

Velkomstmelding når apparatet slås på.

01:30

Tidsvisning. I dette eksemplet: 1 time og 30 minutter.

114°C

Temperaturvisning. I dette eksemplet: 114 grader Celsius.

AV:00

Viser at programmet har en automatisk standardinnstilling for temperatur/tid. Den kan ikke endres.

00:00

Viser at temperaturen stiger under forvarmingsfasen.

HE:AE

Viser at apparatet varmes opp.

EE:AD

Viser at programmet er fullført.

EH:0E

Viser at apparatet er i varmholdingsfasen.

SE:0P

Viser at programmet har blitt avbrutt.

88:88

Viser at apparatet er i standbymodus.

BRUKS-OGRENGJØRINGSANVISNING

Se figurene angitt som (fig. x) i hurtigstartveiledningen.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern emballasjen

- Ta apparatet ut av emballasjen, og ta deg tid til å lese bruksanvisningen før første gangs bruk.
- Fjern (eventuelle) salgsfremmende klistremerker fra apparatet før første gangs bruk.

2. Åpne lokket

- Åpne lokket ved å ta tak i knotten på lokket, vri mot klokken og løfte opp lokket (fig. 1 og 2).

Obs! Når du løfter lokket, kan det hende at kokekaret blir hengende fast i lokket. Det er normalt og viser ganske enkelt at produktet er godt hermetisk lukket. For å unngå at kokekaret faller tungt ned på produktet når du åpner lokket, må du alltid åpne lokket forsiktig.

- Sett apparatet på et flatt underlag. Fjern alt beskyttelsesmateriale og tilbehør som ligger inni apparatet (fig. 3).

3. Rengjør alle apparatdelene

3a. Rengjør lokket, kokekaret og tilbehøret

- Rengjør lokket, kokekaret og tilbehøret med en myk svamp og såpevann (fig. 4).
- Rengjør lokket, kokekaret og tilbehøret (fig. 5)
- Ikke bruk en svamp med skure- eller slipeeffekt til å rengjøre kokekaret med, fordi det kan skade non-stick-belegget i kokekaret (fig. 40).
- Ikke senk apparatet ned i vann (fig. 41).
- Hvis du ved et uhell senker apparatet ned i vann eller søler vann rett på varmeplaten, må du ta apparatet med til et autorisert servicesenter for å reparere det.
- Ikke vask lokket og kokekaret i oppvaskmaskin (fig. 42).
- Merk at bare tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin: øse, målebeger og dampkurv.

3b. Rengjør pakningen

- Fjern pakningen fra lokket og rengjør den med en myk svamp og såpevann (fig. 7 og 8).
- Tørk den grundig.
- Trekk pakningen over pakningsholderen, og trykk den på plass (fig. 9). Trykk godt ned for å sikre at den ikke krøller seg og at pakningen sitter tett bak pakningsholderen.
- Når pakningen er plassert på lokket, kan det hende at kokekaret henger fast i lokket

- hvis du åpner lokket for fort (fig. 37 og 38). Vent noen sekunder til kokekaret løsner fra lokket av seg selv (fig. 39).

OBS: Det er normalt og viser ganske enkelt at produktet er godt hermetisk lukket. For å unngå at kokekaret faller tungt ned på produktet når du åpner lokket, må du alltid åpne lokket forsiktig.

ADVARSEL: Bruk aldri apparatet uten pakningen (fig. 44)

3c. Rengjør ventilene

- For å rengjøre trykkbegrensningsventilen fjerner du trykkbegrensningsventilen fra røret oppå lokket (fig. 10). Rengjør den med en myk svamp og varmt såpevann (fig. 11). Når den er tørr, må du kontrollere at røret er rent før du setter trykkbegrensningsventilen inn i røret oppå lokket igjen (fig. 12). Kontroller at trykkbegrensningsventilen sitter godt på plass, og at den kan bevege seg opp og ned.
- For å rengjøre lokket på trykkbegrensningsventilen skrur du av lokket på trykkbegrensningsventilen innenfra apparatlokket (fig. 13). Rengjør den med en myk svamp og varmt såpevann (fig. 14). Når den er tørr, må du kontrollere at røret er rent før du skrur trykkbegrensningsventilen inn på innsiden av apparatlokket igjen (fig. 15).
- For å rengjøre flottørventilen fjerner du flottørventilpakningen fra innsiden av lokket og snur lokket, slik at flottørventilen kan komme ut av lokket (fig. 16). Rengjør flottørventilpakningen og flottørventilen med en myk svamp og varmt såpevann (fig. 17). Når flottørventilen er tørr, setter du den inn igjen på lokket og setter flottørventilpakningen på plass igjen (fig. 18). Sørg for at flottørventilen sitter godt på plass, og at den kan bevege seg opp og ned.

3d. Rengjør dekselet på apparatet

- Rengjør dekselet på apparatet med en fuktig klut.
- Ikke senk apparatet ned i vann (fig. 41).
- Tørk varmeplaten ren med en tørr klut.

BRUKSANVISNING

1. Legg ingrediensene i kokekaret

- Ta kokekaret ut av apparatet.
- Legg ingrediensene i kokekaret.
- Merk at nivået på mat og væske aldri skal overstige maksnivåmarkeringen på kokekaret (fig. 19).
- Når du tilbereder ingredienser med trykkprogrammet som utvider seg under tilberedningen, for eksempel tørkede grønnsaker eller ris, må du ikke fylle trykkokeren til mer enn halvparten av maksnivået.

2. Sett kokekaret i apparatet

- Kontroller at bunnen av kokekaret er rent og tørt, og fjern eventuelle matrester fra varmeplaten (fig. 20).
- Sett kokekaret i apparatet (fig. 21).
- Bruk aldri apparatet uten kokekaret.

3. Lukk og lås lokket

- Kontroller at pakningen sitter godt på plass på lokket (fig. 43).
- Ta tak i knotten på lokket, sett lokket på apparatet, og vri det med klokken for å låse det (fig. 22).

4. Sett på trykkbegrensningsventilen

- Sett trykkbegrensningsventilen ordentlig fast på lokket (fig. 23). Merk at ventilen vil være litt løs, og det er normalt.

5. Slå på apparatet

- Trekk strømledningen helt ut og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 24).
- Apparatet lager en pipelyd, displayet blinker og viser .

6. Velg et tilberedningsprogram og start det

- Hvert program har en standardtid og -temperatur og krever at lokket står i en bestemt posisjon. Se tabellen over tilberedningsprogrammer:

TABELL OVER TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Ikon for tilberedningsprogram	Navn på tilberedningsprogram	Standard tilberedningstid	Justerbar tid	Standardtemperatur	Justerbar temperatur	Standardtrykk	Forsinket start fra 10 min til 12 t	Varmholdning i opptil 24 t	Lokkstatus		
									Lokk lukket og låst	Lokk lukket men ikke låst	Lokk åpent
	Gryterett	30 min	fra 1 min til 2 t	114 C	Nei	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Suppe	12 min	fra 1 min til 2 t	114 C	Nei	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Bruning / steking under omrøring	20 min	fra 1 min til 1 t	160 C	Ja fra 100 C til 160 C	Nei	Nei	Nei			•
	Damp	10 min	fra 1 min til 2 t	114 C	Nei	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Bake	40 min	fra 1 min til 2 t	160 C	Ja fra 100 C til 160 C	Nei	Ja	Ja		•	
	Langkoking/ sous-vide	4 t	fra 30 min til 12 t	85 C	Ja fra 55 C til 95 C	Nei	Ja	Nei	•	•	
	Ris	12 min	fra 1 min til 2 t	114 C	Nei	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Yoghurt/ brødheving	8 t	fra 30 min til 12 t	30 C	Ja fra 22 C til 40 C	Nei	Nei	Nei	•	•	
	Havregryn/grøt	15 min	fra 1 min til 2 t	100 C	Nei	Nei	Ja	Ja		•	
	Manuelt program	30 min	fra 1 min til 4 t	80 C	Ja fra 70 C til 160 C	Nei	Nei	Ja	•	•	•

Obs! Under tilberedningen kan det lekke litt damp fra lokket, særlig fra trykkbegrensningsventilen. Dette er normalt og oppstår når trykket bygger seg opp.

Se tallene fra hurtigstartveiledningen (fra fig. 25 til fig. 36)



Gryerettprogrammet

- Legg ingrediensene i kokekaret, og lukk og lås lokket helt.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til gryerettprogrammet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- Under tilberedningsprosessen bygges det opp trykk i apparatet som skyver flottørventilen opp. Indikatorlyset som viser at apparatet er under trykk,  tennes for å varsle om at lokket ikke kan åpnes uten at trykket slippes opp først.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til varmholdingsfasen. Displayet viser  og indikatorlyset for varmholding  tennes.
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.



Suppeprogrammet

- Legg ingrediensene i kokekaret, og lukk og lås lokket helt.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til suppeprogrammet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet, og fremdriftsindikatorlyset  tennes.
- Under tilberedningsprosessen bygges det opp trykk i apparatet som skyver flottørventilen opp. Indikatorlyset som viser at apparatet er under trykk,  tennes for å varsle om at lokket ikke kan åpnes uten at trykket slippes opp først.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .

- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til varmholdingsfasen. Displayet viser  og indikatorlyset for varmholding  tennes.
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.

Programmet for bruning / steking under omrøring

- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til programmet for bruning / steking under omrøring . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket temperatur ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke temperaturen) eller til venstre (for å redusere temperaturen).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- Legg ingrediensene i kokekaret, og behold lokket av mens du steker under omrøring.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til standbymodus. Displayet viser .
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.

Dampprogrammet

- Ha 1,5 dl vann (3/4 kopp) i kokekaret, legg ingrediensene i dampkurven og sett dampkurven oppå kokekaret. Lukk og lås lokket helt.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til dampprogrammet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet, og fremdriftsindikatorlyset  tennes.
- Under tilberedningsprosessen bygges det opp trykk i apparatet som skyver flottørventilen opp. Indikatorlyset som viser at apparatet er under trykk,  tennes for å varsle om at lokket ikke kan åpnes uten at trykket slippes opp først.

- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til varmholdingsfasen. Displayet viser  og indikatorlyset for varmholding  tennes.
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.



Bakeprogram

- Legg deigen i kokekaret, og lukk men ikke lås lokket.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til bakeprogrammet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket temperatur ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke temperaturen) eller til venstre (for å redusere temperaturen).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til varmholdingsfasen. Displayet viser  og indikatorlyset for varmholding  tennes.
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.



Program for langkoking/sous-vide

- Legg ingrediensene i kokekaret og lukk og lås lokket helt.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til programmet for langkoking/sous-vide . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket temperatur ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke temperaturen) eller til venstre (for å redusere temperaturen).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.

- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til standbymodus. Displayet viser .
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.



Risprogram

- Legg ingrediensene i kokekaret, og lukk og lås lokket helt.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til risprogrammet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- Under tilberedningsprosessen bygges det opp trykk i apparatet som skyver flottørventilen opp. Indikatorlyset som viser at apparatet er under trykk,  tennes for å varsle om at lokket ikke kan åpnes uten at trykket slippes opp først.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til varmholdingsfasen. Displayet viser  og indikatorlyset for varmholding  tennes.
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.



Program for yoghurt/brødheving

Programmet for yoghurt/brødheving kan brukes til tilberedning av yoghurt eller heving av gjærdeiger.

- Legg ingrediensene i kokekaret og lukk og lås lokket helt. Når du skal heve deig, kan du elte deigen rett i kokekaret og deretter sette kokekaret i apparatet og lukke lokket.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til programmet for yoghurt/brødheving . Standard tilberedningstid vises på displayet.

- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket temperatur ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke temperaturen) eller til venstre (for å redusere temperaturen).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til standbymodus. Displayet viser .
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.

Havregryn/grøtprogram

- Legg ingrediensene i kokekaret, og lukk og lås lokket helt.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til havregryn/grøt-programmet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til varmholdingsfasen. Displayet viser  og indikatorlyset for varmholding  tennes.
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.

Manuelt program

- Legg ingrediensene i kokekaret, og enten lukk lokket eller ikke, avhengig av oppskriften.
- Vri kontrollpanelknappen til høyre for å komme til det manuelle programmet . Standard tilberedningstid vises på displayet.
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre

- (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Valgfritt: Trykk på  og still inn ønsket temperatur ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke temperaturen) eller til venstre (for å redusere temperaturen).
- Trykk på  for å starte tilberedningsprogrammet.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Displayet viser enten  eller , og indikatorlyset for forvarming  tennes.
- Når forvarmingsfasen er fullført, veksler apparatet automatisk til tilberedningsfasen. Nedtellingen vises på displayet og indikatorlyset som viser at tilberedning pågår,  tennes.
- På slutten av nedtellingen piper apparatet og displayet viser .
- Etter noen sekunder veksler apparatet automatisk til standbymodus. Displayet viser .
- Trykk på  i 3 sekunder for å stoppe programmet når som helst.

7. Bruke funksjonen for forsinket start

Forsinket start kan være nyttig for å forhåndsinnstille apparatet slik at tilberedningen starter senere.

- Velg først et program ved å følge trinnene som beskrives i del 6 ovenfor.
- Trykk på  før du starter det valgte programmet. Standardtiden for forsinket start vises på displayet.
- Still inn ønsket tid ved å vri kontrollpanelknappen til høyre (for å øke tiden) eller til venstre (for å redusere tiden).
- Trykk på . Displayet viser nedtellingen for forsinket start. Når den forhåndsinnstilte tiden er gått, starter apparatet tilberedningen automatisk.

8. Åpne lokket

- Ikke prøv å åpne lokket hvis flottørventilen er oppe og hvis indikatorlyset som viser at apparatet er under trykk,  er tent.
- Trykket kan frigjøres på to forskjellige måter på slutten av tilberedningen:

Naturlig utslipp: På slutten av tilberedningen eller når programmet har stoppet, kjøler apparatet seg ned av seg selv og trykket slippes ut naturlig. Når det slippes ut naturlig, kan trykket som er igjen i kokekaret, føre til at maten blir overkocht. Slipp ut trykket manuelt for å stoppe tilberedningsprosessen umiddelbart.

Manuelt utslipp: Trykk på trykkutløserknappen på toppen av lokket. Det tar fra noen sekunder til noen få minutter, avhengig av hvor mye mat det er i kokekaret (fig. 34).

ADVARSEL: Vær forsiktig med den varme dampen som kommer ut av apparatet. Hold ansiktet og hendene vekk fra apparatet for å unngå brannskader (fig. 45).

- Åpne lokket ved å plassere armen parallelt med sidehåndtakene, ta tak i knotten på lokket, vri mot klokken og løfte opp lokket (fig. 35 og 36).

ADVARSEL: Vær forsiktig med den varme dampen som kommer ut av kokekaret.

9. Trekk ut kontakten på apparatet

- Trekk ut kontakten på apparatet etter bruk og la det kjøle seg ned i minst 2 timer før rengjøring.

10. Rengjøring etter bruk

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- Før rengjøring må du la apparatet kjøle seg ned i minst 2 timer.
- Rengjøringsinstruksjoner finnes i del 3. Rengjør alle deler av apparatet som beskrevet i delen FØR FØRSTE GANGS BRUK.

11. Vedlikeholdstips

- For å sikre at kokekaret holder lenge, må du ikke kutte mat i det.
- Bruk tilbehøret som følger med. Ikke bruk metallredskaper, fordi det kan skade non-stick-belegget i kokekaret.
- Etter bruk kan maten sette lukt i pakningen. Det er normalt. Silikon har små porer som åpnes når de utsettes for høy temperatur og lukkes igjen når temperaturen synker. For å fjerne lukt fra pakningen kan du:
 - Legge silikonringen i oppvaskmaskinen
 - Tilsette 1 kopp eddik, 1 kopp vann og 1 sitron kuttet i store biter i kokekaret og starte et dampprogram i 2 minutter, før du lar dampen slippe ut naturlig.
- Bytt pakningen annenhvert år, eller oftere hvis den blir ødelagt.

TEKNISK FEILSØKINGSVEILEDNING

Problem	Mulige årsaker	Løsninger
Kan ikke åpne lokket	Kan ikke åpne på grunn av trykk i kokekaret.	Trykk på og hold inne trykkutløserknappen for å fjerne trykket inne i kokekaret. Det kan ta noen minutter før trykket er helt sluppet opp.
	Trykket i kokekaret er sluppet helt opp, men flottørventilen sitter fast fordi den er for skitten og derfor ikke klarer å bevege seg nedover.	<p>a. Kontroller at trykket slipper helt opp ved å la apparatet kjøle seg ned i minst 2 timer.</p> <p>b. Skyv flottørventilen forsiktig ned ved å stikke et spyd eller en lang gjenstand inn i flottørventilåpningen. Hvis dette ikke virker, kan du sende apparatet til et autorisert servicesenter.</p> <p>c. Rengjør og tørk av flottørventilen grundig før neste gangs bruk.</p>
Kan ikke lukke lokket	Pakningen er ikke riktig satt inn.	Sett inn pakningen riktig.
	Kokekaret inneholder varme ingredienser som genererer damp.	Vent til ingrediensene i kokekaret avkjøles før du prøver å lukke lokket igjen.
	Flottørventilen sitter fast fordi den er for skitten og derfor ikke klarer å bevege seg nedover.	<p>a. Skyv flottørventilen forsiktig ned ved å stikke et spyd eller en lang gjenstand inn i flottørventilåpningen. Hvis dette ikke virker, kan du sende apparatet til et autorisert servicesenter.</p> <p>b. Rengjør og tørk av flottørventilen grundig før neste gangs bruk.</p>
	Posisjonen og/eller retningen som lokket ble lukket i, er feil.	Lukk lokket i riktig retning, som angitt i bruksanvisningen.
Når du åpner lokket, forblir kokekaret festet til lokket.	Pakningen har skapt en vakuumeffekt.	Kokekaret løsner fra lokket av seg selv. Det er normalt og viser ganske enkelt at produktet er godt hermetisk lukket. For å unngå at kokekaret faller tungt ned på produktet når du åpner lokket, må du alltid åpne lokket forsiktig.

Problem	Mulige årsaker	Løsninger
Intens utløsning av trykk fra trykkbegrensingsventilen.	Det indre trykket er høyere enn arbeidstrykket, eller det indre trykket er høyere enn sikkerhetstrykket.	Rengjør trykkbegrensingsventilen, flottørventilen og lokket grundig. Hvis det fremdeles kommer damp ut av flottørventilen, må apparatet returneres til nærmeste autoriserte servicesenter for inspeksjon, reparasjon eller justering.
	Trykkbegrensingsventilen står feil plassert.	Roter/trykk forsiktig på trykkbegrensingsventilen for å få den til å falle på plass. Vær forsiktig med den varme dampen. Stå på et trygt sted, og bruk grytekluter.
	Feil trykkregulering førte til at trykket ble sluppet opp.	Send apparatet til reparasjon på et autorisert servicesenter.
Trykk slippes ut av flottørventilen kontinuerlig.	Rester i flottørventilen.	<p>a. Trykk på og hold inne trykkutløserknappen for å fjerne trykket inne i kokekaret. Det kan ta noen minutter før trykket er helt sluppet opp.</p> <p>b. La apparatet kjøle seg ned i minst 2 timer.</p> <p>c. Rengjør og tørk av flottørventilen før du starter tilberedningen på nytt.</p>
	Flottørventilen sitter fast.	<p>a. Trykk på og hold inne trykkutløserknappen for å fjerne trykket inne i kokekaret. Det kan ta noen minutter før trykket er helt sluppet opp.</p> <p>b. La apparatet kjøle seg ned i minst 2 timer.</p> <p>c. Rengjør og tørk av flottørventilen før du starter tilberedningen på nytt.</p>

Problem	Mulige årsaker	Løsninger
Damplekkasje fra lokket.	Pakningen er ikke riktig satt inn.	Fjern pakningen, rengjør den og sett den inn på nytt i riktig posisjon.
	Pakningen er skitten.	Fjern pakningen, rengjør den og sett den inn på nytt i riktig posisjon.
	Pakningen er ødelagt, eller kanten på kokekaret er ødelagt.	Send apparatet til reparasjon på et autorisert servicesenter.
Maten er ikke kokt	Forholdet mellom faste og flytende ingredienser er feil.	Prøv på nytt ved å følge mengdeangivelsene i oppskriften nøyaktig.
	Ingen strøm fra strømforsyningen.	Kontroller strømmettet hjemme.
E0 vises på det digitale displayet.	Det er feil på trykkbryteren.	Send apparatet til reparasjon på et autorisert servicesenter.
E1 vises på det digitale displayet.	Det er feil på temperatursensoren.	Send apparatet til reparasjon på et autorisert servicesenter.
E2 vises på det digitale displayet.	Lokket er ikke riktig plassert i henhold til tilberedningsprogrammet du har valgt. Hvert program krever en bestemt lokkposisjon.	Kontroller og juster lokkposisjonen i henhold til tilberedningsprogrammet du har valgt. Se tabellen over tilberedningsprogrammer i del 6 i denne håndboken. Start programmet på nytt når lokket er riktig plassert. Send apparatet til reparasjon på et autorisert servicesenter hvis problemet vedvarer.

Turbo Crisp -tilbehøret



SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Dette apparatet er kun ment for bruk i husholdninger. Apparatet er ikke beregnet for følgende bruksområder og garantien gjelder derfor ikke for disse:
 - personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
 - våningshus
 - gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
 - overnattingssteder av typen bed and breakfast
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt med ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, en servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) som har reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjon om sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
 - Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funksjon eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjon i hvordan de bruker apparatet på en sikker måte, og forstår farene det innebærer
 - Barn skal ikke leke med apparatet
 - Barn skal ikke rengjøre og vedlikeholde produktet uten tilsyn
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er i bruk. Ta aldri på de varme overflatene på apparatet.
- Rengjør avtagbare deler med oppvaskmiddel og en svamp uten slipeeffekt (avhengig av apparatmodell).
- Rengjør apparatet innvendig og utvendig med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes i en høyde på opptil 4000 meter over havet.

Gjør følgende:

- Les og følg bruksanvisningen. Ta vare på den til senere bruk.
 - Fjern all emballasje og eventuelle salgsfremmende etiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Pass på at du også fjerner materialer fra undersiden av den avtagbare bollen (avhengig av modell).
 - Kontroller at spenningen i strømmettet stemmer overens med spenningen som er angitt på typeskiltet på apparatet (vekselstrøm).
 - På grunn av de forskjellige standardene som er i bruk, anbefales det at apparatet kontrolleres/undersøkes hos et godkjent servicesenter hvis det skal brukes i et annet land enn kjøpslandet.
 - Apparatet skal stå på en flat, stabil, varmebestandig overflate i god avstand fra vannsprut når det er i bruk.
- T• rekk alltid støpselet ut av stikkontakten etter bruk, når apparatet skal flyttes eller når det skal rengjøres.
- I tilfelle brann, trekk ut støpselet og kvel flammene med et fuktig kjøkkenhåndkle.
 - For å unngå å skade apparatet er det viktig å følge oppskriftene i bruksanvisningen og på www.obh nordica.com og sørg for å bruke riktig mengde ingredienser.

Ikke gjør dette

- Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller strømledningen er skadet eller hvis det har falt ned og har synlige skader eller ser ut til å fungere unormalt. Hvis dette skjer, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter.
 - Ikke bruk skjøteledning. Hvis du likevel bestemmer deg for å bruke en skjøteledning på eget ansvar, bør du bruke en ledning som er i god stand og som er tilpasset strømstyrken til apparatet.
 - Ikke la strømledningen henge løst.
 - Ikke trekk ut kontakten ved å dra i strømledningen.
 - Flytt aldri apparatet mens det fortsatt inneholder varm mat.
 - Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- I• Ikke slå på apparatet i nærheten av brennbare materialer (persiennner, gardiner osv.) eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, kokeplate osv.).

- Ikke oppbevar brennbare produkter i nærheten av eller under benken eller møbelet som apparatet står på.
- Skru aldri apparatet fra hverandre selv
- Ikke senk produktet ned i vann.
- Ikke bruk kraftige eller slipende rengjøringsprodukter (særlig ikke natronbaserte midler), og heller ikke stålull eller skuresvamper.
- Ikke oppbevar apparatet utendørs. Oppbevar det på et tørt og godt ventilert sted.

Råd/informasjon

- Når du bruker produktet for første gang, kan det avgi en lukt som ikke er giftig. Denne påvirker ikke bruken og forsvinner raskt.
- Av hensyn til din sikkerhet overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (forskriften om materialer i kontakt med næringsmidler, miljødirektivet, osv.).
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger og skal ikke brukes utendørs. All kommersiell bruk, upassende bruk eller unnlattelse av å følge bruksanvisningen fører til at produsenten fraskriver seg ethvert ansvar og at garantien blir ugyldig.
- Av sikkerhetshensyn skal du bare bruke tilbehør og reservedeler som er beregnet for ditt apparat

Miljø

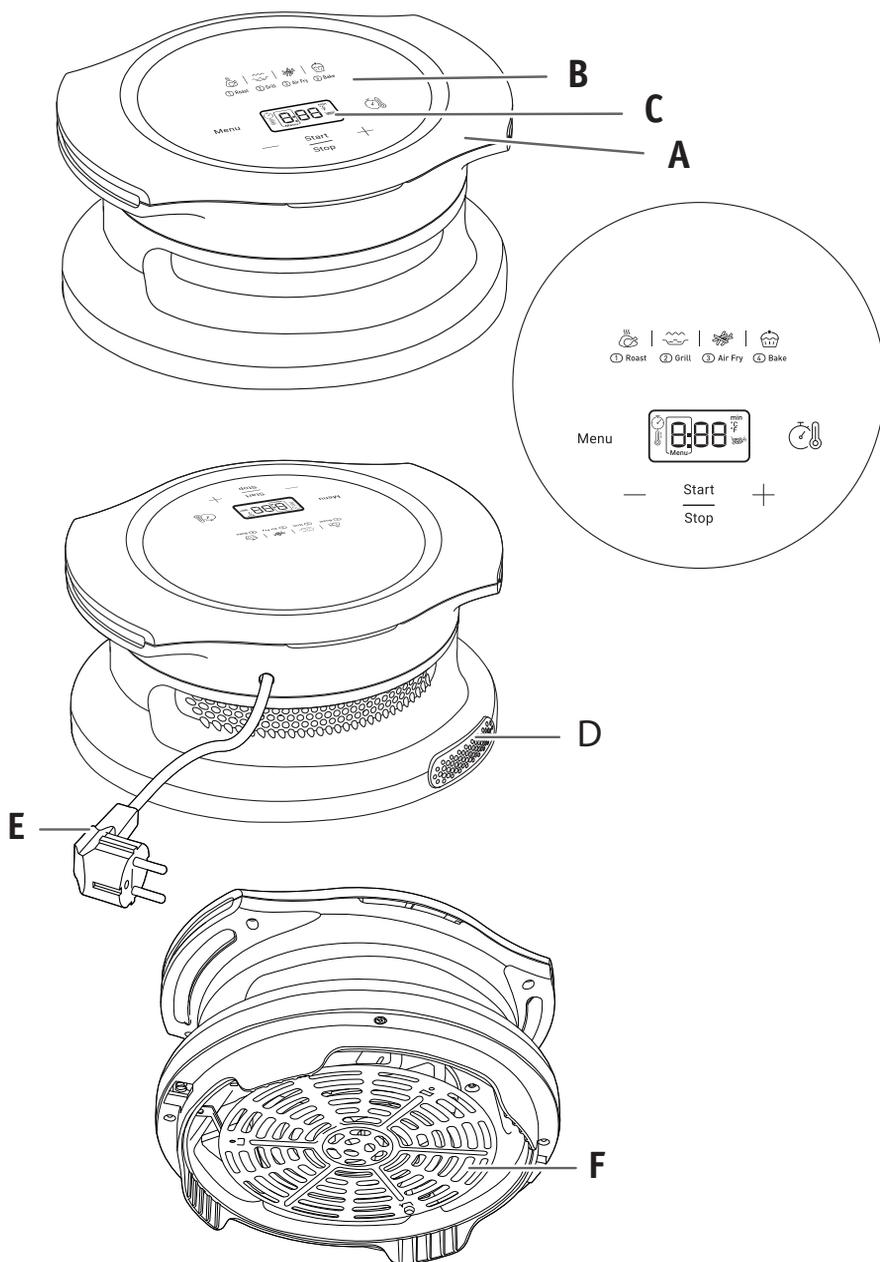


Miljøvern er viktigst!

- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



- ➔ Lever det inn på en lokal avfallsstasjon.



BESKRIVELSE

- A Håndtak
- B Digitalt berøringspanel
- C Visning av tid/temperatur
- D Luftuttak
- E Ledning
- F Rutenett

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- 1. Steking
- 2. Grilling
- 3. Varmluftsteking
- 4. Baking

FORHOLDSREGLER FOR BRUK

- 1. Dette apparatet kan bare brukes på Turbo Cuisine & Fry-produkter, på Turbo Cuisine & Fry-bollen, plassert i Turbo Cuisine & Fry.
- 2. Bruk aldri apparatet på andre materialer (plast, glass osv.)
- 3. Kontroller at apparatet står stabilt over Turbo Cuisine & Fry-bollen før du starter tilberedningsprogrammet.
- 4. **ADVARSEL!** For å unngå fare for forbrenninger skal apparatet bæres flatt mens du holder i håndtakene.
- 5. **ADVARSEL!** Turbo Cuisine & Fry må ikke være i bruk når du bruker Turbo Crisp-apparatet.
- 6. Når tilberedningen med Turbo Crisp er ferdig, må du ta bort apparatet før du tilbereder mer mat i Turbo Cuisine & Fry.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1. Fjern all emballasje.
- 2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3. Rengjør bollen og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten slipeeffekt.
- 4. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.

KLARGJØRING FOR BRUK

- 1. Sett Turbo Cuisine & Fry på en flat og stabil flate.
- 2. Bruk aldri Turbo Crisp-lokket på Turbo Cuisine & Fry uten tilberedningsbollen. Tørk av bunnen av bollen. Pass på at det ikke er rester av mat eller væske under bollen eller på varmeplaten. Sett deretter bollen inn ved å plassere håndtakene på bollen i sporene.
- 3. **Sett Turbo Crisp på Turbo Cuisine & Fry-bollen ved å justere håndtakene på begge apparatene. Ikke sett noe på apparatet. Lokket på Turbo Cuisine & Fry må stå åpent når du bruker Turbo Crisp.**
- 4. Kontroller plasseringen av ledningen: Den må verken bli sittende fast under Turbo Crisp eller mellom Turbo Crisp og det åpne lokket på Turbo Cuisine & Fry. Apparatet starter ikke.

BRUKE APPARATET

Tilberedningstider for de vanligste ingrediensene finnes i avsnittet "Tilberedningsveiledning".

1. Sett inn støpselet i en stikkontakt.
2. Legg maten i bollen.
Obs: Fyll aldri bollen over MAX-merket eller høyere enn maksimumsmengden angitt i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), fordi dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
3. Sett Turbo Crisp over Turbo Cuisine & Fry-bollen.
Forsiktig: Ikke berør de varme delene av apparatet mens det er i bruk. Det er bare mulig å berøre displayet og holde apparatet i håndtakene.
4. For å starte tilberedningen kan du velge mellom det automatiske tilberedningsprogrammet eller de manuelle innstillingene.

a. Hvis du velger manuelle innstillinger:

- Still inn ønsket temperatur (°C) med knappene (+) og (-) på den digitale skjermen. Termostaten varierer fra 70–200 °C.
- Still deretter inn ønsket tilberedningstid ved å trykke på knappen (⌚) og justere tiden med knappene (+) og (-). Timeren kan stilles inn på mellom 0 og 60 minutter.
- Trykk på Start-knappen for å starte tilberedningen med de valgte temperatur- og tidsinnstillingene. Tilberedningen starter. Den gjenværende tilberedningstiden vises vekselvis på displayet .

b. Hvis du velger automatisk tilberedningsprogram:

- Trykk på meny-tasten (Menu) på displayet for å velge ønsket tilberedningsprogram (disse programmene beskrives i detalj under «Tilberedningsveiledning»).
 - Bekreft tilberedningsprogrammet ved å trykke på startknappen. Dermed starter tilberedningsprosessen.
 - Tilberedningen starter. Den gjenværende tilberedningstiden vises vekselvis på displayet.
5. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). Ta apparatet bort fra bollen for å riste ingrediensene. Bruk bare tre- eller plastredskaper når du rører i maten for å unngå å skade non-stick belegget i kokekaret. Sett deretter Turbo Crisp tilbake i bollen, og trykk på startknappen (Start/Stop) igjen for å fortsette tilberedningen.
 6. Når tilberedningstiden er utløpt, høres en lyd fra apparatet temperaturen synker. Ta apparatet bort fra av bollen og sett det på et varmebestandig underlag.
 7. Kontroller om maten er ferdig.
Hvis maten ikke er ferdig ennå, setter du bare Turbo Crisp tilbake på bollen og stiller inn timeren på noen få minutter til.
 8. Når maten er ferdig, tar du ut Turbo Crisp.
Forsiktig: Ikke snu på Turbo Crisp, og ikke ta på den varme grillen. Ikke snu på bollen, da det kan renne ut varm olje. Etter varmluftssteking er bollen, risten og maten veldig varme. Avhengig av hva slags mat som tilberedes i apparatet, må du være forsiktig, fordi det kan slippe ut damp av bollen.
Obs! Etter 3 minutter uten aktivitet går apparatet i standby, og etter 30 minutter uten aktivitet går apparatet til hvilemodus. Trykk på knappen for å slå det på igjen.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING

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

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

	Minimums- og maksimumsmengde (g)	Ca. tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberedningsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommefrites						
Frosne pommefrites (10 x 10 mm standard tykkelse)	300–750 g	22–33 min	200 °C		Ja	
Hjemmelagde pommefrites (8 x 8 mm)	300–750 g**	22–33 min	200 °C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Frosne potetbåter	300–750 g	22–33 min	200 °C		Ja	
Kjøtt og kylling						
Frossen biff	100–400 g	9–17 min	200 °C			
Frosne kjøttboller	400 g	8–12 min	200 °C			
Kyllingfileter (uten ben)	100-500 g	12–19 min	200 °C			
Kylling (hel)	1200 g	45–50 min	200 °C			
Snacks						
Frosne kyllingnuggets	100–600 g	7–12 min	200 °C			
Baking						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	160 °C			Bruk stekeform/ovnsform***
Cook4me-kakeform	700–900 g	50 min	160 °C			Bruk Cook4me-kakeformen

* Rist etter halvgått steketid.

***legg kakeformen/ovnsformen i bollen.

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

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

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Rist ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å forbedre sluttresultatet og forhindre at steking blir ujevn.
- Tilsett litt olje på ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Ha på en skje olje og begynn å steke potetene innen noen få minutter.

LAGE HJEMMELAGDE POMMES FRITES

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

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

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skuremidler til å rengjøre apparatet med, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Trekk ut kontakten og la apparatet kjøle seg ned.
2. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
3. Rengjør risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten skureeffekt.
Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.
Obs! Apparatet skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
4. Senk aldri apparatet i vann eller annen væske.

OPPBEVARING

1. Trekk ut kontakten og la apparatet kjøle seg ned.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.
3. Oppbevar apparatet horisontalt uten å dekke det til. Ikke snu det opp-ned, og ikke legg noe over det.

Kassering av brukt apparat



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater samles inn, og at deler av dem gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsstasjon.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

OBH Nordica garanterer at dette produktet vil være fritt for produksjonsfeil i materialer eller arbeid i 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, fra og med kjøpsdato eller leveringsdato.

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

OBH Nordica er ikke forpliktet til å reparere eller erstatte noen produkter der det ikke kan legges frem gyldig kjøpskvittering. Defekt produkt kan leveres tilbake til butikken der det ble kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnlatelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet
- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller spenningsvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet
- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5
0216 Oslo
Norge
Telephone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica QK757548S0
220-240V ~, 50-60 Hz
915-1090 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

PANOSTAMMETURVALLISUUTEEN

Turvallisuus on meille ensisijaisen tärkeää. Tuotteidemme suunnittelussa ja valmistuksessa noudatetaan tiukkoja turvallisuusvaatimuksia ja teknisiä standardeja. Kaikkiin sähkölaitteisiin liittyy siitä huolimatta mahdollisia riskejä. Olethan huolellinen tätä tuotetta käyttäessäsi ja noudathan seuraavia ohjeita.

TURVALLISUUSOHJEET

Lue seuraavat ohjeet kokonaisuudessaan huolellisesti ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.

- Laitteen ja sen lisävarusteiden virheellinen käyttö voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa vammoja.
- Laite kypsentää ruokaa painetoiminnolla. Virheellinen käyttö voi johtaa höyryn aiheuttamiin palovammoihin.
- Turvallisuuksesi takaamiseksi laite täyttää kaikkien voimassa olevien standardien ja säädösten vaatimukset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikekäyttöön soveltuvia materiaaleja koskevat säädökset ja ympäristösäädökset).
- Laite sisältää kypsennyksen edellyttämän kuumennusvastuksen.

1. Laitteen turvallinen käyttöpaikka

- Vain sisäkäyttö sallittu.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - - Henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - - Maatilat
 - - Asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
 - - Bed & Breakfast -majoituskohteet.
- Älä aseta laitetta lämmitettyyn uuniin tai kuumalle liedelle. Älä aseta laitetta lähelle avotulta tai helposti syttyvää materiaalia.
- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle työtasolle paikkaan, jossa se on suojassa vesiroiskeilta.

2. Käyttäjät (laiteturvallisuus)

- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai

aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta.

- Tätä laitetta voivat käyttää sellaiset henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, jos heidät on koulutettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapsia on valvottava ja varmistettava, että he eivät leiki vedenkeittimellä.

3. Turvallinen käyttötapa

- Käytä laitetta ainoastaan valmistajan määrittämään käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä laitetta öljyssä friteeraamiseen. Vain ruskistaminen on sallittua.
- Tämä laite ei ole sterilointilaitte. Älä käytä sitä purkkien sterilointiin.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Kuljeta laitetta aina kotelon kahdesta sivukahvasta. Käytä uunikintaita, jos laite on kuuma. Ennen laitteen kuljettamista varmista, että kansi on lukittu.
- Kypsennysastian tulee koskettaa lämmityslevyä. Poista kaikki kypsennysastian ja lämmityslevyn välissä olevat roskat ja ruokajäämät, jotta ne eivät vaikuta kypsennystehoon.
- Käsittele varoen ruoka-aineita, jotka vaahtoavat, kuohuvat tai räiskyvät helposti tukkien venttiilit. Näitä ovat mm. omenahillo, karpalot, raparperi, pyöreät ohrasuurimot, kaurapuuro ja muut viljat, avatut herneenpalot, nuudelit tai pasta. Kypsennä tällaisia ruokia varovasti ja puhdista venttiilit huolellisesti käytön jälkeen.
- Kun kypsennät taikinamaista ruokaa, ravista keitintä varovasti ennen kannen avaamista, jotta ruoka ei pursu ulos kypsennysastiastaan.
- Käsittele varoen maitoa sisältäviä ruokia, sillä ne vaahtoavat tai kuohuvat helposti tukkien venttiilit. Kypsennä tällaisia ruokia varovasti ja puhdista venttiilit huolellisesti käytön jälkeen.
- Kypsennettyäsi kuorellisia lihatuotteita (kuten häränkieltä) älä puhkaise kuuman tuotteen kuorta. Kuoren alla oleva paine voi aiheuttaa palovammoja. Puhkaise kuori ennen kypsennystä.

- Älä käytä laitetta tyhjänä, ilman kypsennysastiaa tai laittamatta kypsennysastiaan aineksia. Muutoin laite voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä täytä laitteeseen aineksia ilman kypsennysastiaa.
- Älä käytä laitetta paineenalaisena lisäämättä vettä, sillä laite voi vaurioitua pysyvästi.
- Varoitus: Suojaa pistoke nesteroiskeilta.
- Älä lämmitä kypsennysastiaa missään muualla kuin laitteen lämmityslevyllä. Älä käytä kypsennykseen muuta astiaa. Älä käytä kypsennysastiaa muissa laitteissa.
- Käytä kypsennysastiaa AINOASTAAN tässä laitteessa. Älä valmista sillä ruokaa esim. liedellä tai uunissa.
- Käytä muovi- tai puulusikkaa, joka ei vaurioita kypsennysastian tarttumaton pinnoitetta. Älä leikkaa ruokaa kypsennysastiassa.
- Älä koske venttiileihin muutoin kuin käyttöohjeiden mukaisen puhdistuksen ja huollon aikana.
- Älä aseta vierasesineitä venttiileihin ja paineen vapautuspainikkeeseen. Älä vaihda venttiiliä.
- Tarkista venttiilikanavat säännöllisesti. Ne eivät saa olla tukossa, jotta höyry pääsee poistumaan niiden kautta.
- Älä pidä kannen ja kotelon välissä liinaa tai esinettä. Kantta ei saa jättää raolleen. Muutoin tiiviste voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunalta tai koskettaa kuumia pintoja.

4. Turvallinen käyttö – ennen kypsennystä

- Ennen laitteen käyttöä varmista, että uimuriventtiili ja paineenrajoitusventtiili ovat puhtaita.
- Ennen laitteen käyttöä varmista, että kannen tiiviste on kiinnitetty oikein.
- Varmista, että kypsennysastian pohja ja lämmityslevy ovat puhtaita. Varmista, että lämmityslevyn keskiosa liikkuu.
- Täytä kypsennysastia korkeintaan MAX-merkintään saakka.
- Noudata ruoan ja veden määrää koskevia suosituksia. Näin ruoka ei kiehu yli, vahingoita laitetta tai aiheuta vammoja.
- Sulje laite kunnolla ennen kuin käynnistät painetoiminnon.
- Pidä paineenvapautuspainike tiivistetyssä asennossa.

5. Turvallinen käyttö – kypsennyksen aikana

- Älä avaa kantta ennen kuin paine on laskenut riittävästi. Älä avaa kantta ennen kuin uimuriventtiili on alhaalla.
- Älä avaa laitetta väkisin.
- Laitteesta vapautuu lämpöä kypsennyksen aikana ja höyryä kypsennyksen päätyttyä. Älä vie kasvojasi tai käsiäsi laitteen lähelle palovammavaaran takia. Älä kosketa kantta kypsennyksen aikana.
- Älä siirrä paineenalaista laitetta. Siirrä laitetta pitämällä kiinni kahvoista ja käytä tarvittaessa uunikintaita. Älä nosta laitetta kannen nupista.
- Älä nosta kypsennysastiaa laitteesta ohjelman ollessa käynnissä.
- Kun lisäät ruokaa tai aineksia kuumaan kypsennysastiaan ruskistustilassa, varo roiskeista aiheutuvia palovammoja.

6. Turvallinen käyttö – kypsennyksen jälkeen

- Avaa kansi aina pitämällä kiinni kannen nupista. Aseta kätesi sivukahvojen suuntaisesti. Kannen ja tiivisteen väliin saattaa jäädä kiehuvaa vettä, josta voi aiheutua palovammoja.
- Kun avaat kannen, laitteesta tulee kuumaa höyryä. Varo palovammoja. Raota kantta ensin vain hieman, jotta höyry poistuu hallitusti.
- Älä koske laitteen kuumiin osiin. Käytön jälkeen lämmityslevyn pinta voi pysyä kuumana jopa 2 tuntia.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä ja kun aiot puhdistaa laitteen. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin irrotat siitä tai asennat siihen osia.

7. Turvallinen käyttö – puhdistus

- Pyyhi kypsennysastian pohja ja lämmityslevy puhtaiksi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä upota laitetta veteen.
- Noudata käyttöohjeisiin sisältyviä laitteen puhdistusohjeita. Kypsennysastian ja kannen voi pestä lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella mutta ei astianpesukoneessa. Puhdista laitteen kotelo kostealla liinalla.

8. Toimintaohjeet vahingon varalta

- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos se ei toimi oikein tai se on vaurioitunut jollakin tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
- Vain valtuutettu henkilöstö voi korjata tuotteen.
- Vaurioitunut virtajohto on ehdottomasti vaihdettava uuteen valtuutetussa huoltoliikkeessä vaaratilanteiden estämiseksi. Älä vaihda virtajohtoa muunlaiseen johtoon.
- Älä vahingoita tiivistettä. Jos se on vaurioitunut, vaihdata se valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Tiiviste on vaihdettava 2 vuoden välein tai aiemmin, jos se on kulunut tai vaihdon tarpeessa.
- Käytä malliin vain sopivia varaosia. Tämä koskee etenkin tiivistettä ja kypsennysastiaa.
- Käytä vain valtuutetussa huoltoliikkeessä myytäviä varaosia.
- Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat aiheuttaa vahinkoja.
- Laitteessa saa käyttää ainoastaan toimitussisältöön kuuluvaa kypsennysastiaa. Vaihda kypsennysastia vain alkuperäiseen vaihtosaan, joka on suunniteltu käytettäväksi tässä tuotteessa.
- Voimassa olevat määräykset edellyttävät, että käytöstä poistettava laite on tehtävä käyttökelvottomaksi (irrottamalla virtajohto pistorasiasta ja katkaisemalla se) ennen kuin se toimitetaan keräyspisteeseen.

Huolehdi aina ympäristöstä!

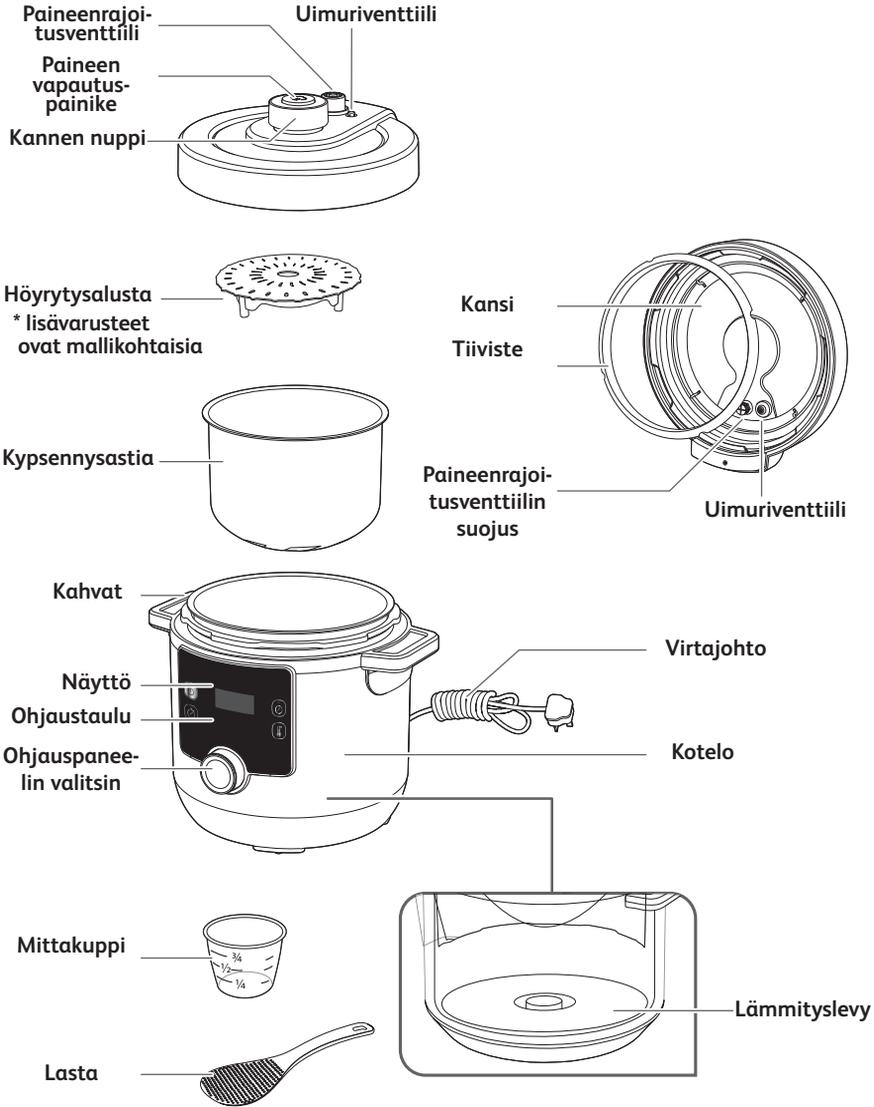


- ① Laite sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan kierrättää ja uusiokäyttää.
- Toimita käytöstä poistettu laite paikalliseen kierrätyspisteeseen.

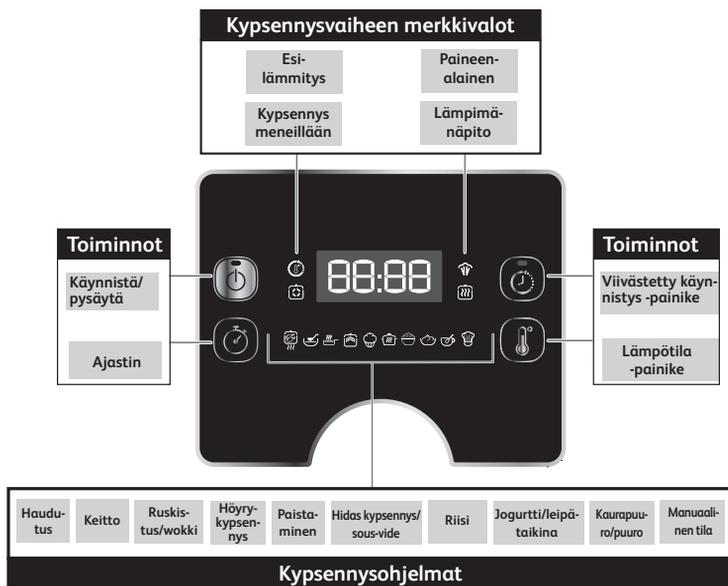
9. Takuun kattavuus

- Takuu ei kata kypsennysastian tavanomaisesta poikkeavaa kulumista.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Kaikenlainen näistä ohjeista poikkeava käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta ja mitätöi takuun.
- Jos laitetta käytetään ammattikäytössä, valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön eikä ohjeiden laiminlyönnin seurauksista. Tällöin takuu raukeaa.

TUOTTEEN KAIKKI OSAT



OHJAUSPANEELIN SISÄLTÖ



TILAILMOITUKSET

HEHO

Tervetuloviesti, kun laitteen virta kytketään päälle.

01:30

Aika. Tässä esimerkissä: 1 tunti 30 minuuttia.

114C

Lämpötila. Tässä esimerkissä: 114 °C.

Auto

Ohjelmalla on automaattinen lämpötila/aika-asetus (tehdasasetus). Sitä ei voi muuttaa.

00:00

Lämpötila nousee esilämmitysvaiheessa.

HEHE

Laitteen esilämmitys on meneillään.

EEAD

Ohjelma on suoritettu loppuun.

EH0E

Laite on lämpimänäpito-vaiheessa.

SE0P

Ohjelma on keskeytetty.

88:88

Laite on valmiustilassa.

KÄYTTÖ-JAPUHDISTUSOHJEET

Kuvaviittaukset (kuva x) viittaavat pikaoppaan kuviin.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Ota laite pakkauksesta

- Ota laite pakkauksesta ja lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttöä.
- Poista laitteesta olevat jälleenmyyjän tarrat ja hintalaput (jos sellaisia on) ennen ensimmäistä käyttöä.

2. Avaa kansi

- Pidä kiinni kannen nupista, käännä sitä vastapäivään ja avaa kansi nostamalla se ylös (kuvat 1 ja 2).

Huom.: Kun nostat kantta, kypsennysastia saattaa jäädä kiinni kanteen. Se on normaalia ja merkki tuotteen erinomaisesta ilmatiiviydestä. Avaa kansi aina varovasti. Näin kypsennysastia ei putoa voimalla laitteeseen.

- Aseta laite tasaiselle alustalle. Poista kaikki suojamateriaalit ja tarvikkeet laitteen sisäpuolelta (kuva 3).

3. Puhdista laitteen kaikki osat

3a. Puhdista kansi, kypsennysastia ja tarvikkeet

- Puhdista kansi, kypsennysastia ja tarvikkeet pehmeällä sudilla, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella (kuva 4).
- Kuivaa kansi, kypsennysastia ja tarvikkeet (kuva 5).
- Älä puhdista kypsennysastiaa patasudilla tai hankaavalla sienellä, sillä ne voivat vaurioittaa astian tarttumaton pinoitetta (kuva 40).
- Älä upota laitetta veteen (kuva 41).
- Jos laite upotetaan vahingossa veteen tai lämmityslevylle pääsee vettä, toimita laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen korjattavaksi.
- Älä laita kantta ja kypsennysastiaa astianpesukoneeseen (kuva 42).
- Vain tarvikkeet (kauhan, lastan, mittakupin ja höyrykypsennyskorin) saa pestä astianpesukoneessa.

3b. Puhdista tiiviste

- Irrota tiiviste kannesta ja puhdista se pehmeällä sudilla, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella (kuvat 7 ja 8).
- Kuivaa se huolellisesti.
- Aseta tiiviste kehyksen päälle ja paina se paikalleen (kuva 9). Paina tiiviste kauttaaltaan alas asti niin, että se ei jää koholle ja että se on napakasti kiinni kehyksen takana.

- Kun tiiviste on kiinni kannessa ja avaat kannen liian nopeasti, kypsennysastia saattaa jäädä kiinni kanteen (kuvat 37 ja 38). Odota muutama sekunti, jotta kypsennysastia irtoaa kannesta (kuva 39).

Huomautus: Se on normaalia ja merkki tuotteen erinomaisesta ilmatiiviydestä. Avaa kansi aina varovasti. Näin kypsennysastia ei putoa voimalla laitteeseen.

VAROITUS: Älä käytä laitetta ilman tiivistettä (kuva 44).

3c. Puhdista venttiilit

- Irrota paineenrajoitusventtiili kannen päällä olevasta putkesta (kuva 10) puhdistamista varten. Puhdista se pehmeällä sudilla, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella (kuva 11). Varmista, että kannen päällä oleva putki on puhdas ennen kuin asetat kuivatetun paineenrajoitusventtiilin takaisin paikalleen (kuva 12). Varmista, että paineenrajoitusventtiili on hyvin paikallaan. Sen on voitava liikkua ylös ja alas.
- Kierrä irti kannen sisäpuolella oleva paineenrajoitusventtiilin suojus (kuva 13) puhdistamista varten. Puhdista se pehmeällä sudilla, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella (kuva 14). Varmista, että putki on puhdas ennen kuin asetat paineenrajoitusventtiilin suojuksen takaisin paikalleen kannen sisäpuolelle (kuva 15).
- Irrota uimuriventtiilin tiiviste kannen sisäpuolelta ja käännä kansi niin, että uimuriventtiili irtoaa kannesta (kuva 16) puhdistamista varten. Puhdista uimuriventtiilin tiiviste ja uimuriventtiili pehmeällä sudilla, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella (kuva 17). Aseta kuiva uimuriventtiili takaisin paikalleen kanteen ja kiinnitä uimuriventtiilin tiiviste (kuva 18). Varmista, että uimuriventtiili on hyvin paikallaan. Sen on voitava liikkua ylös ja alas.

3d. Puhdista laitteen kotelo

- Puhdista laitteen kotelo kostealla liinalla.
- Älä upota laitetta veteen (kuva 41).
- Pyyhi lämmityslevy puhtaaksi kuivalla liinalla.

KÄYTTÖOHJEET

1. Laita ainekset kypsennysastiaan

- Nosta kypsennysastia laitteen sisältä.
- Laita ainekset kypsennysastiaan.
- Ruoan ja nesteen määrä ei saa ylittää kypsennysastian enimmäistason merkintää (kuva 19).
- Kun teet ruokaa elintarvikkeista, jotka laajenevat painekypsennyksen aikana (esim. kuivatut vihanneksia tai riisiä), täytä kypsennysastia korkeintaan puoliväliin.

2. Nosta kypsennysastia laitteen sisälle

- Varmista, että kypsennysastian pohja on puhdas ja kuiva. Puhdista ruokajäämät lämmityslevystä (kuva 20).
- Nosta kypsennysastia laitteen sisälle (kuva 21).
- Älä käytä laitetta ilman kypsennysastiaa.

3. Sulje ja lukitse kansi

- Tarkista, että tiiviste on kunnolla kiinni kannessa (kuva 43).
- Pidä kiinni kannen nupista, aseta kansi laitteeseen ja lukitse kääntämällä sitä myötäpäivään (kuva 22).

4. Kiinnitä paineenrajoitusventtiili

- Kiinnitä paineenrajoitusventtiili kanteen (kuva 23). Venttiili jää hieman löysälle. Se on normaalia.

5. Kytke laitteeseen virta

- Suorista laitteen virtajohto kokonaan ja kytke se pistorasiaan (kuva 24).
- Laitteesta kuuluu äänimerkki, näyttö välähtää ja näytöllä näkyy .

6. Valitse ja käynnistä kypsennysohjelma

- Ohjelma-aika, lämpötila ja kannen asento ovat ohjelmakohtaisia. Tutustu kypsennysohjelmien taulukkoon:

KYPSENNYSOHJELMIEN TAULUKKO

Kypsennohjelman kuva	Kypsennohjelman nimi	Oletusarvoinen kypsennysaika	Säädettävä aika	Oletusarvoinen lämpötila	Lämpötila säädettävissä	Oletusarvoinen paine	Viivästetty käynnistys (10 min...12 h)	Lämpimänäpito, enint. 24 h	Kannen tila		
									Kansi kiinni ja lukittu	Kansi kiinni mutta sitä ei ole lukittu	Kansi auki
	Haudutus	30 min	1 min...2 h	114 °C	Ei	70 kPa	Kyllä	Kyllä	•		
	Keitto	12 min	1 min...2 h	114 °C	Ei	70 kPa	Kyllä	Kyllä	•		
	Ruskistus/wokki	20 min	1 min...1 h	160 °C	Kyllä, 100–160 °C	Ei	Ei	Ei			•
	Höyrykypsennys	10 min	1 min...2 h	114 °C	Ei	70 kPa	Kyllä	Kyllä	•		
	Paistaminen	40 min	1 min...2 h	160 °C	Kyllä, 100–160 °C	Ei	Kyllä	Kyllä		•	
	Hidas kypsennys/sous-vide	4 h	30 min...12 h	85 °C	Kyllä, 55–95 °C	Ei	Kyllä	Ei	•	•	
	Riisi	12 min	1 min...2 h	114 °C	Ei	70 kPa	Kyllä	Kyllä	•		
	Jogurtti/leipätäikina	8 h	30 min...12 h	30 °C	Kyllä, 22–40 °C	Ei	Ei	Ei	•	•	
	Kaurapuuro/puuro	15 min	1 min...2 h	100 °C	Ei	Ei	Kyllä	Kyllä		•	
	Manuaalinen tila	30 min	1 min...4 h	80 °C	Kyllä, 70–160 °C	Ei	Ei	Kyllä	•	•	•

Huomautus: Kannesta ja etenkin paineenrajoitusventtiilistä saattaa vuotaa hieman höyryä kypsennyksen aikana. Tämä on normaalia ja johtuu kasvavasta paineesta.

Katso kuvat pikaoppaasta (kuvat 25–36).



Haudutusohjelma

- Laita ainekset kypsennysastiaan. Sulje kansi kokonaan ja lukitse se.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Haudutus-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kypsennyksen aikana laitteeseen kertyy painetta, joka työntää uimuriventtiilin ylös. Paineenalainen-merkkivalo  syttyy. Kantta ei saa avata ennen kuin paine on vapautettu.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytketään automaattisesti Lämpimänäpito-vaiheeseen. Näytöllä näkyy , ja Lämpimänäpito-merkkivalo  syttyy.
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.



Keitto-ohjelma

- Laita ainekset kypsennysastiaan. Sulje kansi kokonaan ja lukitse se.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Keitto-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kypsennyksen aikana laitteeseen kertyy painetta, joka työntää uimuriventtiilin ylös. Paineenalainen-merkkivalo  syttyy. Kantta ei saa avata ennen kuin paine on vapautettu.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .

- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti Lämpimänäpito-vaiheeseen. Näytöllä näkyy , ja Lämpimänäpito-merkkivalo  syttyy.
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.

Ruskistus/wokki-ohjelma

- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Ruskistus/wokki-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Valinnainen: Paina  ja aseta lämpötila kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (nosta lämpötilaa) tai vasemmalle (laske lämpötilaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Laita ainekset kypsennysastiaan. Jätä kansi auki, jos käytät Wokki-ohjelmaa.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan. Näytöllä näkyy .
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.

Höyrykypsennys-ohjelma

- Laita 1,5 dl vettä (3/4 kuppia) kypsennysastiaan, laita ainekset höyrykypsennyskoriin ja aseta kori kypsennysastian päälle. Sulje kansi kokonaan ja lukitse se.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Höyrykypsennys-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.

- Kypsennyksen aikana laitteeseen kertyy painetta, joka työntää uimuriventtiilin ylös. Paineenalainen-merkkivalo  syttyy. Kantta ei saa avata ennen kuin paine on vapautettu.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti Lämpimänäpito-vaiheeseen. Näytöllä näkyy , ja Lämpimänäpito-merkkivalo  syttyy.
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.



Paisto-ohjelma

- Aseta paistettava annos kypsennysastiaan. Sulje kansi mutta älä lukitse sitä.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Paisto-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Valinnainen: Paina  ja aseta lämpötila kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (nosta lämpötilaa) tai vasemmalle (laske lämpötilaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti Lämpimänäpito-vaiheeseen. Näytöllä näkyy , ja Lämpimänäpito-merkkivalo  syttyy.
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.



Hidas kypsennys/sous-vide -ohjelma

- Laita ainekset kypsennysastiaan ja sulje kansi.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle kypsennys/sous-vide -ohjelman kohdalle  . Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Valinnainen: Paina  ja aseta lämpötila kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (nosta lämpötilaa) tai vasemmalle (laske lämpötilaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .

- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan. Näytöllä näkyy .
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.



Riisi-ohjelma

- Laita ainekset kypsennysastiaan. Sulje kansi kokonaan ja lukitse se.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Riisi-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kypsennyksen aikana laitteeseen kertyy painetta, joka työntää uimuriventtiilin ylös. Paineenalainen-merkkivalo  syttyy. Kantta ei saa avata ennen kuin paine on vapautettu.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti Lämpimänäpito-vaiheeseen. Näytöllä näkyy , ja Lämpimänäpito-merkkivalo  syttyy.
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.



Jogurtti/leipätaikina-ohjelma

Jogurtti/leipätaikina-ohjelmalla voidaan valmistaa jogurttia tai kohottaa leipä-/leivonnaistaikinaa.

- Laita ainekset kypsennysastiaan ja sulje kansi. Kun kohotat taikinaa, voit vaivata taikinan ensin kypsennysastiassa ja asettaa astian sitten laitteeseen. Sulje kansi lopuksi.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Jogurtti/leipätaikina-ohjelman kohdalle . Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.

- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Valinnainen: Paina  ja aseta lämpötila kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (nosta lämpötilaa) tai vasemmalle (laske lämpötilaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan. Näytöllä näkyy .
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.

Kaurapuuro/puuro-ohjelma

- Laita ainekset kypsennysastiaan. Sulje kansi kokonaan ja lukitse se.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle Kaurapuuro/puuro-ohjelman  kohdalle. Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.
- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti Lämpimänäpito-vaiheeseen. Näytöllä näkyy , ja Lämpimänäpito-merkkivalo  syttyy.
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.

Manuaalinen tila

- Aseta ainekset kypsennysastiaan. Varmista reseptistä, suljetaanko kansi vai jätetäänkö se auki.
- Käännä ohjauspaneelin valitsin oikealle kohtaan Manuaalinen tila . Oletusarvoinen kypsennysaika näkyy näytöllä.

- Valinnainen: Paina  ja aseta kypsennysaika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Valinnainen: Paina  ja aseta lämpötila kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (nosta lämpötilaa) tai vasemmalle (laske lämpötilaa).
- Käynnistä kypsennysohjelma painamalla .
- Laite käynnistää esilämmityksen.  ja  näkyvät vuoron perään näytöllä. Esilämmityksen merkkivalo  syttyy.
- Kun esilämmitys on suoritettu loppuun, laite siirtyy automaattisesti kypsennykseen. Näytöllä näkyy alaspäin laskeva aikalaskuri ja Kypsennys meneillään -merkkivalo  syttyy.
- Kun aikalaskuri on nollassa, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy .
- Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan. Näytöllä näkyy .
- Voit pysäyttää ohjelman milloin vain painamalla  3 sekunnin ajan.

7. Käytä viivästettyä käynnistystä

Viivästetty käynnistys on kätevä toiminto, kun haluat aloittaa kypsennyksen myöhemmin.

- Valitse ensin ohjelma edellä osassa 6 kuvattujen vaiheiden mukaisesti.
- Ennen kuin käynnistät valitun ohjelman, paina . Näytöllä näkyy viivästetyn käynnistykseen oletusaika.
- Aseta aika kääntämällä ohjauspaneelin valitsinta oikealle (lisää aikaa) tai vasemmalle (vähennä aikaa).
- Paina . Näytön aikalaskuri alkaa laskea alaspäin kohti viivästetyn käynnistykseen aloitusaikaa. Kun asetettu aika on kulunut, laite käynnistää kypsennyksen automaattisesti.

8. Avaa kansi

- Älä yritä avata kantta, jos uimuriventtiili on ylhäällä ja jos paineen merkkivalo  palaa.
- Paineen voi vapauttaa kahdella eri tavalla kypsennyksen päättyttyä:

Paine vapautuu luonnollisesti: Kypsennyksen lopussa tai ohjelman loputtua laite jäähtyy itsestään ja paine vapautuu luonnollisesti. Jos annat paineen vapautua luonnollisesti, astiassa oleva paine saattaa kypsentää ruoan ylikypsäksi. Voit vapauttaa astian paineen painikkeella, jos et halua ruoan kypsyvän enää lisää.

Paineen vapauttaminen painikkeella: Paina kannen päällä olevaa paineen vapautuspainiketta useita kertoja. Tämä vie parista sekunnista muutamaan minuuttiin kypsennysastiassa olevan ruoan määrän mukaan (kuva 34).

VAROITUS: Varo laitteesta tulevaa kuumaa höyryä. Älä vie kasvojesi tai käsiäsi höyryn poistoliitännän lähelle (kuva 45).

- Avaa kansi näin: Aseta kätesi sivukahvojen suuntaisesti, pidä kiinni kannen nupista, käännä sitä vastapäivään ja avaa kansi nostamalla se ylös (kuvat 35 ja 36).

VAROITUS: Varo kypsennysastiasta tulevaa kuumaa höyryä.

9. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta

- Käytön jälkeen irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia ennen puhdistusta.

10. Puhdista käytön jälkeen

- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ennen puhdistusta anna laitteen jäähtyä vähintään 2 tuntia.
- Lue puhdistusohjeet osasta 3. Laitteen kaikkien osien puhdistus on kuvattu ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ -kohdassa.

11. Vinkkejä kunnossapitoon

- Älä leikkaa ruokaa kypsennysastiassa, jotta se kestää käytössä mahdollisimman pitkään.
- Käytä toimitussisältöön kuuluvia tarvikkeita. Älä käytä metallivälineitä, jotka voivat vaurioittaa astian tarttumaton pintoja.
- Valmistetun ruoan tuoksu voi tarttua tiivisteeseen. Se on normaalia. Silikonin pienet huokokset avautuvat korkeassa lämpötilassa ja sulkeutuvat jäähtyessä. Tiivisteiden tuoksun voi poistaa eri tavoin:
 - Pese silikonirengas astianpesukoneessa
 - Lisää kypsennysastiaan 1 mittakupillinen etikkaa, 1 mittakupillinen vettä ja 1 sitruuna suurina paloina, käynnistä höyryohjelma 2 minuutin ajaksi ja anna höyryn vapautua itsestään.
- Vaihda tiiviste 2 vuoden välein ja vaurioitunut tiiviste aikaisemmin.

VIANETSINTÄOPAS

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisuja
Kansi ei aukea	Kansi ei aukea, koska kypsennysastia on paineenalainen.	Vapauta kypsennysastian paine painamalla kannen päällä olevaa paineen vapautuspainiketta useita kertoja. Paine vapautuu kokonaan muutaman minuutin kuluessa.
	Kypsennysastian paine vapautuu kokonaan, mutta uimuriventtiili on jumissa, koska lika estää sitä liikkumasta alaspäin.	<p>a. Anna laitteen jäähtyä vähintään 2 tuntia, jotta paine ehtii varmasti vapautua kokonaan.</p> <p>b. Työnnä uimuriventtiili varovasti alas asettamalla esim. varrastikku uimuriventtiilin aukkoon. Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen.</p> <p>c. Puhdista ja kuivaa uimuriventtiili huolellisesti seuraavaa käyttöä varten.</p>
Kansi ei sulkeudu	Tiiviste ei ole oikein paikallaan.	Kiinnitä tiiviste oikein.
	Kypsennysastian sisältö on kuumaa ja höyryävää.	Odota, että kypsennysastian sisältö jäähtyy ja yritä sulkea kansi vasta sen jälkeen.
	Uimuriventtiili on jumissa, koska lika estää sitä liikkumasta alaspäin.	<p>a. Työnnä uimuriventtiili varovasti alas asettamalla esim. varrastikku uimuriventtiilin aukkoon. Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen.</p> <p>b. Puhdista ja kuivaa uimuriventtiili huolellisesti seuraavaa käyttöä varten.</p>
	Kansi oli sulkemisen aikana väärässä asennossa.	Sulje kansi oikeaan suuntaan käyttöohjeen mukaisesti.
Kun avaat kannen, kypsennysastia jää kiinni kanteen.	Tiivisteiden imu pitää astian paikallaan.	Kypsennysastia irtoaa kannesta itsestään. Se on normaalia ja merkki tuotteen erinomaisesta ilmatiivyydestä. Avaa kansi aina varovasti. Näin kypsennysastia ei putoa voimalla laitteeseen.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisuja
Paineenrajoitusventtiilin paine vapautuu voimalla.	Sisäinen paine ylittää käyttöpaineen tai sisäinen paine ylittää turvallisen painerajan.	Puhdista paineenrajoitusventtiili, uimuriventtiili ja kansi huolellisesti. Jos uimuriventtiilistä vapautuu vielä höyryä, palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai säätöä varten.
	Paineenrajoitusventtiili on väärässä asennossa.	Kierrä/paina paineenrajoitusventtiiliä varovasti, jotta se lokahtaa paikalleen. Varo kuumaa höyryä. Muista turvallisuus ja käytä uunikintaita.
	Paineen vapautuminen johtuu painesäädön häiriöstä.	Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Uimuriventtiilistä vapautuu jatkuvasti painetta.	Uimuriventtiilissä on jäämiä.	<p>a. Vapauta kypsennysastian paine painamalla kannen päällä olevaa paineen vapautuspainiketta useita kertoja. Paine vapautuu kokonaan muutaman minuutin kuluessa.</p> <p>b. Anna laitteen jäähtyä vähintään 2 tuntia.</p> <p>c. Puhdista ja kuivaa uimuriventtiili ennen kuin käynnistät kypsennyksen uudelleen.</p>
	Uimuriventtiili on jumissa.	<p>a. Vapauta kypsennysastian paine painamalla kannen päällä olevaa paineen vapautuspainiketta useita kertoja. Paine vapautuu kokonaan muutaman minuutin kuluessa.</p> <p>b. Anna laitteen jäähtyä vähintään 2 tuntia.</p> <p>c. Puhdista ja kuivaa uimuriventtiili ennen kuin käynnistät kypsennyksen uudelleen.</p>

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisuja
Kannesta vuotaa höyryä.	Tiiviste ei ole oikein paikallaan.	Irrota tiiviste, puhdista se ja kiinnitä se uudelleen oikeaan asentoon.
	Tiiviste on likainen.	Irrota tiiviste, puhdista se ja kiinnitä se uudelleen oikeaan asentoon.
	Tiiviste tai kypsennysastian reuna on vaurioitunut.	Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ruoka ei ole kypsynyt	Kiinteiden ja nestemäisten ainesosien suhde on ollut väärä.	Seuraa reseptissä annettuja määriä tarkasti ja yritä uudelleen.
	Sähkönsyöttökatkos.	Tarkista pistorasian sulake.
Digitaalisella näytöllä näkyy E0.	Painekeytkimessä on vika.	Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Digitaalisella näytöllä näkyy E1.	Lämpötila-anturissa on vika.	Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Digitaalisella näytöllä näkyy E2.	Kansi ei ole kypsennysohjelman edellyttämässä asennossa. Kannen asento on ohjelmakohtainen.	Tarkista tämän oppaan osan 6 kypsennysohjelmataulukosta, mitä kannen asentoa kypsennysohjelma edellyttää. Aseta kansi oikeaan asentoon. Käynnistä ohjelma uudelleen, kun kansi on oikeassa asennossa. Jos tämä ei korjaa tilannetta, lähetä laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Turbo Crisp -lisävaruste



TURVALLISUUSOHJEET

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - maatilat
 - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
 - Bed & Breakfast -majoituskohteet.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaarojen välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta.
 - Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli heidät on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
 - Älä anna lasten leikkiä laitteella.
 - Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Lapsia on valvottava ja varmistettava, että he eivät leiki laitteella.
-  Suojaamattomat pinnat voivat olla hyvin kuumia laitteen käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
- Puhdista irrotettava osat hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa (mallista riippuen).
- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla sienellä tai liinalla. Katso ohjeet käyttöohjeiden ”Puhdistus”-osiosta.
- Laitetta saa käyttää korkeintaan 4 000 metriä merenpinnasta.

Toimi seuraavasti

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Säilytä ne tallessa.
- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja jälleenmyyjän tarrat ja hintalaput (jos sellaisia on) ennen käyttöä. Muista poistaa kaikki materiaalit myös irrotettavan kuldin alta (mallista riippuen).
- Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä (vaihtovirta).
- Eri maiden standardit eroavat toisistaan. Jos laitetta käytetään muualla kuin siinä maassa, josta se on ostettu, vie se tarkastettavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
- Irrota laite pistorasiasta aina käytön jälkeen, tai ennen kuin siirät tai puhdistat laitteen.
- Tulipalon sattuessa irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.
- Estä laitevauriot noudattamalla osoitteessa www.obhnordica.com annettuja ohjeita ja reseptejä. Varmista myös, että käytät oikeaa määrää ainesosia.

Älä toimi seuraavasti

- Älä käytä laitetta, jos se tai sen virtajohto on vaurioitunut, tai jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se vaikuttaa toimivan normaalista poikkeavalla tavalla. Tässä tapauksessa laite on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät tehdä niin omalla vastuullasi, käytä hyvässä kunnossa olevaa jatkojohtoa, jonka tehoarvo vastaa laitteen tehoa.
- Älä anna virtajohdon roikkua.
- Älä irrota laitteen pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä siirrä laitetta, jossa on kuumaa ruokaa.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä kytke laitetta päälle helposti syttyvien materiaalien (kaihtimet, verhot jne.) lähellä tai lähellä ulkoista lämmönlähdettä (kaasuliesi, keittolevy jne.).

- Älä säilytä mitään syttyvää sen kalusteen lähellä tai alapuolella, jonka päällä laite on.
- Älä pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita (varsinkaan soodapohjaisia irrotinaineita) tai teräsvillaa tai karhunkieltä.
- Älä säilytä laitetta ulkona. Säilytä laitetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.

Vinkkejä ja tietoja

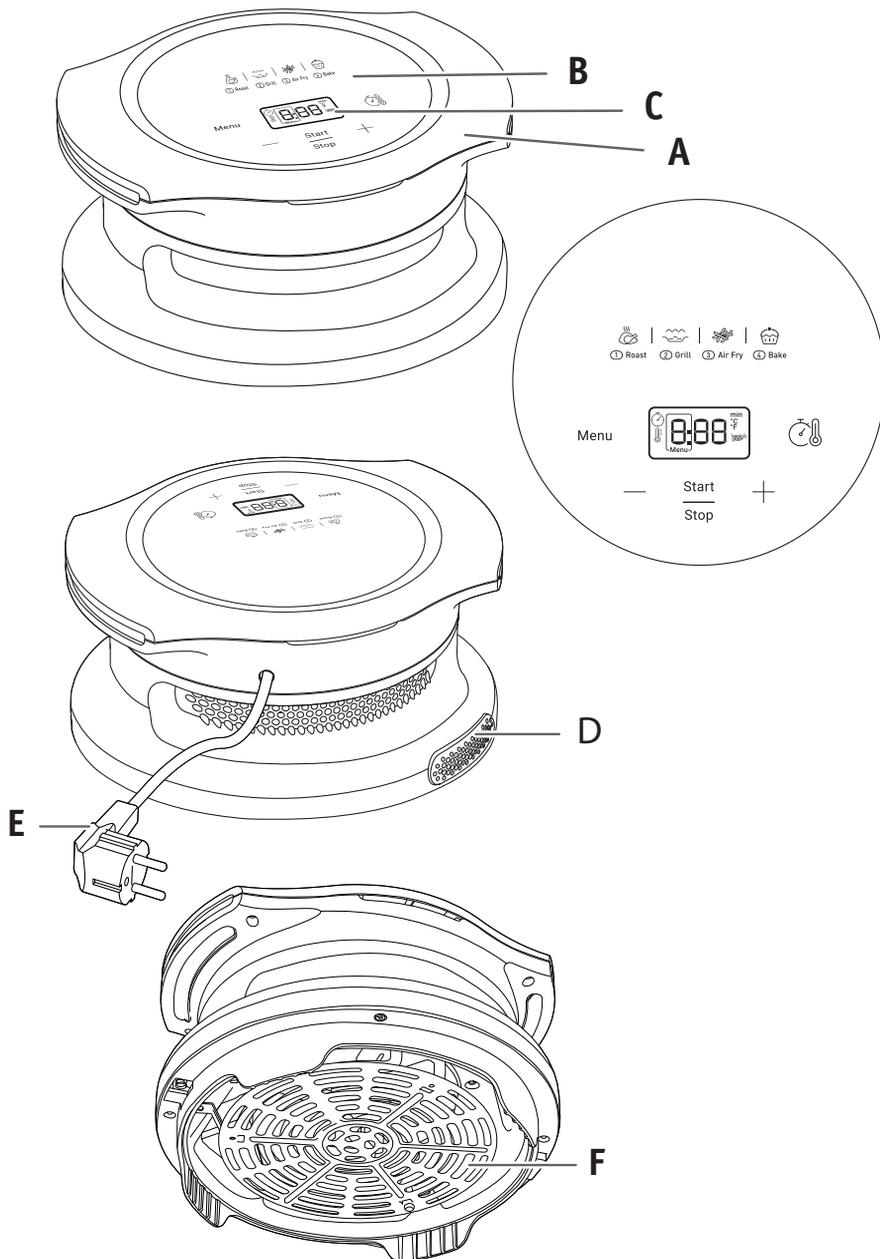
- Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, siitä voi vapautua myrkytöntä hajua. Tämä ei vaikuta laitteen käyttöön ja häviää nopeasti.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää sovellettavat standardit ja määräykset (elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi, ympäristödirektiivi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

Ympäristö



Huolehdi aina ympäristöstä!

- ① Laite sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan kierrättää ja uusiokäyttää.
- ➔ Toimita käytöstä poistettu laite paikalliseen kierrätyspisteeseen.



KUVAUS

- A Kahvat
- B Digitaalinen kosketusnäyttö
- C Aika/lämpötila
- D Ilmanpoistoaukko
- E Virtajohto
- F Ritilä

AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

- 1. Paisti
- 2. Grilli
- 3. Ilmakypsennys
- 4. Paistaminen

KÄYTTÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

1. Tätä laitetta saa käyttää vain Turbo Cuisine & Fry -tuotteissa niin, että valmistettava ruoka on Turbo Cuisine & Fry -kulhossa, joka asetetaan Turbo Cuisine & Fry -laitteeseen.
2. Älä laita laitteeseen muita astioita (esim. muovi- tai lasiastioita)
3. Ennen kypsennyksen aloittamista varmista, että laite pysyy vakaasti Turbo Cuisine & Fry -kulhon päällä.
4. **VAROITUS!** Vältä palovammat siirtämällä laitetta aina vaakatasossa ja pitämällä kiinni kahvoista.
5. **VAROITUS!** Turbo Cuisine & Fry ei saa olla käynnissä Turbo Crisp -laitetta käytettäessä.
6. Kun Turbo Crisp -kypsennys on valmis, muista irrottaa laite ennen kuin aloitat uuden kypsennyksen Turbo Cuisine & Fry -laitteella.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja merkit.
3. Puhdista kulho ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Aseta Turbo Cuisine & Fry tasaiselle ja vakaalle työtasolle.
2. Älä koskaan käytä Turbo Crisp -kanttia Turbo Cuisine & Fry -laitteessasi ilman kulhoa. Pyyhi kulhon pohja. Varmista, että kulhon tai lämmityslevyn alle ei ole jäänyt ruokaa tai nestettä. Aseta kulho laitteeseen niin, että kulhon kahvat jäävät lovien sisään.
3. **Aseta Turbo Crisp -laite Turbo Cuisine & Fry -kulhon päälle kohdistamalla molempien laitteiden kahvat. Älä laita laitteen päälle mitään. Turbo Cuisine & Fry -kannen on oltava auki, kun käytät Turbo Crisp -laitetta.**
4. Tarkista, että virtajohto ei jää Turbo Crisp -laitteen alle eikä Turbo Crisp -laitteen ja avoimen Turbo Cuisine & Fry -kannen väliin. Laite ei käynnisty.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Pääruokien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa.

1. Liitä virtajohto pistorasiaan.
2. Aseta ruoka kulhoon.

Huomautus: Älä täytä kulhoa MAX-merkinnän yläpuolelle tai ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.

3. Aseta Turbo Crisp -laite Turbo Cuisine & Fry -kulhon päälle.

Varoitus: Älä koske laitteen kuumiin osiin käytön aikana. Kosketusnäyttöä voi käyttää ja laitteen kahvoista voi pitää kiinni.

4. Aloita ruoan kypsennys valitsemalla joko automaattinen kypsennystila tai manuaaliset asetukset.

a. Jos valitset manuaaliset asetukset:

- Säädä lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla  ja . Termostaatin säätöalue on 70–200 °C.
- Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painiketta  ja säätämällä aikaa painikkeilla  ja . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
- Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla käynnistyspainiketta. Ruoan kypsennys alkaa. Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät vuorotellen näytöllä.

b. Jos valitset automaattisen kypsennystilan:

- Paina näytöllä valikkopainiketta  ja valitse kypsennystila (tilojen tarkat kuvaukset löytyvät ”Kypsennysopas”-osiosta).
 - Vahvista kypsennystilan valinta painamalla käynnistyspainiketta. Kypsennysprosessi käynnistyy.
 - Ruoan kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytöllä.
5. Joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Nosta laite kulhosta ja ravistele ruokaa. Sekoita ruokaa vain puisilla tai muovisilla välineillä. Näin suojaat kattilan tarttumaton pinnoitetta. Aseta Turbo Crisp takaisin kulhon päälle ja jatka kypsennystä painamalla Käynnistä-painiketta  uudelleen.
 6. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu merkkiäni ja laitteen lämpötila laskee. Nosta kulho laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
 7. Tarkista, onko ruoka valmista.
Jos ruoka ei ole vielä valmista, aseta Turbo Crisp takaisin kulhon päälle ja lisää ajastimeen muutama minuutti.
 8. Kun ruoka on valmis, nosta Turbo Crisp kulhon päältä.

Varoitus: Älä käännä Turbo Crisp -laitetta tai kosketa kuumaa grilliä. Älä käännä kulhoa, jotta kuuma öljy ei roisku. Kulho, Turbo Crisp ja ruoka ovat erittäin kuumia ilmakypsennyksen jälkeen. Varo laitteesta tulevaa kuumaa höyryä. Jotkin kypsennettävät ruoat höyryävät enemmän.

Huomautus: Laite siirtyy valmiustilaan oltuaan käyttämättä 3 minuuttia ja lepotilaan oltuaan käyttämättä 30 minuuttia. Kytke se uudelleen päälle painamalla painiketta.

KYPSENNYSOPAS

Valmistettavan ruoan tavanomainen kypsennysaika on annettu alla olevassa taulukossa.

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

	Minimi-/maksimi-määrä (g)	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nystila	Ravis- tus*	Lisätietoa
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksaus 10 mm x 10 mm)	300–750 g	22–33 min	200 °C		Kyllä	
Kotitekoiset ranskanperunat (8 x 8 mm)	300–750 g**	22–33 min	200 °C		Kyllä	Lisää 1 rkl öljyä
Pakastelohko-perunat	300–750 g	22–33 min	200 °C		Kyllä	
Liha ja siipikarja						
Pakastepihvi	100–400 g	9–17 min	200 °C			
Pakasteliha-pullat	400 g	8–12 min	200 °C			
Broilerin rintafileet (luuttomat)	100–500 g	12–19 min	200 °C			
Broileri (kokonainen)	1 200 g	45–50 min	200 °C			
Välipalat						
Pakastekananuggetit	100–600 g	7–12 min	200 °C			
Leipominen						
Muffinit	4 x 100 g	18–22 min	160 °C			Käytä muffini-/uuni- vuokaa**
Cook4me-kakkuvuoka	700–900 g	50 min	160 °C			Käytä Cook4me- kakkuvuokaa

* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

** Aseta muffini-/uuni-**vuoka** kulhoon.

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja ainesosien ja nesteiden enimmäismääriä laitevaurioiden estämiseksi. Kun käytät seoksia, jotka kohoavat (kuten kaku, piirakka tai muffinit), uuni-**vuokaa** ei saa täyttää yli puolivälin.

VINKKEJÄ

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset.
- Ainesten ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta, sillä kaikki ainekset kypsyvät tasaisemmin.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä tuoreisiin perunoihin öljyä. Kun olet lisännyt lusikallisen öljyä, paista perunat muutamassa minuutin kuluessa.

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 minuuttia, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla, erittäin imukykyisellä liinalla. Taputtele niitä tämän jälkeen talouspaperilla. Ranskanperunasuikaleet on kuivattava perusteellisesti ennen kypsennystä.
3. Kaada kuivaan kulhoon 1 rkl öljyä (kasvi-, auringonkukka- tai oliiviöljyä). Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon ja sekoita öljy huolellisesti suikaleisiin.
4. Nosta ranskanperunasuikaleet kulhosta sormin tai keittiövälineillä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon. Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon.
Huomautus: Älä kaada öljyisiä perunasuikaleita sisältävää astiaa suoraan kulhoon kerralla, sillä tällöin ylimääräinen öljy päättyy kulhon pohjalle.
5. Paista perunasuikaleet Kypsennysopas-osiossa annettujen ohjeiden mukaisesti.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä käytä sen puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista ritilä kuumalla vedellä, tilkalla astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.
Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella.
Huomautus: Laite ei ole konepestävä.
4. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

SÄILYTYS

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki laitteen osat ovat puhtaita ja kuivia.
3. Säilytä laitetta vaakatasossa ja peittämättä. Älä käännä sitä ylösalaisin tai aseta sen päälle mitään.

Laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava paikallisesti järjestettyyn keräilypisteeseen

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

OBH Nordica myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun kaikkien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuu on voimassa Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa, ja se on voimassa ostopäivästä tai toimituspäivästä alkaen.

Tämä valmistajan kaupallinen takuu kattaa kaikki kustannukset, myös tarvittavat työkustannukset, joita syntyy, kun vialliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viallinen osa. Viallisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kuluvien osien käyttö
- mekaaniset vauriot, ylikuormitus
- vauriot tai huonot lopputulokset, joiden syynä on väärä eli tuotetunnisteesta tai teknisistä tiedoista poikkeava jännite tai taajuus
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsy tuotteen sisään
- kalkkeutuminen (kalkki tulee poistaa käyttöohjeiden mukaisesti)
- salaman tai virtapiikin aiheuttama vaurio
- tuotteessa olevaan lasiin tai posliiniin muodostunut vaurio
- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

OBH Nordica kaupallinen takuu ei heikennä kuluttajan mahdollisia lainsäädännöllisiä oikeuksia tai oikeuksia, joita ei voi rajoittaa tai olla huomioimatta, eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä, maittain vaihtelevia oikeuksia. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin harkintansa mukaan.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica QK7788S0
220-240V ~, 50-60 Hz
1000-1200 watt



Oikeus muutokseen pidätetään.

RECOMMENDS SAFETY FIRST

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use 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.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- 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.

- This appliance can be used by 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 if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.

- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Do not work the appliance under pressure without adding water, which would seriously damage it.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.

4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.
- Keep the pressure release button at the seal position.

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning?

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage?

- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- Only the authorized personnel can repair the product.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

Environment protection first!

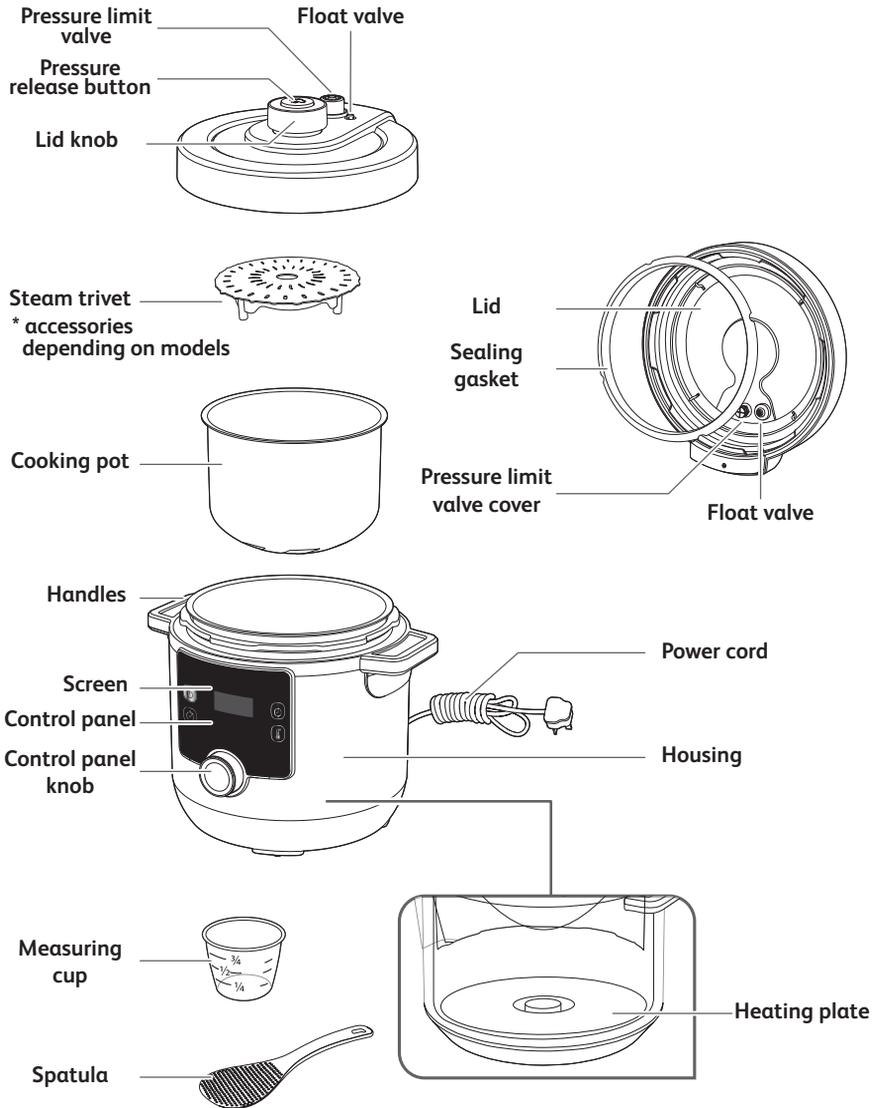


- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ⇒ Leave it at a local civic waste collection point.

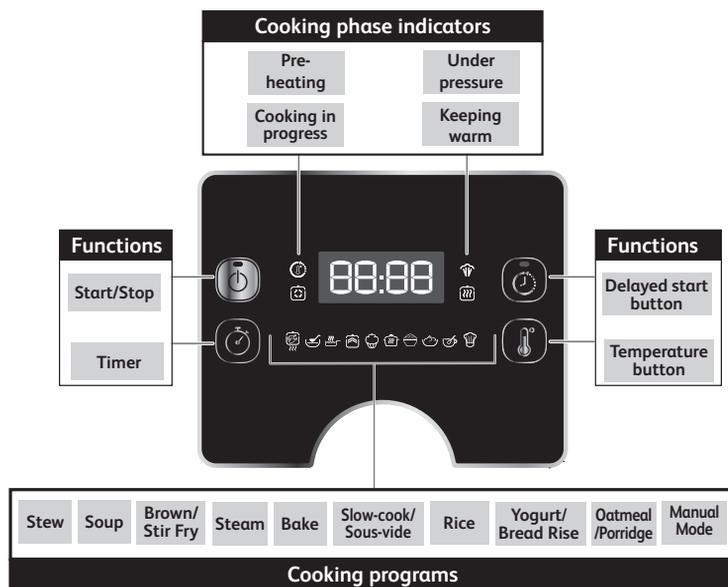
9. When does warranty apply?

- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



STATUS MESSAGES

HE 10

Welcome message when appliance is turned on.

01:30

Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.

114°C

Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.

Auto

Indicates that the program has a default automatic temperature/time setting. It cannot be modified.

00:00

Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.

HE HE

Indicates that the appliance is pre-heating.

EE EE

Indicates that the program is finished.

EH 0E

Indicates that the appliance is in keep warm phase.

SE 0P

Indicates that the program has been interrupted.

88:88

Indicates that the appliance is in standby mode.

HOW TO USE & CLEAN GUIDE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

Note: When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

- Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)
- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the non-stick coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessories: ladle, measuring cup and steam basket are dishwasher safe.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.9).

Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.

- After placing the sealing gasket on the lid, if you open the lid too quickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

Note: It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot (Fig.19).
- When cooking food stuffs which expand during cooking in pressure mode, such as dehydrated vegetables or rice, do not fill the cooker to more than half of its capacity.

2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.

3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

4. Attach the pressure limit valve

- Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.

5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord and plug it into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays .

6. Select and launch a cooking program

- Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:

COOKING PROGRAMS TABLE

Cooking program icon	Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 12h	Keep warm up to 24h	Lid status		
									Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
	Stew	30min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Soup	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Brown/ Stir Fry	20min	from 1min to 1h	160C	Yes from 100C to 160C	No	No	No			•
	Steam	10min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Bake	40min	from 1min to 2h	160C	Yes from 100C to 160C	No	Yes	Yes		•	
	Slow-cook/ Sous-vide	4h	from 30min to 12h	85C	Yes from 55C to 95C	No	Yes	No	•	•	
	Rice	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Yogurt/ Bread Rise	8h	from 30min to 12h	30C	Yes from 22C to 40C	No	No	No	•	•	
	Oatmeal/ Porridge	15min	from 1min to 2h	100C	No	No	Yes	Yes		•	
	Manual Mode	30min	from 1min to 4h	80C	Yes from 70C to 160C	No	No	Yes	•	•	•

Note: When cooking, you may notice slight steam leakage from the lid, especially from the pressure limit valve. This is normal and occurs when pressure builds up.

Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)



Stew program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Stew program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Soup program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Soup program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.

- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Brown/Stir Fry program

- Turn the control panel knob to the right to reach Brown/Stir Fry program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Steam program

- Place 150ml of water (3/4 cup) in the cooking pot, put your ingredients in the steam basket and place the steam basket on top of the cooking pot. Completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Steam program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays  .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Bake program

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Bake program  . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays  .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Slow-cook/Sous-vide program

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Slow-cook/Sous-vide program  . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.

- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Rice program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Rice program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Yogurt/Bread Rise program

Yogurt/Bread Rise program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid. When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot then place the cooking pot in the housing and close the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Yogurt/Bread Rise program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).

- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays  .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays  .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Oatmeal/Porridge program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Oatmeal/Porridge program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays  .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time

Manual Mode

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
- Turn the control panel knob to the right to reach Manual Mode  . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).

- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

- First select a program following the steps described above in part 6.
- Before starting the selected program, press . The screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press . The screen displays the delayed start count down. When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically.

8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator  is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

Natural release: At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might overcook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

Manual release: Press the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.34).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).

- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.35 & 36).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.
- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
 - Put the silicone ring in the dishwasher
 - Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<p>a. Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>b. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre.</p> <p>c. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</p>
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<p>a. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre.</p> <p>b. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</p>
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest. Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	Residue in the float valve.	<ul style="list-style-type: none"> a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. b. Let the appliance cool down for at least 2 hours. c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.
	The float valve is stuck.	<ul style="list-style-type: none"> a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. b. Let the appliance cool down for at least 2 hours. c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.

Problem	Possible reasons	Solutions
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.

The Turbo Crisp Accessory



SAFETY INSTRUCTION

- 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 separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - 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 without supervision
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a nonabrasive 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.

Do

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

Do not

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

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

Advice/information

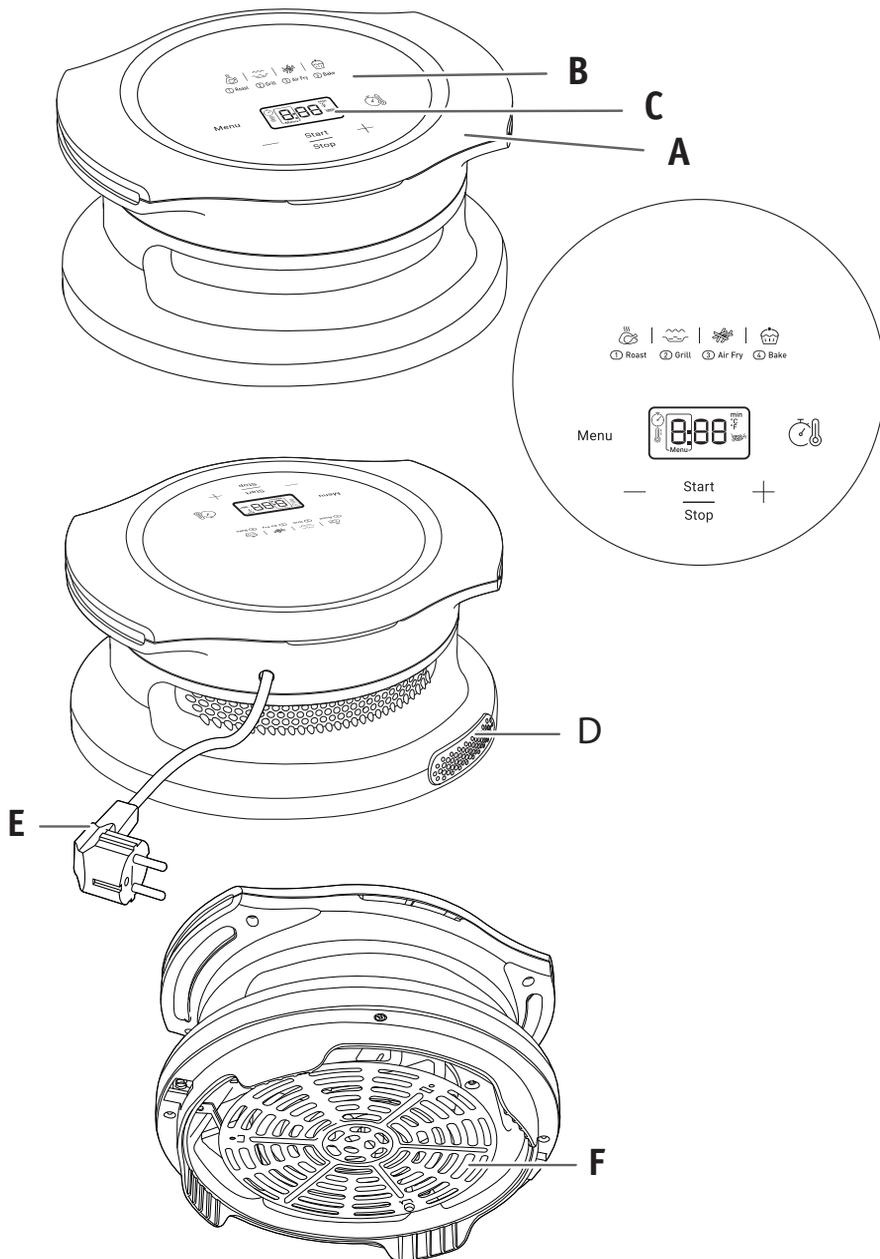
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance 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

Environment



Environment protection first!

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



DESCRIPTION

- A Handles
- B Digital touchscreen panel
- C Time/temperature display
- D Air outlet
- E Cord
- F Grid

AUTOMATIC COOKING MODES

- 1. Roast
- 2. Grill
- 3. Air fry
- 4. Bake

PRECAUTIONS FOR USE

1. This appliance can only be used on Turbo Cuisine & Fry products, on the Turbo Cuisine & Fry bowl, positioned in the Turbo Cuisine & Fry.
2. Never use the appliance on other recipients (plastic, glass, etc.)
3. Check the stability of the appliance above the Turbo Cuisine & Fry bowl, before starting the cooking cycle.
4. **WARNING!** To avoid any risk of burns, carry the appliance flat while holding the handles.
5. **WARNING!** The Turbo Cuisine & Fry must not be in operation when using the appliance Turbo Crisp.
6. At the end of the cooking with Turbo Crisp, be sure to remove the appliance before starting a new cooking with Turbo Cuisine & Fry.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place Turbo Cuisine & Fry on a flat and stable work surface.
2. Never use Turbo Crisp lid on your Turbo Cuisine & Fry without the cooking bowl. Wipe the bottom of the cooking bowl. Make sure that there is no food or liquid residue under the bowl or on the heating plate. Then place the bowl by positioning the handles of the bowl in the notches.
3. **Place Turbo Crisp on the Turbo Cuisine & Fry bowl by aligning the handles of both appliances. Do not place anything on the appliance. The lid of your Turbo Cuisine & Fry must remain open when using Turbo Crisp.**
4. Check the positioning of the cord: it must not be caught under Turbo Crisp, nor between Turbo Crisp and the open lid of the Turbo Cuisine & Fry. The appliance will not start.

USING THE APPLIANCE

Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'.

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

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

3. Place Turbo Crisp above Turbo Cuisine & Fry's bowl.

Caution: Do not touch the hot parts of the appliance during use. Only touching the screen and holding the appliance by the handles are possible.

4. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode or choose the manual settings.

a. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature (°C) with the (+) and (-) buttons on the digital screen. The thermostat varies from 70-200°C.
- 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 remaining cooking time will alternate on the screen display.

b. If choosing automatic cooking mode:

- Press Menu key (Menu) on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the Start button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
5. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, remove the appliance from the bowl. To avoid damaging the non-stick coating on the pan, use only wooden or plastic utensils to stir food. Then put Turbo Crisp back on the bowl and press the Start button (Start) again to restart cooking.
 6. Once the cooking time has elapsed, the appliance will make a sound and go down in temperature. Remove the appliance from the bowl and place it on a heat-resistant surface.
 7. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply place Turbo Crisp back on the bowl and set the timer for a few extra minutes.
 8. When the food is cooked, take out Turbo Crisp.

Caution: Do not turn Turbo Crisp, do not touch the hot grill. Do not turn the bowl, because of any excess hot oil.

After hot air frying, the bowl, Turbo Crisp and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the bowl, be careful as steam may escape from the bowl.

Note: after 3 minutes of inactivity, the appliance goes into standby and after 30 minutes of inactivity, the appliance will switch to Sleep mode. Press the button to turn it back on again.

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.

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300-750 g	22-33 min	200°C		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300-750 g**	22-33 min	200°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300-750 g	22-33 min	200°C		Yes	
Meat & Poultry						
Frozen steak	100-400 g	9-17 min	200°C			
Frozen meatballs	400 g	8-12 min	200°C			
Chicken breast fillets (boneless)	100-500 g	12-19 min	200°C			
Chicken (whole)	1200 g	45-50 min	200°C			
Snacks						
Frozen chicken nuggets	100-600 g	7-12 min	200°C			
Baking						
Muffins	4 x 100 g	18-22 min	160°C			Use a baking tin/oven dish**
Cook4me cake mold	700-900 g	50 min	160°C			Use the Cook4me cake mold

* Shake halfway through cooking.

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

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

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.
- Shaking 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.

MAKING HOME-MADE CHIPS

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

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

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: The appliance is not dishwasher-safe.
4. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store the appliance horizontally, without covering it. Do not turn it over and do not overlay product on it.

Discarding used equipment



By law electrical and electronic equipment must be collected for recycling of components. Electrical and electronic equipment marked with the waste management symbol must be disposed of at a municipal recycling point.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

OBH Nordica guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during 2 years within Sweden, Norway, Denmark and Finland, starting from the initial date of purchase or delivery date.

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At OBH Nordica's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordica's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The defective product may be returned to the store of purchase.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mis-handling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Technical data

OBH Nordica QK7788S0
220-240V ~, 50-60 Hz
1000-1200 watt

Technical data

OBH Nordica QK7788S0 Turbo Crisp Accessory
220-240V ~, 50-60 Hz
1220-1450 watt



We reserve the right to make changes without notice.



SE / RS / QK7788S0 / 290622
REF: 3206000942 / 01