



DESIGNING GOOD LIFE

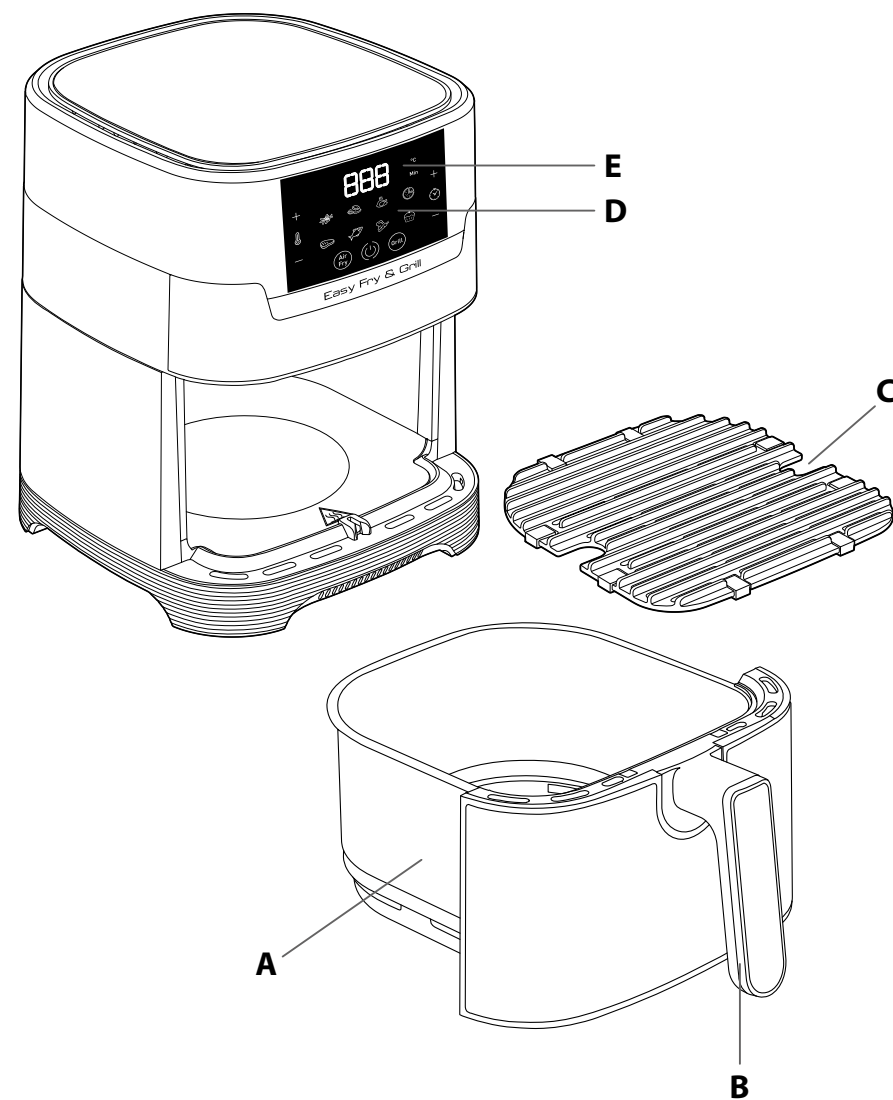
# Healthy Fryer

EASY FRY & GRILL  
PRECISION  
*2 in 1 air fryer and grill*



*Making good!*

<b>Bruksanvisning - svenska.....sida</b>	<b>4 - 15</b>
<b>Brugsanvisning - dansk.....side</b>	<b>16 - 27</b>
<b>Bruksanvisning - norsk.....side</b>	<b>28 - 39</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi.....sivu</b>	<b>40 - 51</b>
<b>Instructions of use - english.....page</b>	<b>52 - 63</b>



## Viktiga försiktighetsåtgärder

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

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


## 14. SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR ENBART HUSHÅLLSBRUK.

15. Anslut endast fritösen till ett eluttag med en minibelastning av 15 A. Om uttagen och fritösens kontakt inte är kompatibla ska en behörig tekniker byta ut uttaget.

## Använd inte förlängningsladd

En kort strömladd används för att minska risken för att fastna i eller snubbla över en lång sladd.

## Säkerhetsanvisningar

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

- Rengör löstagbara delar med en mjuk svamp och diskmedel.
- 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 din apparat innan du använder den. Var noga med att ta bort allt material under den avtagbara behållaren (beroende på modell).
- Kontrollera att spänningen i ditt nätverk motsvarar spänningen som anges på typskylten på apparaten (alternativ ström).
- Om apparaten används i ett annat land än där den köpts bör den kontrolleras av ett godkänt servicecenter med tanke på att standarderna för spänning varierar mellan länder.
- Använd apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
- Koppla alltid ur apparaten: Efter användning, för att flytta den eller för att rengöra den.
- Om en brand uppstår ska du koppla ur apparaten och kväva lågan med en fuktig kökshandduk.
- För att undvika skador på din apparat bör du se till att följa recepten i instruktionerna och på [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se). Använd rätt mängd ingredienser.

### Gör inte så här

- Använd inte apparaten om den eller strömsladden är skadad eller om den har fallit och har synliga skador eller verkar fungera onormalt. Om detta inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter.
- Använd inte förlängningssladd. Om du ändå väljer att

göra det sker detta under eget ansvar. Använd en förlängningssladd i gott skick och som överensstämmer med apparatens effekt.

- Låt inte strömsladden dingla.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande innehåller varm mat.
- Apparaten får inte köras tom.
- Slå inte på apparaten i närheten av brandfarliga material (persiennor, gardiner...). eller nära en extern värmekälla (gasspis, kokplatta etc.).
- Förvara inga brandfarliga produkter i närheten av eller under möbelen där apparaten är placerad.
- Ta aldrig själv isär apparaten
- Sänk inte ned produkten i vatten.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel (särskilt inte sodabaserade medel), stålull eller skursvampar.
- Förvara inte apparaten utomhus. Förvara den på en torr och väl ventilerad plats.

### Råd/information

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



## Var rädd om miljön!

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

## Beskrivning

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

## Automatiska tillagningslägen

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

## Innan apparaten används första gången

- 1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
- 3. Ta inte bort silikondynor från gallret.
- 4. Rengör behållaren och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
- 5. Behållaren och gallret är diskmaskinssäkra.
- 6. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Fyll inte behållaren (A) med olja eller stekfett.

## Förberedelse för användning

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

## Använda apparaten

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

- 1. Anslut strömsladden till ett eluttag.

- 2. Starta förvärmningsfasen om så önskas. För att göra detta trycker du på Start-knappen ☺ som börjar blinka så snart apparaten är inkopplad. Temperaturen som visas vid första användningen är 180°C.
- 3. Justera till önskad temperatur med ⊕ och ⊖ knapparna på den digitala skärmen.
- 4. Tryck på Start-knappen igen för att starta förvärmningen.
- 5. Apparaten piper när temperaturen har uppnåtts.
- 6. Förvärmningsfasen är nu avslutad.
- 7. Lägg maten i behållaren.
- 8. **Obs! Fyll aldrig behållaren ovanför MAX-markeringen och överskrid aldrig den maximala mängden som anges i tabellen (se avsnittet "Tillagningsguide"), eftersom detta kan påverka kvaliteten på slutresultatet.**
- 9. Skjut tillbaka behållaren i apparaten.
- 10. **Försiktighet: Vidrör inte behållaren under användning och under en tid efter användning, eftersom den blir väldigt varm. Håll bara behållaren i handtaget.**
- 11. För att börja laga mat kan du välja mellan det automatiska matlagningsläget och de manuella inställningarna.
  - a) Om du väljer manuella inställningar:
    - Justera till önskad temperatur ☺ med ⊕ och ⊖ knapparna på den digitala skärmen. Termostaten varierar från 80-200°C.
    - Ställ sedan in önskad tillagningstid genom att trycka på ☺-knappen och justera tiden med ⊕ och ⊖-knapparna. Timern kan ställas in på mellan 0 och 60 minuter.
    - Tryck på Start-knappen för att börja laga mat med valda temperatur- och tidsinställningar. Tillagningen börjar. Den valda temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen.
  - b) Om du väljer automatisk tillagningsläge:
    - Välj önskat matlagningsläge genom att trycka på den motsvarande ikonen på pekskärmen (dessa lägen beskrivs i detalj i avsnittet "Tillagningsguide").
    - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på ☺-knappen. Detta kommer att starta tillagningsprocessen.
    - Tillagningen börjar. Den valda temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen.
- 12. Överskott av olja från maten samlas i botten av behållaren.
- 13. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Tillagningsguide"). För att skaka maten drar du ut behållaren ur handtaget och skakar den. Skjut sedan tillbaka behållaren i apparaten och tryck på Start-knappen ☺ igen för att starta om tillagningen.
- 14. När du hör timerns alarm är den inställda tillagningstiden slut. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- 15. Kontrollera om maten är klar.
- 16. Om maten inte är färdig skjut du bara tillbaka behållaren i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
- 17. Ta ut behållaren när maten är tillagad. För att ta bort maten lyfter du ut 17 ur behållaren med en tång.
- 18. **Försiktighet: Behållaren bör aldrig vändas upp och ner med gallret.**
- 19. Efter varmluftstekningen är behållaren, gallret och maten väldigt varm.

Beroende på vilken typ av mat som tillagas i apparaten bör du vara försiktig, eftersom ånga kan strömma ut ur behållaren.

20. När ett parti mat är tillagat är apparaten omedelbart redo att förbereda ytterligare en sats.

### Använda grillplattan

- Placera grillgallret i behållaren på apparaten.
- Tryck på och tryck sedan på på skärmen för att välja grilläge.
- Starta grilläget genom att trycka på . Detta startar förvärmningsfasen (tid:15 minuter).
- När du hör timerns alarm har förvärmningsfasen slutförts.
- Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta. Varning: Behållaren och grillgallret är mycket varma. Använd en tång för att placera maten på grillplattan.
- Placera maten på grillplattan och sätt tillbaka behållaren i apparaten.
- Välj önskad tillagningstid genom att trycka på och -knapparna (se avsnittet "Tillagningsguide").
- Tryck på Start-knappen för att starta matlagningen. Temperaturen och återstående tillagningstiden visas omväxlande på skärmen. Observera att köttbitar behöver vändas efter halva tillagningstiden. Överskott av olja från maten samlas i botten av behållaren.
- När du hör timerns alarm är tillagningen klar. Dra ut behållaren ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är färdig skjuter du bara tillbaka behållaren i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
- Ta ut behållaren när maten är tillagad. För att ta bort maten lyfter du ut den ur behållaren med en tång.

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

### Torkning

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

den ur behållaren med en tång.

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











### Tillagningsguide

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

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

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

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur °C	Tillagningsläge	Skaka*	Extra information
<b>Grill</b>						

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

\* Skaka halvvägs genom tillagningen.

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

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

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

### Tips

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- En större mängd mat kräver bara något längre tillagningstid, en mindre mängd mat kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre livsmedel halvvägs genom tillagningstiden förbättrar

slutresultatet och kan förhindra ojämn matlagning.

- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigt resultat. Efter att olja tillsats steker du potatisen några minuter.
- Tillaga inte extremt fet mat i apparaten.
- Snacks som kan tillagas i ugnen kan också tillagas i apparaten.
- Den optimala rekommenderade kvantiteten för tillagning av pommes frites är 700 gram.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Lägg en ugnnsform i behållaren om du vill baka en tårta eller quiche, eller om du vill steka ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda en ugnnsform i silikon, rostfritt stål, aluminium, terrakotta.
- Du kan också använda apparaten för att värma upp mat. För att värma upp maten ställer du in temperaturen på 160°C i upp till 10 minuter.

### Tillaga hemgjorda pommes frites

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

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

### Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

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

1. Dra ut strömsladden ur vägguttaget och låt apparaten svalna. **Obs!** Ta bort behållaren så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
3. Rengör behållaren och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
4. Du kan använda en avfettningvätska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
5. Behållaren och gallret är diskmaskinssäkra.
6. **Tips:** Om smuts har fastnat i botten av behållaren och gallret fyller du dem med varmt vatten och lite diskmedel. Låt behållaren och gallret stå och dra i

- cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.
7. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
  8. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
  9. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.

### **Förvaring**

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

### **Garanti och service**

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

### **Felsökning**

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

## **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 eventuellt 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

- specifikationen
- 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](http://www.obhnordica.se).

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

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



## Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

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

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


15. Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter med en minimum spænding på 15 A. Få en autoriseret tekniker til at udskifte kontakten med en mere velegnet kontakt, hvis apparatets stik og stikkontakten ikke er kompatible.

## Bruges ikke forlængerledning

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

## Sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er kun beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:
  - i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
  - på gårde
  - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
  - bed & breakfast og lignende indkvartering
- Dette apparat er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå fare.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet bruges. Varme overflader på apparatet må aldrig berøres.
- Rengør aftagelige dele med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig svamp eller klud. Se afsnittet "Rengøring" i brugsanvisningen.
- Apparatet kan bruges op til en højde på 4000 m.

### **Gør følgende**

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

### **Gør ikke følgende**

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

### **Vigtig information**

- Når produktet anvendes første gang, kan det frigive en ikke-giftig lugt. Dette vil ikke påvirke brugen og forsvinder hurtigt.
- Af sikkerhedsmæssige årsager opfylder apparatet gældende standarder og lovgivning (direktiver om lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet og må ikke bruges udendørs. Producenten påtager sig intet ansvar, og garantien bortfalder i tilfælde af kommerciel brug, forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der er beregnet til dette apparat.



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

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

### Beskrivelse

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

### Automatiske tilberedningsprogrammer

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

### Før ibrugtagning

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


### Klargøring til brug

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







### Brug af apparatet

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

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





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

### Brug af grillristen

1. Placer grillristen i apparatets gryde.
2. Tryk på  og derefter på  på skærmen for at vælge grilltilstanden.
3. Start grilltilstanden ved at trykke på . Dermed starter forvarmningen (tid: 15 minutter).
4. Når timeren lyder, er forvarmningen færdig.
5. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.  
**Forsigtig:** Gryden og grillristen er meget varme. Brug en tang til at placere maden på grillristen.
6. Placer ingredienserne på grillristen, og sæt gryden tilbage i apparatet.
7. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne  og  (se afsnittet "Tilberedningsguide").
8. Tryk på startknappen  for at starte tilberedningen. Temperaturen og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på skærmen.  
Bemærk: Kød skal vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af gryden.
9. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
10. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt gryden tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
11. Træk gryden ud, når maden er færdig. Tag maden ud af gryden med en tang.  
**Forsigtig:** Efter varmluftstilberedningen er gryden, risten og maden meget varme.

### Tørring

1. Placer risten i apparatets gryde.
2. Tryk på , og juster derefter temperaturen  ved at trykke på knappen  og , indtil 80 °C vises på den digitale skærm.









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

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

### Tilberedningsguide

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

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

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

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

\*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

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

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

### Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- Større portioner kræver kun lidt længere tilberedningstid, end mindre portioner, og mindre portioner kræver kun lidt kortere tilberedningstid.
- Hvis mindre ingredienser rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, vil det give et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- Tilsæt lidt olie til kartofler (ikke frosne) for at få et sprødt resultat. Tilbered kartoflerne et par minutter efter at have tilsat olien.
- Brug ikke apparatet til at tilberede ekstremt fedtholdige ingredienser.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pomfritter er 700 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Placer et ildfast fad i apparatets gryde ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Der kan bruges ildfaste silikone-, aluminium- eller terrakottafade samt ildfaste fade i rustfrit stål.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160° C i op til ti minutter.

### Hjemmelavede pomfritter

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

1. Vælg en kartoffelsort, der anbefales til tilberedning af pomfritter. Skræl kartoflerne, og skær dem i stave med ens tykkelse.
2. Læg kartoffelstavene i en skål med koldt vand, og lad dem ligge i mindst 30 minutter. Tag dem op, og tør dem på et rent og meget sugende viskestykke. Dup dem derefter med køkkenrulle. Kartoffelstavene skal være godt tørre, før de tilberedes.
3. Kom 1 spsk. olie (grøntsags-, solsikke- eller olivenolie) i en tør skål, læg kartoffelstavene i, og bland, indtil de alle er dækket af olie.
4. Tag kartoffelstavene op ad skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. Placer kartoffelstavene i gryden.
5. **Bemærk:** Hæld ikke skålen med kartoffelstave og olie direkte i gryden på én gang, da overskydende olie ellers ender i bunden af gryden.
6. Tilbered pomfritterne som angivet i afsnittet Tilberedningsguide.

### Rengøring

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt. Gryden og risten har non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøring, da det kan beskadige non-stick-belægningen.

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

### Opbevaring

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

### Garanti og service

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

### Fejlfinding

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

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

### Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand  
 Visiting address: Deltapark 37, 3. sal  
 Phone: +45 43 350 350  
 Direct: +45 43 350 367  
[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

## Viktige sikkerhetstiltak

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

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

## 14. TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK.


15. Apparatet må bare kobles til elektriske kontakter som har en minimumsbelastning på 15 A. Hvis det viser seg at kontaktene og støpselet på apparatet ikke er kompatible, må du få en elektriker til å bytte ut kontakten med en som passer bedre.

## Ikke bruk apparatet med skjøteledning

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

## Sikkerhetsforskrifter

- Dette apparatet er kun ment for bruk i husholdningen. Apparatet er ikke beregnet for følgende bruksområder og garantien gjelder derfor ikke for disse:
  - personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
  - våningshus
  - gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - overnattingssteder med frokost
- Apparatet skal ikke brukes med ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, en servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er i bruk. Ta aldri på de varme overflatene på apparatet.
- Rengjør avtakbare deler med en myk svamp og oppvaskmiddel uten slipemiddel.
- Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig svamp eller klut. Se avsnittet «Rengjøring» i bruksanvisningen.
- Apparatet kan brukes inntil en høyde over havet på 4000 m.

### **Gjør følgende:**

- Les og følg bruksanvisningen, og ta vare på den til senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle salgsfremmende etiketter eller klistremerker fra apparatet før bruk. Pass på at du også fjerner materialer fra undersiden av den avtakbare bollen (avhengig av modell).
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med spenningen som er angitt på typeskiltet på apparatet (alternativ strøm).
- Gitt ulike bruksstandarder, anbefales det å få apparatet kontrollert/undersøkt hos et godkjent servicesenter dersom apparatet skal brukes i et annet land enn innkjøpslandet.
- Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten: etter bruk, for å flytte det eller for å rengjøre det.
- I tilfelle brann, trekk ut støpselet og kvel flammene med et fuktig kjøkkenhåndkle.
- For å unngå å skade apparatet, må du sørge for at du følger oppskriftene i instruksjonene og på [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no); pass på at du bruker 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.
- Koble ikke fra apparatet ved å dra i strømledningen.
- Flytt aldri apparatet mens det fortsatt inneholder varm mat.
- Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- Ikke slå på apparatet i nærheten av brennbare materialer (persiener, gardiner ...). eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, kokeplate osv.).
- Ikke oppbevar antennelige produkter i nærheten av eller under møbelenheter der apparatet står.
- Ikke skru apparatet fra hverandre selv
- Produktet må ikke senkes ned i vann.
- Ikke bruk kraftige eller slipende rengjøringsprodukter (spesielt sodabaserte midler), og heller ikke skuresvamper eller avfettingsmidler.
- Ikke oppbevar apparatet utendørs. Oppbevares i et tørt og godt ventilert område.

### **Råd/informasjon**

- Når du bruker produktet for første gang, kan det avgi en ikke-giftig lukt. Dette vil ikke påvirke bruken, og det vil forsvinne raskt.
- Av hensyn til din sikkerhet overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, direktivet for elektromagnetisk kompatibilitet, forskriften om materialer i kontakt med næringsmidler, miljødirektivet, m.m.).



- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger og skal ikke brukes utendørs. All kommersiell bruk, upassende bruk eller manglende etterlevelse av bruksanvisningen fører til at produsenten fraskriver seg ethvert ansvar og at garantien bortfaller.
- Av sikkerhetshensyn skal du bare bruke tilbehør og reservedeler som er laget spesielt for ditt apparat



### Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever inn apparatet ved ditt lokale returpunkt eller en kommunal gjenvinningsstasjon.

### Beskrivelse

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

### Automatisk stekeinnstilling

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

### Før første gangs bruk

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

### Klargjør for bruk

1. Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
2. Ikke fyll bollen med olje eller annen væske.

3. Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

### Bruk av apparatet




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

1. Koble strømledningen til en stikkontakt.
2. Start forvarmingsfasen, hvis du ønsker det. Dette gjør du ved å trykke på Start-knappen ☺ som begynner å blinke så snart apparatet er koblet til strøm. Temperaturen som vises ved første gangs bruk er 180 °C (356°F).
3. Still inn ønsket temperatur med knappene ⊕ og ⊖ på den digitale skjermen.
4. Trykk på Start-knappen igjen for å starte forvarmingen.
5. Apparatet piper når temperaturen er nådd.
6. Forvarmingsfasen er nå fullført.
7. Legg maten i bollen.
8. **Obs: Fyll aldri bollen over MAX-merket eller overskrid maksimumsmengden som er angitt i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.**
9. Skyv bollen tilbake i apparatet.
10. **Forsiktig:** Ikke berør bollen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Bare hold bollen i håndtaket.
11. For å begynne å lage mat, kan du velge mellom automatisk tilberedningsmodus og de manuelle innstillingene.
  - a) Hvis du velger manuelle innstillinger:
    - Still inn ønsket temperatur ① med knappene ⊕ og ⊖ på den digitale skjermen. Termostaten varierer fra 80-200°C (176-392°F).
    - Still deretter inn ønsket tilberedningstid ved å trykke på ☺-knappen og justere tiden med ⊕ og ⊖-knappene. Timeren kan stilles inn i mellom 0 og 60 minutter.
    - Trykk på Start-knappen for å begynne å lage mat med de valgte temperatur- og tidsinnstillingene. Matlagingen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vil vises vekselvis på skjermen.
  - b) Hvis du velger automatisk tilberedningsmodus:
    - Velg ønsket tilberedningsmodus ved å trykke på ikonet på berøringsskjermpanelet (disse modusene er beskrevet i detalj i avsnittet "Tilberedningsveiledning").
    - Bekreft tilberedningsmodusen ved å trykke på ☺-knappen. Dette vil starte tilberedningsprosessen.
    - Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstiden vil vises vekselvis på skjermen.
12. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.
13. Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"). For å riste maten trekker du bollen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter bollen tilbake i




apparatet og trykk på Start-knappen  igjen for å starte tilberedningen på nytt.

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

### Bruke grillplaten

1. Plasser grillristen i bollen på apparatet.
2. Trykk på , og trykk deretter  på skjermen for å velge grillmodus.
3. Start grillmodus ved å trykke på . Dette vil starte forvarmingsfasen (timing : 15 minutter).
4. Når du hører tidtakerlyden, er forvarmingsfasen ferdig.
5. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

**Forsiktig:** Bollen og grillristen er veldig varme. Bruk en klype for å plassere maten på grillplaten.







6. Legg maten på grillplaten og sett bollen tilbake i apparatet.
7. Velg ønsket tilberedningstid ved å trykke på - og -knappene (se avsnittet "Tilberedningsveiledning").
8. Trykk på Start-knappen  for å starte tilberedningen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstiden vil vises vekselvis på skjermen.


**Merk:** Kjøttstykkene skal snus etter halve tilberedningstiden.

Overflødig olje fra maten samles i bunnen av bollen.

9. Når du hører timerlyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
10. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake på apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
11. Når maten er tilberedt, tar du ut bollen. For å ta ut maten bruker du en klype for å løfte maten ut av bollen.  
Forsiktig: Etter varmluftssteking er bollen, risten og maten veldig varme.

### Dehydrering

1. Plasser grillristen i bollen på apparatet.
2. Trykk på , og juster deretter temperaturen ved å trykke på - og -knappen til 80 °C på den digitale skjermen.
3. Still deretter inn ønsket tilberedningstid ved å trykke på -knappen og justere tiden med - og -knappene. Du kan angi tidsberegningen fra 1 time til 4 timer.




4. Trykk på Start-knappen  for å starte dehydreringsprosessen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstiden vil vises vekselvis på skjermen.
5. Når du hører timerlyden, er tilberedningen ferdig. Trekk bollen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
6. Sjekk om maten er klar. Hvis maten ikke er klar ennå, setter du den tilbake på apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
7. Når maten er tilberedt, tar du ut bollen. For å ta ut maten bruker du en klype for å løfte maten ut av bollen.














**Forsiktig: Bollen og grillristen er veldig varme.**

### Tilberedningsveiledning

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

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

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

Frosne ostepinner	125 g (5 biter)	7 - 9 min	180°C			
Frosne løkringer	200 g (10 biter)	8 - 10 min	200°C		Ja	
Grille						
		15 min	200°C			
Kjøtt	250 g	Forvarming: 15 min Steking: 6-8 min	200°C			Du kan legge til olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
Pølser	400 g	Forvarming: 15 min Steking: 10-12 min	200°C			Du kan legge til olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
Grønnsaker	300 g	Forvarming: 15 min Steking: 10 min	200°C			
Fiskefilet	200 g	Forvarming: 15 min Steking: 3-5 min	200°C			
Baking						
Muffins	7 biter	15 - 18 min	180°C			Bruk bakeplate /ovnsfat**
Kake	300 g	30 min	160°C			
Dehydrering						
Eple i skiver	1 stk.	1t	80°C			

\* Rist etter halvgått steketid.

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

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

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

#### Tips

- Mindre matvarer krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn mat i større størrelse.
- En større mengde mat krever bare litt lengre tilberedningstid, en mindre

mengde mat krever bare litt kortere tilberedningstid.

- Å riste mindre matvarer halvveis i tilberedningstiden forbedrer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevn steking.
- Tiltsett litt olje til ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Etter å ha tatt i en skje olje, steker du potetene på få minutter.
- Ikke kok ekstremt fettete matvarer i apparatet.
- Snacks som kan tilberedes i en ovn kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommes frites er 700 gram.
- Bruk ferdige puff- og shortcrust-bakverk for å lage fylte snacks raskt og enkelt.
- Legg et ovnsfat i bollen hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller fylte ingredienser. Du kan bruke et ovnsfat i silisium, rustfritt stål, aluminium, terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. For å varme opp maten setter du temperaturen til 160°C /320°F i opptil 10 minutter.

#### Lage hjemmelagde chips

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

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

#### Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

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

1. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles. Obs: Fjern bollen for at apparatet skal avkjøles raskere.
2. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør bollen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
4. Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
5. Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
6. Tips: Hvis det sitter fast smuss på bunnen av bollen og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La bollen og risten ligge i vann i ca.

- 10 minutter. Skyll og tørk.
7. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
  8. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
  9. Senk aldri apparatet i vann eller annen væske.

### Oppbevaring

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

### Garanti og service

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

### Feilsøking

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

## 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, unnlattelse 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 spenningssvingninger
- 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](http://www.obhnordica.no).

### Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5  
0216 Oslo  
Norge  
Tlf: 22 96 39 30  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

## Varotoimenpiteet

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava seuraavia tärkeitä turvallisuusohjeita:

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

15. Yhdistä laite vain vähintään 15 ampeerin kuormituksen kestävään sähköpistorasiaan. Jos sähköpistoke ei ole yhteensopiva pistorasian kanssa, anna valtuutetun sähköasentajan vaihtaa sähköpistoke.

## Älä käytä jatkojohtoa

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

## Turvallisuusohjeet

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

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

### **Toimi seuraavasti**

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

### **Älä toimi seuraavasti**

- Älä käytä laitetta, jos laite tai sen virtajohto on vaurioitunut, tai jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se näyttää toimivan epänormaalilla tavalla. Jos näin tapahtuu, laite on toimitettava valtuutettuun

huoltokorjaamoon.

- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät tehdä niin omalla vastuullasi, käytä hyvässä kunnossa olevaa jatkojohtoa, joka on yhteensopiva laitteen tehon kanssa.
- Älä anna virtajohdon roikkua.
- Älä irrota laitteen pistoketta sähköpistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä koskaan siirrä laitetta, jos se sisältää edelleen kuumaa ruokaa.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä kytke laitetta käyttöön syttyvien materiaalien (kaihtimet, verhot jne.) lähellä tai lähellä ulkoista lämmönlähdettä (kaasuliesi, keittolevy jne.).
- Älä säilytä mitään syttyviä tavaroita lähellä tai alapuolella kalustetta, jonka päälle laite on sijoitettu.
- Älä pura laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä mitään voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita (varsinkaan soodapohjaisia irrotinaineita) tai teräsvillatyynyjä tai karhunkieliä.
- Älä säilytä laitetta ulkotiloissa. Säilytä laitetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa tilassa.

### **Vinkkejä ja tietoja**

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

seurauksista. Tällöin takuu raukeaa.

- Käytä turvallisuussyistä vain laitteelle tarkoitettuja lisävarusteita ja varaosia.



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

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

### Kuvaus

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

### Automaattiset kypsennystilat

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

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

### Valmistelut käyttöä varten

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







### Laitteen käyttö

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









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

16. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, liu'uta vain kulho takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
17. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä.
18. **Varoitus:** Kulhoa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa.
19. Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kulho, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Varo kypsennettävän ruoan tyyppistä riippuen laitteesta ulos purkautuvaa kuumaa höyryä.
20. Kun ruoka-annos on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.

### Grillilevyn käyttö

1. Aseta grilliritilä laitteen kulhoon.
2. Paine painiketta  ja valitse grillitila painamalla näytön -painiketta.
3. Käynnistä grillitila painamalla -painiketta. Tämä käynnistää esilämmityksen (kesto noin 15 minuuttia).
4. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, esilämmitys on päättynyt.
5. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. Varoitus: kulho ja grilliritilä ovat hyvin kuumia. Aseta ruoka grillilevylle käyttämällä pihtejä.
6. Aseta ruoka grillilevylle ja laita kulho takaisin laitteeseen.
7. Valitse haluttu kypsennysaika painamalla - ja -painikkeita (katso Kypsennysopas-osio).
8. Käynnistä kypsennys painamalla -käynnistyspainiketta. Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen. Huomautus: lihapalat on käännettävä kypsennysajan puolivälissä. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään kulhon pohjalle.
9. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Ota kulho ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
10. Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, aseta se takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
11. Kun ruoka on valmis, vedä kulho ulos. Nosta ruoka kulhosta pihdeillä. Varoitus: Kuumalla paistamisen jälkeen kulho, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia.

### Kuivattaminen

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

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

### Kypsennysopas

Alla oleva taulukko kertoo valmistettavan ruoan peruskypsennysajan.

**Huomautus: Alla olevat kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella käytetyn perunalajikkeen ja -erän mukaan. Muiden elintarvikkeiden kohdalla koko, muoto ja merkki voivat vaikuttaa lopputulokseen. Siksi saatat joutua hieman muuttamaan kypsennysaikaa.**

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



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

\* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

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

\*\*asetta kakku-/uunivuoka kulhoon.

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

## Vinkkejä

- Pienikokoiset ainekset vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan kuin suurikokoiset.
- Suurempi ruokamäärä vaatii vain hieman pidemmän kypsennysajan, ja pienempi ruokamäärä vain hieman lyhyemmän kypsennysajan.
- Pienempikokoisten aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa estämään epätasaisen kypsennyksen.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä tuoreisiin perunoihin öljyä. Kun olet lisännyt lusikallisen öljyä, paista perunat muutamassa minuutissa kuluessa.
- Älä kypsennä laitteessa erittäin rasvaisia ruoka-aineita.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 700 grammaa.
- Voit valmistaa nopeasti ja helposti täytettyjä välipaloja käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen kulhoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa helposti särkyviä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C /320 °F ja lämmitä ruokaa enintään 10 minuutin ajan.

## Kotitekoisten ranskanperunoiden valmistus

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

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

## Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kulhossa ja ritilässä on tarttumattomat pinnoitteet. Älä käytä niiden puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumattomia pinnoitteita.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. **Huomautus:** Poista kulho, jotta laite jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista kulho ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Voit poistaa mahdollisesti jäljelle jääneen lian rasvanpoistoaineella.
5. Säiliö ja ritilä kestävät konepesun.
6. **Vinkki:** Jos kulhon ja ritilän pohjaan on tarttunut likaa, täytä ne kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Liuota kulhoa ja ritilää noin 10 minuuttia. Huuhtelee ne sitten puhtaiksi ja kuivaa ne.
7. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.
8. Puhdista kuumennuselementti kuivalla puhdistusharjalla, niin saat irti mahdolliset ruoanjäämät.
9. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

### Säilytys

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

### Takuu ja huolto

Jos laitteesi on huollettava, tarvitset tietoa tai sinulla on ongelma, siirry OBH Nordican verkkosivustolle osoitteeseen [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi) tai ota yhteys paikalliseen OBH Nordica -jälleenmyyjään.

### Vianetsintä

Jos laitteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä maasi OBH Nordicaan.

## 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 Nordican 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](http://www.obhnordica.fi).

### Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

## Important safeguards

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


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

incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

## Short cord instructions

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

## Safety instructions

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

- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

### **Do**

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

### **Do not**

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless

decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.

- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

### **Advice/information**

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

## parts designed for your appliance



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

### Automatic cooking modes

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

### Before first use

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

### Preparing for use

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

### Using the appliance

Easy Fry can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes at [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com) help you get to know the appliance.







- 1. Connect the power supply cord to an electrical socket.

- 2. Start the preheating phase if you wish. To do this, press the Start button that begins flashing as soon as the appliance is plugged in. The temperature displayed on the first use is 180°C (356°F).
- 3. Adjust to the desired temperature with the and buttons on the digital screen.
- 4. Press the Start button again to start preheating.
- 5. The appliance will beep when the temperature has been reached.
- 6. The preheating phase is now completed.
- 7. Place the food in the bowl.
- 8. **Note:** Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
- 9. Slide the bowl back into the appliance.
- 10. **Caution:** Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.
- 11. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.
  - a) If choosing manual settings:
    - Adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C (176-392°F).
    - Then set the desired cooking time by pressing the button and adjusting the time with the and buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
    - Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
  - b) If choosing automatic cooking mode:
    - Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
    - Confirm the cooking mode by pressing the button. This will launch the cooking process.
    - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- 12. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
- 13. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press the Start button again to restart cooking.
- 14. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 15. Check if the food is ready.
- 16. If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 17. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
- 18. **Caution:** The bowl should never be turned up side down with the grid.
- 19. After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may








escape from the bowl.

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

### Using the grill plate

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

### Dehydration













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












Caution: the bowl and the grid are very hot.

### Cooking guide

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

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

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

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

\* Shake halfway through cooking.

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

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

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

### Tips

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminum, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C /320°F for up to 10 minutes.

### Making homemade chips

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

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

### Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
5. The bowl and the grid are dishwasher safe.
6. **Tip:** If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
7. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
8. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
9. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## Storage

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

## Guarantee and service

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

## Troubleshooting

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

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

### TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5  
SE-172 66 Sundbyberg  
Phone: +46 08-629 25 00  
[www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)



