



---

DESIGNING GOOD LIFE

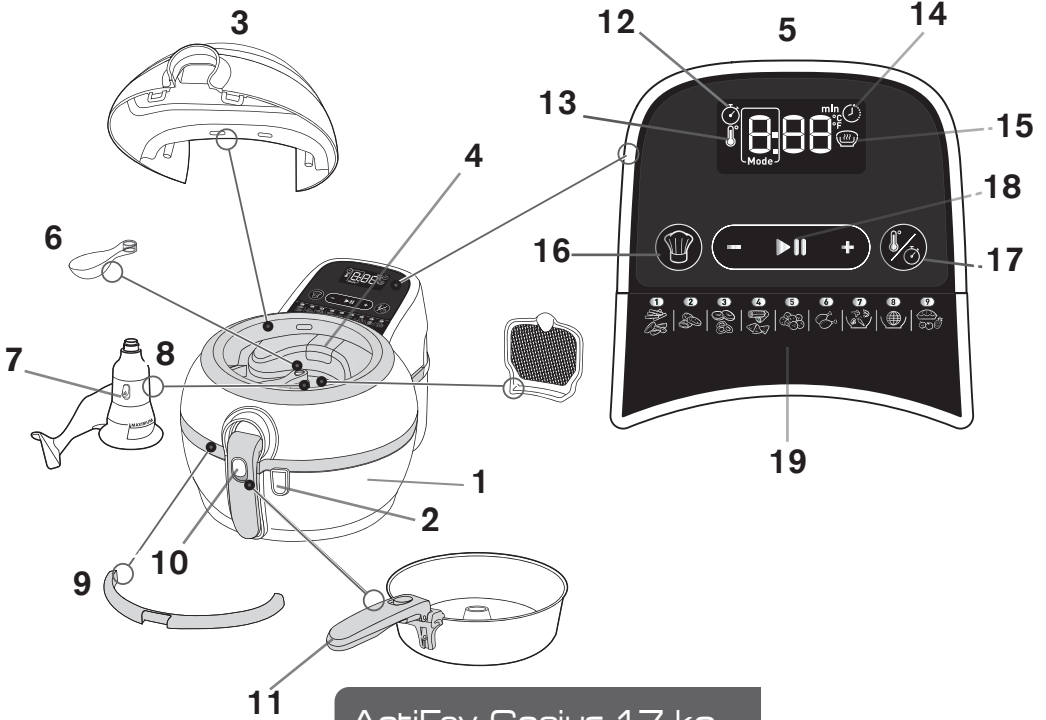
# ActiFry<sup>®</sup>

## Genius

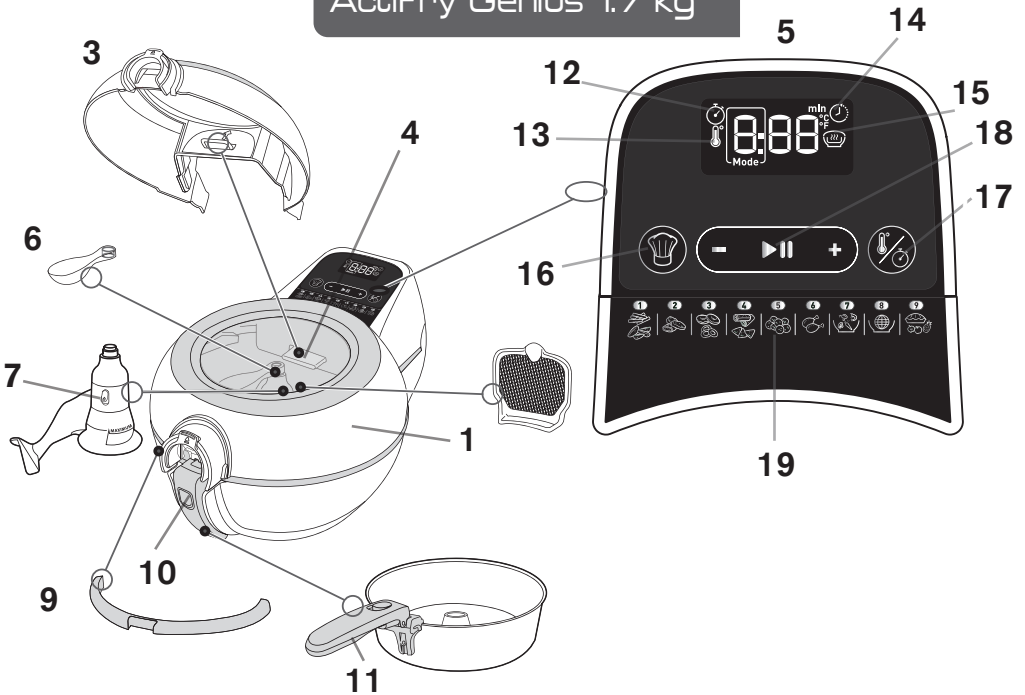
The healthy and easiest way to  
enjoy your favorite fried recipes

|                                          |             |                |
|------------------------------------------|-------------|----------------|
| <b>Bruksanvisning – svenska .....</b>    | <b>sida</b> | <b>6 – 18</b>  |
| <b>Brugsanvisning – dansk .....</b>      | <b>side</b> | <b>19 – 31</b> |
| <b>Bruksanvisning – norsk.....</b>       | <b>side</b> | <b>32 – 44</b> |
| <b>Käyttöohjeet – suomi .....</b>        | <b>sivu</b> | <b>45 – 57</b> |
| <b>Instruction manual – english.....</b> | <b>page</b> | <b>58 – 70</b> |

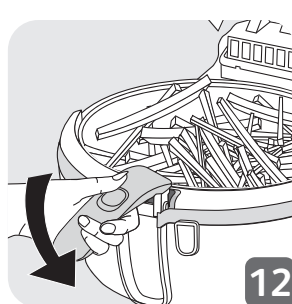
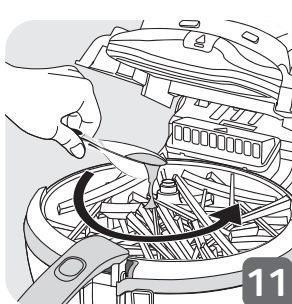
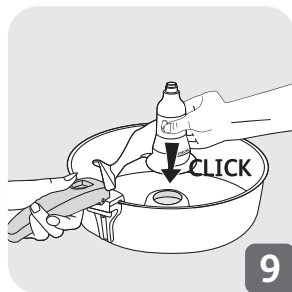
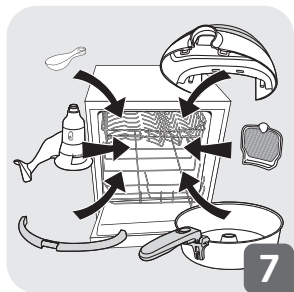
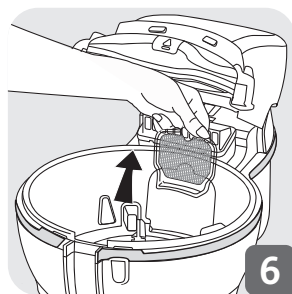
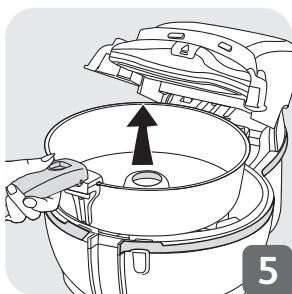
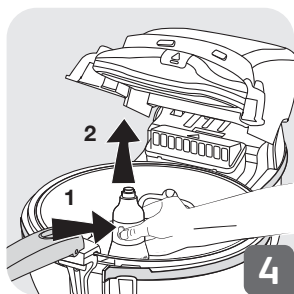
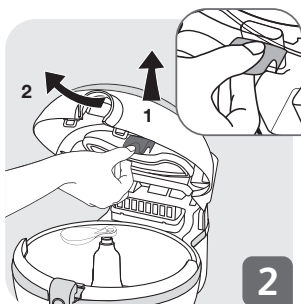
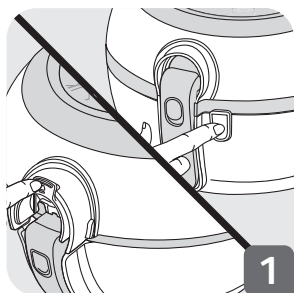
# ActiFry Genius 1.2 kg

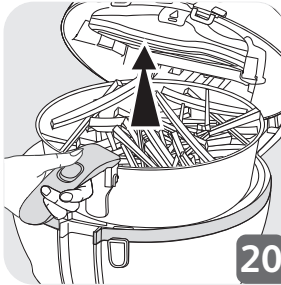
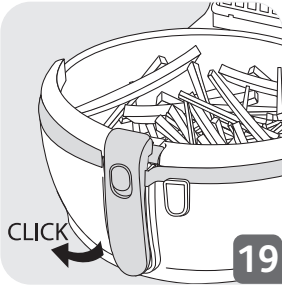
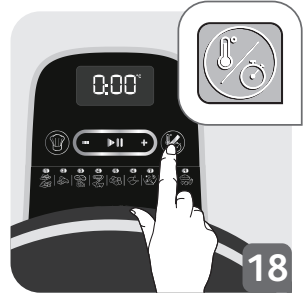
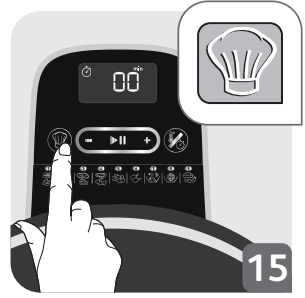
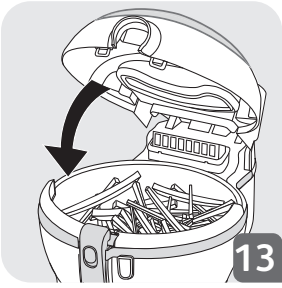


# ActiFry Genius 1.7 kg



1





## **VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

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

1. Läs alla anvisningar innan du använder den.
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 och innan den rengörs.
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. Var ytterst försiktig när fritösen flyttas medan den innehåller varm mat.
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 DENNA BRUKSANVISNING.**

**15. ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.**

16. Kontrollera att den lokala spänningsförsörjningen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten under fritösen.

17. 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.

18. Den här elektriska utrustningen arbetar med hög temperatur, vilket kan ge brännskador. Vidrör inte fritösens varma delar (locket, plastdelar osv.).

19. För att fritösen ska kunna användas på ett säkert sätt får inte för stora livsmedel läggas i den.

20. Lägg inte för mycket mat i skålen. Av säkerhetsskäl får inte den maximala mängden överskridas.

21. Tillagningstiderna är endast riktvärden.

22. Låt inte kontakten hänga över kanten på bordet eller bänken.

23. Koppla inte ur fritösen genom att dra i sladden.

24. Dra alltid ut kontakten direkt efter användning, innan fritösen flyttas och innan rengöring och skötsel.

25. Försök aldrig släcka fritösen med vatten om den fattar eld. Dra ut kontakten till fritösen. Stäng locket, om det är riskfritt. Släck lågorna med en fuktig trasa.

26. Flytta inte fritösen när den är fylld med varm olja.
27. Sänk aldrig ned fritösen i vatten!
28. Den här fritösen är inte lämplig för recept med en hög andel flytande innehåll (t.ex. soppor, såser som kokas ned osv.).
29. Slå aldrig på fritösen om skålen är tom.
30. Överfyll inte skålen; överskrid inte de specificerade mängderna eller MAX-märket (endast för pommes frites).
31. Den här fritösen är inte avsedd för friterad mat.
32. Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
33. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar kunskaper eller erfarenhet, om de inte hålls under uppsikt av eller först instrueras om användning av apparaten av någon som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
34. Kontakta behörig eftermarknadsverkstad.

## **Anvisningar om kort sladd**

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

## **Beskrivning**

1. Bas
2. Knapp för öppning av locket
3. Lock
4. Fönster
5. Digital kontrollpanel
6. Måtskopa
7. Knapp för lossning av omröraren



8. Avtagbar omrörare
9. Avtagbar täckring
10. Frikopplingsknapp för tillagningsskålens handtag
11. Skålens handtag
12. Tillagningstid
13. Temperatur
14. Fördröjd start
15. Varmhållning
16. Funktionsläge för val av ett fördefinierat program
17. Manuellt läge
18. Aktivera/pausa tillagningen
19. Program

## Användning

### Före första användningen

- Ta bort alla dekaler och eventuellt emballage.
- Tryck på öppningsknappen för att öppna locket - fig.1.
- Ta ut mätskopan.
- Lyft skålens handtag till horisontellt läge tills det klickar fast - fig.3.
- Ta bort omröraren genom att trycka på frikopplingsknappen - fig.4.
- Ta ut tillagningsskålen.
- För clipsen utåt och lyft av täckringen.
- Ta bort det avtagbara filtret - fig.6.
- Alla avtagbara delar kan diskas i diskmaskin - fig.7 eller rengöras med en icke-slipande svamp och lite handdiskmedel.
- Rengör apparatens stomme med en fuktig svamp och lite handdiskmedel - fig.8
- Torka av noggrant innan delarna monteras igen.
- Justera omröraren så att den klickar fast - fig.9.
- Sätt täckringen vid kanten på skålen, centrera den och tryck ned den tills den klickar fast.
- När fritösen används för första gången kan den avge en lätt doft. Detta påverkar inte användningen av fritösen och doften försvinner snart.

### OBS:

- Sänk aldrig ned fritösen i vatten.
- För att få bästa möjliga resultat med din nya produkt när den används för första gången rekommenderar vi att du tillagar ett recept som minst tar 30 minuter.

### Förbereda maten

**Överskrid inte mängden ingredienser och vätskor i manualen och receptboken. I annat fall kan fritösen skadas. Överskrid aldrig den maximala nivån på den avtagbara omröraren - fig.10, oavsett vilket recept som tillagas. Lämna inte kvar mätskopan i skålen under tillagningen.**

- Öppna locket - fig.1

- Ta bort skopan ur skålen.
- Lägg maten i tillagningsskålen och fördela den jämnt. Överskrid inte den högsta tillåtna mängden (se tillagningstabellerna på sida 10 till 12) - fig.10.
- Tillsätt oljan till maten med skopan - fig.11, och fördela den jämnt (se tillagningstabellerna på sida 10 till 12).
- Frikoppla handtaget och tryck tillbaka det i huset - fig.12.
- Stäng locket - fig.13

## Tillagning

- Använd aldrig fritösen utan mat.
- Lägg aldrig i för mycket mat i tillagningsskålen. Följ de rekommenderade mängderna.
- Den här fritösen är inte lämplig för recept med en hög andel flytande innehåll (t.ex. soppor, såser som kokas ned osv.).
- Slå aldrig på fritösen om skålen är tom.

## Börja tillagningen

- Öppna locket - fig.1.
- Lägg maten i tillagningsskålen och överskrid inte den maximala mängden (se tabellen med tillagningstider) och MAX-markeringen på omröraren för flytande recept - fig.10.
- Förbered dina ingredienser enligt anvisningarna i receptboken. Lägg dina ingredienser i tillagningsskålen enligt anvisningarna i receptet.
- Släpp handtaget och sänk ned det helt i huset - fig.12.
- Stäng locket - fig.13.
- Anslut fritösen till ett eluttag. Fritösen piper två gånger och 00 visas på displayen - fig.14.

## Två sätt att ställa in tillagningstiden:

- Funktionsläge med automatiska menyer:
- Välj ett fördefinierat program genom att ange tillagningsnummer - fig.15, 16. Tryck på knappen + för att välja program. Tryck sedan på Start - fig.17.
- Du kan justera tiden före tillagning.

## Manuellt läge:

- Ställ in tillagningstiden i minuter med knappen +/- (se tillagningstabellen sida 10 till 12).
- Ställ sedan in tillagningstemperaturen genom att trycka på temperatur-/timerknappen - fig.18, och ställ in temperaturen med knappen +/- (se tillagningstabellen sida 10 till 12).
- Tryck på Start.

## OBS:

- Den valda tiden visas och en nedräkning (minuter) börjar. Tiden väljs och visas i minuter. Sekunder visas när mindre än en minut återstår.
- Fritösen kan pausas. Tryck bara på || knappen. Om ► knappen trycks ned startas tillagningen om.
- Tiden kan ändras när som helst under tillagningen med knapparna +/- - fig.17.

- Håll knappen ►|| nedtryckt i två sekunder vid fel eller för att radera den inställda tiden. Ställ sedan in den nya tiden.
- I början av tillagningen rör sig inte omröraren i läge 2, 3, 4, 5, 7, 8 och 9.

### **Fördröjd start**

- Ställ in en fördröjd tillagningstid eller välj automatiskt läge.

### **Efter ett fördefinierat läge eller manuellt läge:**

- Sätt i kontakten till fritösen. Displayen lyser upp och tiden 0:00 visas.
- Välj ett fördefinierat läge eller manuellt läge.
- Håll knappen för temperatur-/tidsinställning intryckt under en längre tid (tre sekunder). Piktogrammet ☺ visas och blinkar.
- Ställ in tiden för den fördröjda starten med knapparna +/- knapparna (intervall: tio minuter).
- Tryck på Start.

### **Varmhållningsfunktion**

- När tillagningen är avslutad och ingen åtgärd sker inom tre minuter, startar ☺ läget automatiskt (utom för läge 1 – Pommes frites).
- Efter 30 minuters varmhållning stängs fritösen av.
- Håll knapparna + och – intryckta ett längre tag samtidigt (tre sekunder) för att inaktivera varmhållningsfunktionen.
- Håll knapparna + och – intryckta ett längre tag samtidigt (tre sekunder) för att aktivera varmhållningsfunktionen igen.

### **Ta ut maten**

När locket öppnas avbryts tillagningen. Stäng locket och tryck på ►|| knappen för att återuppta tillagningen. När den varit öppen i två minuter återställs fritösen.

- När tillagningen är klar piper timern.
- Öppna locket - fig.1.
- Lyft handtaget tills du hör ett "klick" och ta ut tillagnings-skålen - fig.19 & 20.
- Servera direkt.

### **Tillagningstider**

Tillagningstiderna är endast tänkta som riktvärden och kan variera beroende på säsongsegenskaper, storlek och mängd på maten och preferenser, samt spänningen. Mängden olja kan ökas efter smak och behov. Om du vill ha dina pommes frites mer knapriga, lägger du till några minuter till tillagningstiden.

## Potatis

| Typ                                             |                        | Antal   | Tillsats (s. olja) | Program | Genius 1,2 kg tillagnings-tid (min) | Genius 1,7 kg tillagnings-tid (min) |
|-------------------------------------------------|------------------------|---------|--------------------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Pommes frites av standard-storlek 10 mm x 10 mm | Färska (pommes frites) | 750 g   | 1/2                | 1       | 26–28                               | 25–27                               |
|                                                 |                        | 1 000 g | 3/4                | 1       | 30–34                               | 28–30                               |
|                                                 |                        | 1 500 g | 1                  | 1       | –                                   | 36–38                               |
|                                                 |                        | 1 700 g | 1                  | 1       | –                                   | 42–44                               |
| Traditionella pommes frites                     | Frysta (pommes frites) | 750 g   | Ingen              | 1       | 26–28                               | 23–25                               |
|                                                 |                        | 1 200 g | Ingen              | 1       | –                                   | 36–38                               |

## Kött/fågel

Var inte rädd för att blanda i kryddor i oljan (t.ex. paprika, curry, örtblandningar, timjan eller lagerblad).

| Typ              |                         | Antal    | Tillsats (s. olja) | Program | Genius 1,2 kg tillagnings-tid (min) | Genius 1,7 kg tillagnings-tid (min) |
|------------------|-------------------------|----------|--------------------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Kyckling nuggets | Färska eller djupfrysta | 750 g    | Ingen              | 2       | 13–15                               | 10–12                               |
|                  | Färska                  | 1 200 g  | Ingen              | 2       | –                                   | 13–15                               |
|                  | Djupfrysta              | 1 200 g  | Ingen              | 2       | –                                   | 15–17                               |
| Kyckling-klubbor | Färska                  | 4 till 6 | Ingen              | 6       | 20–25                               | 20–22                               |
| Kycklingbröst    |                         | 6        | Ingen              | 6       | 20–25                               | 18–20                               |
|                  |                         | 9        | Ingen              | 6       | –                                   | 22–24                               |
| Köttbullar       | Djupfrysta              | 750 g    | 1                  | 5       | 16–18                               | 14–15                               |
|                  | Djupfrysta              | 1 200 g  |                    | 5       | –                                   | 18–20                               |

## Ris och vegetariska rätter

| Typ             |           | Antal   | Tillsats (s. olja) | Program | Genius 1,2 kg tillagnings-tid (min) | Genius 1,7 kg tillagnings-tid (min) |
|-----------------|-----------|---------|--------------------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Ratatouille*    |           | 750 g   | Ingen              | 7       | 16–18                               | 14–16                               |
|                 |           | 1 000 g | Ingen              | 7       | –                                   | 23–25                               |
| Asiatisk gryta* |           |         | Ingen              | 6       | –                                   | 22–24                               |
| Paella*         | Djupfryst | 650 g   | Ingen              | –       | 16–19                               | 12–14                               |
|                 | Djupfryst | 1 000 g | Ingen              | –       | –                                   | 15–17                               |

\* I vissa länder finns inte dessa djupfrysta.

## Fisk – musslor

| Typ                                |            | Antal | Tillsats<br>(s. olja) | Program | Genius<br>1,2 kg<br>tillagnings-<br>tid (min) | Genius<br>1,7 kg<br>tillagnings-<br>tid (min) |
|------------------------------------|------------|-------|-----------------------|---------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Bläckfisk-<br>ringar<br>(panerade) | Djupfrysta | 300 g | Ingen                 | 3       | 11–13                                         | 10–12                                         |
|                                    |            | 500 g |                       | 3       | –                                             | 11–13                                         |
| Råa räkor<br>(helt tinade)         | Färska     | 300 g | Ingen                 | 3       | 11–13                                         | 8–10                                          |
|                                    |            | 450 g |                       | 3       | –                                             | 8–10                                          |

## Grönsaker

| Antal        |         | Tillsats<br>(s. olja)     | Program                   | Genius<br>1,2 kg<br>tillagnings-<br>tid (min) | Genius 1,7 kg<br>tillagnings-<br>tid (min) |       |
|--------------|---------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|-------|
| Zucchini     | 750 g   | 1 s. +<br>15 cl<br>vatten |                           | 7                                             | 25–30                                      | 20–25 |
|              | 1 200 g |                           | 1 s. +<br>15 cl<br>vatten | 7                                             | –                                          | 25–30 |
| Paprika      | 650 g   | 1 s. +<br>15 cl<br>vatten |                           | 7                                             | 18–22                                      | 15–18 |
|              | 1 200 g |                           | 1 s. +<br>15 cl<br>vatten | 7                                             | –                                          | 20–25 |
| Champinjoner | 650 g   | 1                         |                           | 7                                             | 10–15                                      | 10–15 |
|              | 1 000 g |                           | 1                         | 7                                             | –                                          | 16–18 |
| Tomater      | 650 g   | 1 s. +<br>15 cl<br>vatten |                           | 7                                             | 13–16                                      | 12–14 |
|              | 1 000 g |                           | 1 s. +<br>15 cl<br>vatten | 7                                             | –                                          | 15–17 |
| Lökringar    | 500 g   | 1                         |                           |                                               | 12–16                                      | 12–14 |
|              | 750 g   |                           | 1                         |                                               | –                                          | 18–20 |

## Dessertes

|            | Typ     | Antal   | Tillsats olja      | Genius 1,2 kg tillagningstid (min) | Genius 1,7 kg tillagningstid (min) |
|------------|---------|---------|--------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Banan      | Skivor  | 5       | 1 s. + 1 s. socker | 5-6                                | 5-6                                |
|            |         | 7       | 1 s. + 1 s. socker | -                                  | 5-6                                |
| Jordgubbar | Klyftor | 1 000 g | 2 s. socker        | 10-12                              | 8-10                               |
|            |         | 1 500 g | 2 s. socker        | -                                  | 10-12                              |
| Äpplen     | Halvor  | 3       | 1 s. + 1 s. socker | 10-12                              | 8-10                               |
|            |         | 5       | 1 s. + 2 s. socker | -                                  | 10-12                              |
| Ananas     | Bitar   | 1       | 2 s. socker        | 10-15                              | 10-12                              |
|            |         | 2       | 2 s. socker        | -                                  | 15-17                              |

## Lätt att rengöra

### Rengöra fritösen

**Sänk aldrig ned fritösen i vatten. Använd inte korrosiva eller slipande rengöringsmedel. Det avtagbara filtret ska rengöras regelbundet. För att den uttagbara skålen ska hålla längre ska aldrig metallredskap användas.**

**Vi rekommenderar att endast endast handdiskmedel används.**

- Låt fritösen svalna helt innan den rengörs.
- Öppna locket genom - fig.1
- För clipsen utåt och lyft av täckringen.
- Lyft skålens handtag till horisontellt läge tills det klickar fast - fig.3.
- Ta ut tillagningsskålen.
- Ta bort omröraren genom att trycka på frikopplingsknappen - fig.4.
- Ta bort det avtagbara filtret - fig.6.
- För clipsen utåt och lyft av täckringen.
- Alla avtagbara delar kan diskas i diskmaskin - fig.7 eller rengöras med en icke-slipande svamp och lite handdiskmedel.
- Rengör apparatens stomme med en fuktig svamp och lite handdiskmedel - fig.8. Torka av noggrant innan delarna monteras igen.
- Vi försäkrar att den uttagbara skålen ÖVERENSSTÄMMER MED BESTÄMMELSERNA i fråga om kontakt mellan materialet och livsmedlen.

## Några tips om du får problem

| Problem                                      | Orsaker                                                                | Åtgärder                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fritösen fungerar inte.                      | Fritösens kontakt är inte ordentligt instucken.                        | Se till att fritösens kontakt är ordentligt instucken i ett vägguttag.                                                                                                                                                     |
|                                              | Du har inte tryckt på ►   knappen ännu.                                | Tryck på knappen ►   .                                                                                                                                                                                                     |
|                                              | Du har tryckt på ►   knappen men fritösen startar inte.                | Stäng locket.                                                                                                                                                                                                              |
|                                              | Fritösen blir inte varm.                                               | Kontakta kundtjänst på nedanstående nummer.                                                                                                                                                                                |
|                                              | Omröraren roterar inte.                                                | Omröraren rör sig inte i början av tillagningen i läge 2, 3, 4, 5, 7, 8 och 9. Starta det manuella läget igen för att kontrollera att omröraren roterar. Kontrollera att den är insatt i korrekt läge om den inte roterar. |
| Omröraren rubbas ur sitt läge                | Omröraren är inte fixerad.                                             | Justera omröraren så att den klickar fast - fig.12                                                                                                                                                                         |
| Maten är inte jämnt tillagad.                | Du har inte använt omröraren.                                          | Sätt dit den.                                                                                                                                                                                                              |
|                                              | Maten/pommes friten är inte skuren i lika stora bitar.                 | Skär maten/pommes friten till samma storlek.                                                                                                                                                                               |
| Pommes friten är inte tillräckligt knapriga. | Du använder en potatissort som inte passar till pommes frites.         | Använd en potatissort som rekommenderas för pommes frites som Yukon Gold eller Russet.                                                                                                                                     |
|                                              | Potatisen är inte tillräckligt sköljd och/ eller har inte torkat helt. | Tvätta potatisen under ett längre tag för att dra ur stärkelsen. Låt potatisen rinna av och torka ordentligt före tillagning. Potatisen ska vara helt torr.                                                                |
|                                              | Pommes friten är för tjocka.                                           | Skär dem till tunnare strimlor. Den maximala storleken är 13 mm x 13 mm.                                                                                                                                                   |
|                                              | Det finns inte tillräckligt med olja.                                  | Tillsätt mer olja (se tillagningstabellen sida 12 till 14).                                                                                                                                                                |
|                                              | Filtret är igensatt.                                                   | Rengör filtret.                                                                                                                                                                                                            |
| Pommes friten går av vid tillagning.         | För mycket potatis har lagts i skålen.                                 | Minska mängden potatis och justera tillagningstiden.                                                                                                                                                                       |
| Maten fastnar på skålens kant.               | Skålen innehåller för mycket mat.                                      | Överstig inte de högsta tillåtna mängderna i tillagningstabellen. Sätt dit täckringen. Minska mängden mat.                                                                                                                 |
|                                              | Den maximala nivån har överskridits.                                   | Minska mängden mat.                                                                                                                                                                                                        |

|                                                  |                                                          |                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tillagningsvätskor har läckt ut i fritösens bas. | Skålen eller omröraren är defekt.                        | Kontrollera att omröraren är korrekt monterad. I annat fall ska kundtjänst kontaktas på nedanstående nummer.                                                                      |
|                                                  | Den maximala nivån har överskridits.                     | Överskrid inte den maximala nivån. Använd inte ActiFry för tillagning av recept med högt vätskeinnehåll.                                                                          |
| LCD-displayen fungerar inte.                     | Fritösens kontakt är inte instucken.                     | Sätt i kontakten till fritösen.                                                                                                                                                   |
|                                                  | Locket är öppet.                                         | Stäng locket.                                                                                                                                                                     |
| På LCD-displayen visas «Er» (fel).               | Fritösen fungerar inte ordentligt.                       | Dra ur kontakten till fritösen, vänta i 10 sekunder, stick in kontakten igen och tryck på knappen ►   . Se tabellen med felkoder på sida 16 om Er fortfarande visas på displayen. |
| Fritösen låter onormalt högt.                    | Du misstänker att fritösens motor inte fungerar korrekt. | Kontakta kundtjänst.                                                                                                                                                              |

## Tabell med felkoder: E.

|              |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E. 1 eller 2 | Fläkten fungerar inte.                                                                                       | <p>Kontrollera att alla avtagbara delar är monterade och korrekt placerade, skålens ventilationsgaller och det avtagbara filtret, skålen och locket).</p> <p>Kontrollera att de avtagbara delarna inte innehåller främmande material.</p> <p>Om felet kvarstår efter att du kontrollerat att ventilationsöppningarna inte innehåller främmande material ska kundtjänst kontaktas.</p> |
| E. 3         | Det här felet kan uppstå om fritösen lagrats under lång tid vid för låg temperatur.                          | <p>Låt fritösen stå i en omgivningstemperatur av mer än 15 °C i en timme innan du startar den igen.</p> <p>Kontakta kundtjänst om felet kvarstår.</p>                                                                                                                                                                                                                                 |
| E. 4         | Din fritös har en defekt temperaturgivare.                                                                   | Kontakta kundtjänst.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| E. 5         | Hushållets elnät har för låg spänning. Fritösens prestanda kan försämrats.                                   | Kontakta din elleverantör.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E. 6         | Hushållets elnät har för hög spänning. Av säkerhetsskäl ska fritösen skyddas så att den inte kan överhettas. | Kontakta din elleverantör.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



## Kassering av förbrukad apparatur



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

## OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

### Garantin

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

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av 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.

## **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 knopper.
3. For at beskytte mod stød må ledning, stik eller gryde ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
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. Lad apparatet køle ned, før der sættes eller tages dele på og af samt inden rengøring.
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 tilbehørsdele, der ikke anbefales af producenten kan medføre skade på personer og apparatet.
8. Brug ikke apparatet udenfor.
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 varme blus eller en opvarmet ovn.
11. Vær altid meget omhyggelig og forsigtig, når apparatet flyttes med indhold af varm mad.
12. Sæt altid først stikket i apparatet (afhængig af model), og sæt det derefter i en stikkontakt. Sluk for apparatet ved at sætte det på OFF, og træk derefter stikket ud af kontakten.

13. Brug ikke apparatet til andet end det er beregnet til.
- 14. GEM DISSE INSTRUKTIONER.**
- 15. KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG.**
16. Før apparatet tages i brug, skal du tjekke, at din lokale strømspænding stemmer overens med de specifikationer, der er vist på apparatets typeskilt under det.
17. Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter med en minimum spænding på 15 A. Hvis apparatets stik og stikkontakten ikke er compatible, skal du få en autoriseret tekniker til at udskifte kontakten til en mere velegnet kontakt.
18. Dette elektriske apparat kører ved høje temperaturer, der kan forårsage forbrændinger. Varme overflader på apparatet må aldrig berøres (låg, plastdele ...).
19. For at garantere sikker drift må der aldrig bruges mad i for store portioner i apparatet.
20. Gryden må ikke overfyldes. Af sikkerhedsmæssige årsager må den maksimale kapacitet aldrig overskrides.
21. Tilberedningstiderne skal betragtes som vejledende.
22. Lad ikke ledningen hænge løst.
23. Træk ikke ledningen ud af apparatet ved at trække i den.
24. Træk altid stikket ud af apparatet med det samme efter brug, når det flyttes og før rengøring eller vedligeholdelse.
25. I tilfælde af brand må flammer aldrig forsøges slukket med vand. Træk stikket ud på apparatet. Luk låget, hvis det ikke er farligt at gøre det. Kvæl flammerne med en fugtig klud.

26. Flyt ikke apparatet, når det er fyldt med varm mad.
27. Apparatet må aldrig nedsænkes i vand!
28. Dette apparat er ikke velegnet til opskrifter med et højt væskeindhold (fx supper, saucer ...).
29. Tænd aldrig for apparatet, hvis stegepanden er tom.
30. Undgå at overfylde panden, og overskrid aldrig de indikerede mængder eller mærket for maksimal påfyldning (gælder kun pommes frites).
31. Dette apparat er ikke beregnet til at friturestege fødevarer.
32. Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
33. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer, der ikke har erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brug af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller bruger det som legetøj.
34. Hvis du har problemer, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

## **Instruktioner om kort ledning**

Må ikke bruges med forlængerledning. Der medfølger en kort strømforsyningsledning for at reducere risiko for sammenfiltring af ledning eller at personer falder over en længere ledning.

## Beskrivelse

1. Base
2. Knap til at åbne låg
3. Låg
4. Vindue
5. Digitalt betjeningspanel
6. Måleske
7. Knap til frigørelse af omrører
8. Aftagelig omrører
9. Aftagelig omvendingsring
10. Frigørelsesknap til stegepandehåndtag
11. Stegepandehåndtag
12. Tilberedningstid
13. Temperatur
14. Forsinket start
15. Hold varm
16. Funktionsindstilling til valg af forudindstillet tilberedning
17. Manuel funktion
18. Start/afbryd tilberedning midlertidigt
19. Indstillinger for tilberedning

## Brugervejledning

### Før første ibrugtagning

- Fjern alle mærkater, klistermærker og emballage.
- Sådan tages låget af: Åbn låget ved at trykke på åbningsknappen for låget - fig. 1.
- Tag måleskeen ud.
- Løft håndtaget til panden op til vandret position, indtil du hører et »KLIK«, hvilket betyder, at det er låst fast - fig. 3.
- Tag omrøreren ud ved hjælp af frigørelsesknappen - fig. 4.
- Tag stegepanden ud.
- Fjern omvendingsringen ved at trække klemmerne udad, og løfte den af.
- Fjern det aftagelige filter - fig. 6.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i maskine - fig. 7 eller kan rengøres med en ikke-slibende svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør hoveddelen af apparatet med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel - fig. 8.
- Tør alle dele omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads.
- Bevæg omrøreren rundt, indtil du et «KLIK» - fig. 9.
- Sæt omvendingsringen på igen ved at anbringe den på kanten af panden, centrere den på panden og trykke ned, indtil du hører et "KLIK".
- Første gang apparatet tages i brug kan det afgive lidt lugt, som er helt uskadelig og ufarlig. Lugten har ingen indvirkning på brugen af apparatet og forsvinder hurtigt igen.

## **BEMÆRK:**

- Basen må aldrig nedsænkes i vand.
- For at få det bedste resultat første gang du tager apparatet i brug, anbefaler vi, at du bruger en opskrift, der skal tilberedes i 30 minutter.

## **Tilberedelse af mad**

For at undgå skade på apparatet, skal du følge mængdeangivelser for ingredienser, som kan ses i brugervejledningen og opskriftsbogen. For alle opskrifter gælder det at det maksimale niveau, der angivet på den aftagelige omrører, aldrig må overstiges - fig. 10. Efterlad ikke måleskeen i panden under tilberedning af mad.

- Åbn låget - fig. 1.
- Tag skeen ud af panden.
- Læg maden i panden, hvor den fordeles jævnt, og kontroller, at niveauet for maksimale mængder overholdes (se tilberedningstabel s. 10 til s. 12) - fig. 10.
- Tilsæt olien til maden med skeen - fig. 11, og fordel den jævnt (se tilberedningstabel s. 10 til s. 12).
- Lås håndtaget op, og skub det helt tilbage i sit dæksel - fig. 12.
- Luk låget - fig. 13.

## **Tilberedning**

- Brug aldrig apparatet uden fødevarer i.
- Overfyld aldrig panden. Overhold de anbefalede mængder.
- Dette apparat er ikke velegnet til opskrifter med et højt væskeindhold (fx supper, saucer ...).
- Tænd aldrig for apparatet, hvis stegepanden er tom.

## **Start tilberedning**

- Åbn låget - fig. 1.
- Læg maden i stegepanden uden at overskride de maksimale mængder (se tabel med tilberedningstider) og Max-niveaumærket på omrøreren for flydende opskrifter - fig. 10.
- Tilbered dine ingredienser som angivet i opskriftsbogen. Anbring dine ingredienser i stegepanden ifølge instruktionerne i din opskrift.
- Frigør håndtaget, og sænk det helt ind i dækslet - fig. 12.
- Luk låget - fig. 13.
- Sæt stikket til apparatet i en stikkontakt. Der høres 2 bip fra apparatet, og skærmen viser 00 - fig. 14.

## **2 måder at indstille stegetiden:**

- Funktionsindstilling med automatiske menuer:
- Vælg en forudindstillet tilberedningsindstilling ved at angive nummeret for stegeindstillingen - fig. 15, 16. Tilberedningsindstillingen vælges ved at trykke på knappen +. Tryk derefter på start - fig. 17.
- Tiden kan justeres inden tilberedning.

### **Manuel funktion:**

- Indstil stegetiden ved hjælp af knappen +/- (se tilberedningstabel s. 10 til s. 12).
- Indstil derefter tilberedningstemperaturen ved at trykke på knappen temperatur/timer - fig. 18, og indstil temperaturen ved hjælp af knappen +/- (se tilberedningstabel s. 10 til s. 12).
- Tryk på start.


### **BEMÆRK:**

- Den valgte tid vises, og nedtællingen starter minut for minut. Tiden er valgt og vises i minutter. Når der er under 1 minut tilbage, vises nedtællingen i sekunder.
- Apparatet kan sættes på pause. Du skal blot trykke på **||** knappen. Tryk på **▶** knappen for at fortsætte tilberedningen.
- Tiden kan til hver en tid ændres under tilberedning med knapperne +/- - fig. 17.
- I tilfælde af fejl eller hvis du vil slette den valgte tid, skal du holde tasten **▶||** nede i 2 sekunder og vælge tiden på ny.
- Omrøreren roterer ikke i starten af tilberedningen i indstillingerne 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9.


### **Forsinket start**

- Indstil forsinket startfunktion ved at indstille tilberedningstid eller vælge automatisk funktion.

### **Efter forudindstillet indstilling eller manuel funktion:**

- Sæt stikket i apparatet. Skærmen lyser, og tiden vises 0:00.
- Indstil tilberedning ved at vælge enten forudindstillet funktion eller manuel funktion.
- Tryk længe på knappen for « temperatur/tid » (3 sekunder). Piktogrammet  vises og blinker.
- Indstil tiden for forsinket start med knapperne +/- (interval: 10 minutter).
- Tryk på start.

### **Hold varm-funktion**

- Når tilberedningen er afsluttet, og du ikke foretager dig noget med apparatet inden for 3 minutter,  aktiveres automatisk funktion (undtagen indstilling 1 – pommes frites).
- Efter 30 minutter med hold varm-funktionen, stopper apparatet.
- Hold varm-funktionen deaktiveres ved at holde knapperne + og - inde længe (3 sekunder).
- Hold varm-funktionen deaktiveres ved at holde knapperne + og - inde længe (3 sekunder).



## Tag maden ud

Når låget åbnes, afbrydes apparatet. Du fortsætter tilberedningen ved at lukke låget og trykke på ►|| knappen. Efter 2 minutter nulstilles apparatet. Timeren bipper, når tilberedningen er afsluttet.

- Åbn låget - fig. 1.
- Løft håndtaget, indtil du hører et "klik", hvilket betyder, at det låses og panden kan tages ud - fig. 19 & 20.
- Server med det samme.

## Tilberedningstider

De oplyste tilberedningstider er vejledende og kan variere efter råvaresæson, madens størrelse og de mængder, der bruges, individuel smag samt strømspænding. Den oplyste mængde olie kan øges efter smag og behov. Hvis du gerne vil have mere sprøde frites, kan du forlænge tilberedningstiden med nogle minutter.

## Kartofler

| Type                                             | Mængde                 | Tilsætning (skefulde olie) | Stegeindstilling | Stegetid (min) i Genius 1.2 kg | Stegetid (min) i Genius 1.7 kg |       |
|--------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------|
| Pommes frites i standard-størrelse 10 mm x 10 mm | Ferske (pommes frites) | 750 g                      | 1/2              | 1                              | 26-28                          | 25-27 |
|                                                  |                        | 1000 g                     | 3/4              | 1                              | 30-34                          | 28-30 |
|                                                  |                        | 1500 g                     | 1                | 1                              | –                              | 36-38 |
|                                                  |                        | 1700 g                     | 1                | 1                              | –                              | 42-44 |
| Traditionelle pommes frites                      | Frosne (pommes frites) | 750 g                      | Ingen            | 1                              | 26-28                          | 23-25 |
|                                                  |                        | 1200 g                     | Ingen            | 1                              | –                              | 36-38 |

## Kød & fjerkræ

Tilsæt gerne lidt smag til dit kød ved at blande krydderier i olien (paprika, karry, urteblandinger, timian, laurbærblade osv.).

| Type            | Mængde              | Tilsætning (skefulde olie) | Stegeindstilling | Stegetid (min) i Genius 1.2 kg | Stegetid (min) i Genius 1.7 kg |         |
|-----------------|---------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------|
| Chicken nuggets | Friske eller frosne | 750 g                      | Ingen            | 2                              | 13 - 15                        | 10 - 12 |
|                 | Friske              | 1200 g                     | Ingen            | 2                              | –                              | 13 - 15 |
|                 | Frosne              | 1200 g                     | Ingen            | 2                              | –                              | 15 - 17 |
| Kyllingelår     | Friske              | 4 til 6                    | Ingen            | 6                              | 20 - 25                        | 20- 22  |
| Kyllingebryst   |                     | 6                          | Ingen            | 6                              | 20 - 25                        | 18 - 20 |
|                 |                     | 9                          | Ingen            | 6                              | –                              | 22 - 24 |

|           | Type   | Mængde | Tilsætning<br>(skefulde<br>olie) | Stege-<br>indstilling | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.2 kg | Stegetid<br>(min) i<br>Genius 1.7<br>kg |
|-----------|--------|--------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Kødboller | Frosne | 750 g  | 1                                | 5.                    | 16 - 18                                 | 14 - 15                                 |
|           | Frosne | 1200 g |                                  | 5.                    | –                                       | 18 - 20                                 |

## Ris og grøntsagsretter

|               | Type   | Mængde | Tilsætning<br>(skefulde<br>olie) | Stege-<br>indstilling | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.2 kg | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.7 kg |
|---------------|--------|--------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Ratatouille*  |        | 750 g  | Ingen                            | 7                     | 16-18                                   | 14 - 16                                 |
|               |        | 1000 g | Ingen                            | 7                     | –                                       | 23-25                                   |
| Grøntsagswok* |        |        | Ingen                            | 6                     | –                                       | 22-24                                   |
| Paëlla*       | Frosne | 650 g  | Ingen                            | –                     | 16-19                                   | 12 - 14                                 |
|               | Frosne | 1000 g | Ingen                            | –                     | –                                       | 15-17                                   |

\* Frosne blandinger kan ikke fås i alle lande.

## Fisk – skaldyr

|                               | Type   | Mængde | Tilsætning<br>(skefulde<br>olie) | Stege-<br>indstilling | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.2 kg | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.7 kg |
|-------------------------------|--------|--------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Calmari<br>(indbagt)          | Frosne | 300 g  | Ingen                            | 3                     | 11-13                                   | 10-12                                   |
|                               |        | 500 g  |                                  | 3                     | –                                       | 11-13                                   |
| Rå rejer<br>(helt<br>optøede) | Friske | 300 g  | Ingen                            | 3                     | 11-13                                   | 8-10                                    |
|                               |        | 450 g  |                                  | 3                     | –                                       | 8-10                                    |

## Grøntsager

|        | Mængde | Tilsætning<br>(skefulde<br>olie) | Stege-<br>indstilling | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.2 kg | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.7 kg |
|--------|--------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Squash | 750 g  | 1 s. +<br>15 cl<br>vand          | 7                     | 25-30                                   | 20 - 25                                 |
|        | 1200 g | 1 s. +<br>15 cl<br>vand          | 7                     | –                                       | 25-30                                   |

|            |        |                         |                         |   |       |         |
|------------|--------|-------------------------|-------------------------|---|-------|---------|
| Peberfrugt | 650 g  | 1 s. +<br>15 cl<br>vand |                         | 7 | 18-22 | 15 - 18 |
|            | 1200 g |                         | 1 s. +<br>15 cl<br>vand | 7 | -     | 20-25   |
| Champignon | 650 g  | 1                       |                         | 7 | 10-15 | 10 - 15 |
|            | 1000 g |                         | 1                       | 7 | -     | 16-18   |
| Tomater    | 650 g  | 1 s. +<br>15 cl<br>vand |                         | 7 | 13-16 | 12 - 14 |
|            | 1000 g |                         | 1 s. +<br>15 cl<br>vand | 7 | -     | 15-17   |
| Løgringe   | 500 g  | 1                       |                         |   | 12-16 | 12 - 14 |
|            | 750 g  |                         | 1                       |   | -     | 18-20   |

## Desserter

| Type    |         | Mængde | Stegeindstilling   | Stegetid<br>(min) i<br>Genius<br>1.2 kg | Stegetid<br>(min) i<br>Genius 1.7<br>kg |
|---------|---------|--------|--------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Bananer | Skiver  | 5.     | 1 s. + 1 s. sukker | 5-6                                     | 5-6                                     |
|         |         | 7      | 1 s. + 1 s. sukker | -                                       | 5-6                                     |
| Jordbær | Kvarter | 1000 g | 2 s. sukker        | 10-12                                   | 8-10                                    |
|         |         | 1500 g | 2 s. sukker        | -                                       | 10-12                                   |
| Æbler   | Halve   | 3      | 1 s. + 1 s. sukker | 10-12                                   | 8-10                                    |
|         |         | 5.     | 1 s. + 2 s. sukker | -                                       | 10-12                                   |
| Ananas  | Stykker | 1      | 2 s. sukker        | 10-15                                   | 10-12                                   |
|         |         | 2      | 2 s. sukker        | -                                       | 15-17                                   |

## Let at rengøre

### Sæt stikket i apparatet

**Apparatet må aldrig nedsænkes i vand. Brug aldrig slibende eller ætsende rengøringsmidler. Det aftagelige filter skal rengøres regelmæssigt. Brug aldrig metalredskaber i den aftagelige pande for at sikre lang holdbarhed.**

**Vi anbefaler ikke brug af andre rengøringsmidler end opvaskemiddel.**

- Lad apparatet køle helt af før rengøring.
- Åbn låget med - fig. 1.

- Fjern omvendingsringen ved at trække klemmerne udad, og løfte den af.
- Løft håndtaget til panden op til vandret position, indtil du hører et »KLIK«, hvilket betyder, at det er låst fast - fig. 3.
- Tag stegepanden ud.
- Tag omrøreren ud ved hjælp af frigørelsesknappen - fig. 4.
- Fjern det aftagelige filter - fig. 6.
- Fjern omvendingsringen ved at trække klemmerne udad, og løfte den af.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i maskine - fig. 7 eller kan rengøres med en ikke-slibende svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør hoveddelen af apparatet med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel - fig. 8. Tør alle dele omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads.
- Vi garanterer, at den aftagelige pande OVERHOLDER REGLERNE for materialer, der er i kontakt med fødevarer.

## Nogle tips, hvis der skulle opstå problemer

| Problemer                          | Årsager                                                     | Løsninger                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.           | Apparatet er ikke tilsluttet korrekt.                       | Sørg for, at apparatet er korrekt tilsluttet stikkontakten.                                                                                                                                                                                |
|                                    | Du har ikke trykket på ►   knappen endnu.                   | Tryk på knappen ►   .                                                                                                                                                                                                                      |
|                                    | Du har trykket på ►   knappen, men apparatet fungerer ikke. | Luk låget.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                    | Apparatet opvarmer ikke.                                    | Ring til kundeservice.                                                                                                                                                                                                                     |
|                                    | Omrøreren roterer ikke.                                     | Omrøreren roterer ikke i starten af tilberedningen i indstillingerne 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9. Start manuel funktion igen for at kontrollere, om omrøreren roterer. Hvis den ikke gør, skal du kontrollere, at den sidder i korrekt position. |
| Omrøreren bliver ikke på sin plads | Omrøreren er ikke låst.                                     | Bevæg omrøreren rundt, indtil du et »KLIK« - fig. 12.                                                                                                                                                                                      |
| Maden er ikke tilberedt jævnt.     | Du har ikke brugt omrøreren.                                | Sæt den på plads.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                    | Maden/pommes frites er ikke skåret i ens størrelse.         | Skær maden/pommes frites i samme størrelse.                                                                                                                                                                                                |

|                                             |                                                                          |                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fritterne er ikke sprøde nok.               | Du bruger en kartoffeltype, der ikke anbefales til pommefrites.          | Vælg en kartoffelvariant, der anbefales til pommefrites, fx Desiree eller Bintje.                                                                                                |
|                                             | Kartoflerne er ikke tilstrækkeligt vasket og/eller er ikke helt tørre.   | Vask kartoflerne længe for at fjerne stivelse, lad vandet løbe fra og tør dem grundigt, før de tilberedes. De skal være helt tørre.                                              |
|                                             | Fritterne er for tykke.                                                  | Skær dem tyndere. Pommefrites bør maksimalt have en tykkelse på 13 mm X 13 mm.                                                                                                   |
|                                             | Der er ikke tilstrækkeligt med olie.                                     | Øg mængden af olie (se tilberedningstabel s. 25 til s. 27).                                                                                                                      |
|                                             | Filteret er tilstoppet.                                                  | Rengør filteret.                                                                                                                                                                 |
| Fritterne går i stykker under tilberedning. | Mængden er for stor.                                                     | Reducer mængden af kartofler, og tilpas stegetiden.                                                                                                                              |
| Maden holder sig i kanten af panden.        | Der er for meget mad i panden.                                           | Følg anbefalingerne for maksimale mængder, som vises i tilberedningstabellen. Sæt omvendingsringen på plads. Reducer mængden af mad.                                             |
|                                             | Maks. niveau overskredet.                                                | Reducer mængden.                                                                                                                                                                 |
| Stegesky er løbet ned i basen på apparatet. | Defekt pande eller omrører.                                              | Kontroller, at omrøreren sidder korrekt, eller ring til kundeservice.                                                                                                            |
|                                             | Det maksimale niveau er overskredet.                                     | Overhold maks. niveauet. ActiFry må ikke bruges til opskrifter med et højt væskeindhold.                                                                                         |
| LCD-skærmen fungerer ikke.                  | Apparatet er ikke tilsluttet.                                            | Tilslut apparatet.                                                                                                                                                               |
|                                             | Låget er åbent.                                                          | Luk låget.                                                                                                                                                                       |
| LCD-viser «Er» (error/fejl).                | Apparatet fungerer ikke korrekt.                                         | Træk stikket ud af apparatet, vent 10 sekunder, tilslut apparatet igen og tryk på knappen ►   . Hvis LCD-skærmen stadig viser Er, henvises der til tabellen med fejlkoder s. 30. |
| Apparatet larmer mere end normalt.          | Du har mistanke om, at der er et problem med den måde, motoren kører på. | Ring til kundeservice.                                                                                                                                                           |

## Tabel over fejlkoder: E.

|              |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E. 1 eller 2 | Ventilatoren virker ikke.                                                                                               | Kontroller, at alle aftagelige dele sidder korrekt (skål, ventilationsrist og aftageligt filter, pande, låg).<br>Kontroller, at der ikke er fremmedlegemer i de aftagelige dele.<br>Hvis fejlen stadig er der, når du har kontrolleret ventilationsristen for fremmedlegemer, skal du ringe til kundeservice. |
| E. 3         | Denne fejl kan også vises, hvis apparatet har været opbevaret for længe ved for lav temperatur.                         | Lad apparatet akklimatisere ved rumtemperatur på mere end 15 °C i en time, før du starter det igen.<br>Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.                                                                                                                                                          |
| E. 4         | Der er fejl i apparatets temperatursensor.                                                                              | Ring til kundeservice.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| E. 5.        | Strømspændingen i huset er for lav. Stegeydelsen kan påvirkes.                                                          | Kontakt din leverandør af strøm.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| E. 6         | Strømspændingen i huset er for høj. Af sikkerhedsmæssige årsager skal apparatet beskyttes mod risiko for overophedning. | Kontakt din leverandør af strøm.                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Bortskaffelse af apparatet



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

## OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

### Garantien

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

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

## **Betingelser & undtagelser**

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

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

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

## **Lovbestemte rettigheder for forbruger**

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

## **Groupe SEB Danmark A/S**

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

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

## **VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK**

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

1. Les alle instruksjoner før bruk.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. For å beskytte mot elektrisk støt skal ledning, støpsel eller frityrgrype aldri senkes ned i vann eller annen væske.
4. Hold nøye oppsyn når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
5. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Avkjøl apparatet ordentlig før du setter på eller tar av deler, og før rengjøring.
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 tilbehørsutstyr 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. Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm mat.
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 DISSE INSTRUKSJONENE.**

**15. KUN TIL HJEMMEBRUK.**

16. Før bruk må du kontrollere at spenningen i det lokale strømmettet samsvarer med spesifikasjonene som er angitt på apparatets typeskilt, som sitter under apparatet.

17. 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.

18. Dette elektriske utstyret blir svært varmt under bruk, og dette kan føre til risiko for forbrenninger. Ikke ta på de varme overflatene på apparatet (lokk, plastdeler osv.).

19. Det er ikke trygt å legge mat som er for stor, i apparatet.

20. Ikke overbelast pannen. Av sikkerhetsårsaker må du aldri legge i mer enn maksimumsmengden.

21. De oppgitte steketidene er kun veiledende.

22. Ikke la ledningen henge og dingle.

23. Ikke trekk ut apparatet ved å dra i ledningen.

24. Trekk alltid ut kontakten umiddelbart etter bruk, når apparatet flyttes og før alle typer rengjøring eller vedlikehold.

25. Hvis det oppstår brann, må du aldri prøve å slukke flammene med vann. Trekk ut kontakten på apparatet. Lukk lokket, hvis det ikke er farlig å gjøre dette. Kvel flammene med et fuktig klede.

26. Ikke flytt apparatet når det er fullt av varm mat.
27. Senk aldri apparatet ned i vann!
28. Dette apparatet passer ikke til oppskrifter med høyt væskeinnhold (f.eks. supper, reduksjonssauser osv.).
29. Slå aldri på apparatet hvis stekepannen er tom.
30. Ikke overfyll stekepannen. Fyll den aldri med mer enn de angitte mengdene eller høyere enn maksnivåmerket for mat (kun for pommes frites).
31. Dette apparatet er ikke beregnet til fritering av mat.
32. Dette apparatet er ikke beregnet brukt med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
33. Dette apparatet er ikke designet for å brukes av personer (inkludert barn) med fysiske, sensoriske eller mentale svekkelser, eller personer uten kunnskap og erfaring, med mindre de er under tilsyn eller på forhånd har fått opplæring om bruk av apparatet av noen som står ansvarlig for sikkerheten deres. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
34. Hvis det oppstår noen problemer, kan du kontakte den autoriserte ettersalgstjenesten.

## **INSTRUKSJONER FOR KORT LEDNING**

Ikke bruk apparatet med skjøteledning. Apparatet skal leveres med en kort strømledning for å redusere risikoen for å bli surret inn i eller snuble i en lengre ledning.

### **Beskrivelse**

1. Base
2. Åpneknapp for lokk
3. Lokk
4. Vindu
5. Digitalt kontrollpanel

6. Måleskje
7. Utløserknapp for rørespade
8. Avtakbar rørespade
9. Avtakbar omvendingsringen
10. Utløserknapp for stekepannehåndtak
11. Stekepannehåndtak
12. Steketid
13. Temperatur
14. Forsinket start
15. Hold varm
16. Funksjonsmodus for valg av forhåndsregistrert stekeinnstilling
17. Manuell innstilling
18. Start/stopp steking
19. Stekeinnstillinger

## Bruksanvisning

### Før første gangs bruk

- Fjern alle klistremerker og all emballasje.
- Slik tar du av lokket: Åpne lokket ved å trykke på åpneknappen for lokket - fig. 1.
- Ta ut måleskjeen.
- Løft håndtaket på pannen til vannrett posisjon til du hører et KLIKK, som betyr at det er låst - fig. 3.
- Ta ut rørespaden ved å trykke på utløserknappen - fig. 4.
- Ta ut stekepannen.
- Fjern omvendingsringen ved å trekke klemmene utover og løfte den av.
- Ta av det avtakbare filteret - fig. 6.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin - fig. 7, eller du kan vaske dem med en ikke-slipende svamp og litt oppvaskmiddel.
- Rengjør hoveddelen av apparatet med en fuktig svamp og litt oppvaskmiddel - fig. 8.
- Tørk den forsiktig før du setter alt tilbake på plass.
- Flytt rundt på rørespaden til du hører et KLIKK - fig. 9.
- Sett omvendingsringen på plass igjen ved å plassere den på kanten av pannen, midtstille den på pannen og trykke den ned til du hører et KLIKK.
- Første gang apparatet brukes, kan det avgi en uskedelig lukt. Denne påvirker ikke bruken av apparatet og forsvinner snart.

### MERK:

- Senk aldri basen ned i vann.
- For å få best mulig resultat med det nye produktet, bør du første gang du bruker apparatet tilberede en rett som skal steke i 30 minutter eller mer.

## **Forberede maten**

***For å unngå skader på apparatet må du følge mengdeanvisningene for ingredienser og væsker som står oppgitt i bruksanvisningen og oppskriftsboken. For alle oppskrifter gjelder at du ikke må ha i større mengder enn maksimumsnivået som er angitt på den avtakbare rørespaden - fig. 10.***

***Ikke la måleskjeen ligge inne i pannen mens maten steker.***

- Åpne lokket - fig. 1.
- Ta ut skjeen som ligger inne i pannen.
- Legg maten i stekepannen og spre den jevnt ut. Pass samtidig på at du ikke legger i mer enn maksimumsmengden (se steketabellene på side 10–12) - fig. 10.
- Ha oljen i maten med skjeen - fig. 11, og spre den jevnt ut (se steketabellene på side 10–12).
- Lås opp håndtaket og skyv det helt inn i dekselet - fig. 12.
- Lukk lokket - fig. 13.

## **STEKING**

- Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- Ikke overfyll stekepannen. Følg anbefalingene for mengder.
- Dette apparatet passer ikke til oppskrifter med høyt væskeinnhold (f.eks. supper, reduksjonssauser osv.).
- Slå aldri på apparatet hvis stekepannen er tom.

### **Starte steking**

- Åpne lokket - fig. 1.
- Legg maten i stekepannen, og ikke ha i mer enn maksimumsmengden (se tabellen over steketider) og Max-nivåmerket på rørespaden for oppskrifter med mye væske - fig. 10.
- Forbered ingrediensene som beskrevet i oppskriftsboken. Legg ingrediensene i stekepannen som beskrevet i oppskriften.
- Løs ut håndtaket og før det helt inn i dekselet - fig. 12.
- Lukk lokket - fig. 13.
- Sett apparatstøpselet inn i en strømkontakt. Det høres to pip fra apparatet og skjermen viser 00 - fig. 14.

### **2 måter å stille inn steketiden på:**

- Funksjonsinnstilling med automatiske menyer:
- Velg en forhåndsregistrert stekeinnstilling ved å angi nummeret på stekeinnstillingen - fig. 15, 16. Trykk på knappen + for å velge stekeinnstilling. Trykk deretter start - fig. 17.
- Du kan justere tiden før steking.

### **Manuell innstilling:**

- Still inn steketiden i minutter med knappen +/- (se steketabellen på side 10–12).

- Still deretter inn steketemperaturen ved å trykke på temperatur-/ timerknappen - fig. 18, og still inn temperaturen med knappen +/- (se steketabellen på side 10–12).
- Trykk på start.


### **MERK:**

- Valgte tid vises, og tiden begynner å telles ned minutt for minutt. Tiden er valgt og vises i minutter. Bare gjenværende tid under 1 minutt vil vises i sekunder.
- Apparatet kan settes på pause. Trykk ganske enkelt på **II** knappen. Trykk på **▶** knappen for å starte stekingen på nytt.
- Tiden kan endres når som helst under stekingen ved å trykke på **▶/II** knappene +/- - fig. 17.
- Hvis det skjer en feil, eller for å slette den valgte tiden, holder du nede tasten **I** i 2 sekunder og velger tiden på nytt.
- Rørespaden roterer ikke i starten av stekingen i innstillingene 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9.


### **Forsinket start**

- Still inn forsinket startfunksjon ved å stille inn steketid eller velg automatisk innstilling.

### **Etter forhåndsregistrert innstilling eller manuell innstilling:**

- Sett inn kontakten på apparatet. Skjermen lyser opp og tiden vises som 0:00.
- Still inn stekingen ved å velge forhåndsregistrert innstilling eller manuell innstilling.
- Trykk på temperatur/tid-knappen lenge (3 sekunder). Piktogrammet  vises og blinker.
- Still inn tiden for forsinket start med knappene +/- (intervall: 10 minutter).
- Trykk på start.

### **Hold varm-funksjon**

- Hvis du ikke gjør noe med apparatet innen 3 minutter etter at stekingen er ferdig, starter  innstillingen automatisk (unntatt for innstilling 1 – pommes frites).
- Etter 30 minutter med hold varm-funksjonen stopper apparatet.
- Du deaktiverer hold varm-funksjonen ved å trykke lenge (3 sekunder) på knappene + og - samtidig.
- Du aktiverer hold varm-funksjonen på nytt ved å trykke lenge (3 sekunder) på knappene + og - samtidig.

### **Ta ut maten**

Hvis du åpner lokket, slutter apparatet å steke. Start stekingen på nytt ved å lukke lokket og trykke på **▶/II** knappen. Apparatet tilbakestilles hvis det står åpent i 2 minutter.

- Når stekingen er ferdig, piper timeren.
- Åpne lokket - fig. 1.

- Løft håndtaket til du hører et klikk som betyr at det låses, og ta ut stekepannen - fig. 19 og 20.
- Server med en gang.

## Steketider

Steketidene er veiledende og kan variere avhengig av råvaresesong, -størrelse, -mengde og personlig smak, i tillegg til strømspenningen. Den oppgitte oljemengden kan økes etter smak og behov. Hvis du vil ha sprøere pommes frites, kan du steke dem noen få minutter ekstra.

## Poteter

| Type                                             | Mengde                 | Tilsetning (skjeer olje) | Stekeinnstilling | Steketid (min) i Genius 1.2 kg | Steketid (min) i Genius 1.7 kg |       |
|--------------------------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------|
| Pommes frites i standard størrelse 10 mm x 10 mm | Ferske (pommes frites) | 750 g                    | 1/2              | 1                              | 26–28                          | 25–27 |
|                                                  |                        | 1000 g                   | 3/4              | 1                              | 30–34                          | 28–30 |
|                                                  |                        | 1500 g                   | 1                | 1                              | –                              | 36–38 |
|                                                  |                        | 1700 g                   | 1                | 1                              | –                              | 42–44 |
| Vanlige pommes frites                            | Frosne (pommes frites) | 750 g                    | Ingen            | 1                              | 26–28                          | 23–25 |
|                                                  |                        | 1200 g                   | Ingen            | 1                              | –                              | 36–38 |

## Kjøtt og kylling

Sett gjerne litt smak på kjøttet ved å blande krydder i oljen (paprika, karri, urteblandinger, timian, laurbær osv.).

| Type           | Mengde              | Tilsetning (skjeer olje) | Stekeinnstilling | Steketid (min) i Genius 1.2 kg | Steketid (min) i Genius 1.7 kg |       |
|----------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------|
| Kyllingnuggets | Ferske eller frosne | 750 g                    | Ingen            | 2                              | 13–15                          | 10–12 |
|                | Ferske              | 1200 g                   | Ingen            | 2                              | –                              | 13–15 |
|                | Frosne              | 1200 g                   | Ingen            | 2                              | –                              | 15–17 |
| Kyllinglår     | Ferske              | 4 til 6                  | Ingen            | 6                              | 20–25                          | 20–22 |
| Kyllingfilet   |                     | 6                        | Ingen            | 6                              | 20–25                          | 18–20 |
|                |                     | 9                        | Ingen            | 6                              | –                              | 22–24 |
| Kjøttboller    | Frosne              | 750 g                    | 1                | 5                              | 16–18                          | 14–15 |
|                | Frosne              | 1200 g                   |                  | 5                              | –                              | 18–20 |

## Ris- og grønnsaksretter

|               | Type   | Mengde | Tilsetning (oljeskjeer) | Stekeinnstilling | Steketid (min) i Genius 1.2 kg | Steketid (min) i Genius 1.7 kg |
|---------------|--------|--------|-------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Ratatouille*  |        | 750 g  | Ingen                   | 7                | 16–18                          | 14–16                          |
|               |        | 1000 g | Ingen                   | 7                | –                              | 23–25                          |
| Grønnsakswok* |        |        | Ingen                   | 6                | –                              | 22–24                          |
| Paëlla*       | Frosne | 650 g  | Ingen                   | –                | 16–19                          | 12–14                          |
|               | Frosne | 1000 g | Ingen                   | –                | –                              | 15–17                          |

\* Frosne blandinger er ikke tilgjengelig i alle land.

## Fisk – skalldyr

|                         | Type   | Mengde | Tilsetning (oljeskjeer) | Stekeinnstilling | Steketid (min) i Genius 1.2 kg | Steketid (min) i Genius 1.7 kg |
|-------------------------|--------|--------|-------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Calmari (med frityrøre) | Frosne | 300 g  | Ingen                   | 3                | 11–13                          | 10–12                          |
|                         |        | 500 g  |                         | 3                | –                              | 11–13                          |
| Rå reker (helt opptint) | Ferske | 300 g  | Ingen                   | 3                | 11–13                          | 8–10                           |
|                         |        | 450 g  |                         | 3                | –                              | 8–10                           |

## Grønnsaker

|         | Mengde | Tilsetning (oljeskjeer) |                   | Stekeinnstilling | Steketid (min) i Genius 1.2 kg | Steketid (min) i Genius 1.7 kg |
|---------|--------|-------------------------|-------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Squash  | 750 g  | 1 s + 1,5 dl vann       |                   | 7                | 25–30                          | 20–25                          |
|         | 1200 g |                         | 1 s + 1,5 dl vann | 7                | –                              | 25–30                          |
| Paprika | 650 g  | 1 s + 1,5 dl vann       |                   | 7                | 18–22                          | 15–18                          |
|         | 1200 g |                         | 1 s + 1,5 dl vann | 7                | –                              | 20–25                          |
| Sopp    | 650 g  | 1                       |                   | 7                | 10–15                          | 10–15                          |
|         | 1000 g |                         | 1                 | 7                | –                              | 16–18                          |

|                   |        |                         |                         |   |       |       |
|-------------------|--------|-------------------------|-------------------------|---|-------|-------|
| Tomater           | 650 g  | 1 s +<br>1,5 dl<br>vann |                         | 7 | 13–16 | 12–14 |
|                   | 1000 g |                         | 1 s +<br>1,5 dl<br>vann | 7 | –     | 15–17 |
| Løk<br>(i ringer) | 500 g  | 1                       |                         |   | 12–16 | 12–14 |
|                   | 750 g  |                         | 1                       |   | –     | 18–20 |

## Desseter

| Type    |        | Mengde | Stekeinnstilling | Steketid (min)<br>i Genius<br>1.2 kg | Steketid (min)<br>i Genius<br>1.7 kg |
|---------|--------|--------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Bananer | Skiver | 5      | 1 s + 1 s sukker | 5–6                                  | 5–6                                  |
|         |        | 7      | 1 s + 1 s sukker | -                                    | 5–6                                  |
| Jordbær | Kvarte | 1000 g | 2 s sukker       | 10–12                                | 8–10                                 |
|         |        | 1500 g | 2 s sukker       | -                                    | 10–12                                |
| Epler   | Halve  | 3      | 1 s + 1 s sukker | 10–12                                | 8–10                                 |
|         |        | 5      | 1 s + 2 s sukker | -                                    | 10–12                                |
| Ananas  | Biter  | 1      | 2 s sukker       | 10–15                                | 10–12                                |
|         |        | 2      | 2 s sukker       | -                                    | 15–17                                |

## Enkel å rengjøre

### Rengjør apparatet

**Senk aldri apparatet ned i vann. Ikke bruk etsende eller slipende rengjøringsprodukter. Det avtakbare filteret må rengjøres regelmessig. Bruk aldri metallredskaper i den uttakbare pannen for å bevare kvaliteten lenger.**

**Vi anbefaler ikke bruk av andre vaskemidler enn oppvaskmiddel.**

- La den kjøles helt av før rengjøring.
- Åpne lokket med - fig. 1.
- Fjern omvendingsringen ved å trekke klemmene utover og løfte den av.
- Løft håndtaket på pannen til vannrett posisjon til du hører et KLIKK, som betyr at det er låst - fig. 3.
- Ta ut stekepannen.
- Ta ut rørespaden ved å trykke på utløserknappen - fig. 4.
- Ta av det avtakbare filteret - fig. 6.
- Fjern omvendingsringen ved å trekke klemmene utover og løfte den av.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin - fig. 7, eller du kan vaske dem med en ikke-slipende svamp og litt oppvaskmiddel.



- Rengjør hoveddelen av apparatet med en fuktig svamp og litt oppvaskmiddel - fig. 8. Tørk den forsiktig før du setter alt tilbake på plass.
- Vi garanterer at den avtakbare pannen SÅMSVARER MED BESTEMMELSENE for materialer som kommer i kontakt med matvarer.

## Noen tips hvis det skulle oppstå problemer

| Problemer                           | Årsaker                                                        | Løsninger                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.            | Støpselet på apparatet er ikke ordentlig satt inn i kontakten. | Kontroller at støpselet på apparatet er ordentlig satt inn i kontakten.                                                                                                                                                                                   |
|                                     | Du har ikke trykket på ►/II knappen enda.                      | Trykk på ►/II knappen.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                     | Du har trykket på ►/II knappen, men apparatet fungerer ikke.   | Lukk lokket.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                     | Apparatet blir ikke varmt.                                     | Ring kundeservice.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                     | Rørespaden roterer ikke.                                       | Rørespaden roterer ikke i starten av avkjølingen i innstillingene 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9. Start den manuelle innstillingen på nytt for å kontrollere om rørespaden roterer. Hvis den ikke roterer, må du kontrollere at den er satt inn i riktig posisjon. |
| Rørespaden holder seg ikke på plass | Rørespaden er ikke låst.                                       | Endre plasseringen for rørespaden til du hører et KLIKK - fig. 12.                                                                                                                                                                                        |
| Maten er ikke jevnt stekt.          | Du har ikke brukt rørepinnen.                                  | Sett den på plass.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                     | Maten / pommes fritesene er ikke jevnt kuttet opp.             | Kutt opp all maten / alle pommes fritesene i samme størrelse.                                                                                                                                                                                             |
| Pommes fritesene er ikke sprø nok.  | Du bruker ikke en potetsort som anbefales for pommes frites.   | Velg en potetsort som anbefales for pommes frites, for eksempel Beate.                                                                                                                                                                                    |
|                                     | Potetene er ikke godt nok vasket og/eller ikke helt tørre.     | Vask potetene lenge for å fjerne stivelsen, la dem renne av og tørk dem godt før steking. De må være helt tørre.                                                                                                                                          |
|                                     | Pommes fritesene er for tykke.                                 | Kutt dem tynnere. Pommes frites kan maksimalt ha en tykkelse på 13 mm x 13 mm.                                                                                                                                                                            |
|                                     | Det er ikke nok olje.                                          | Ha i mer olje (se steketabellen på side 38–40).                                                                                                                                                                                                           |
|                                     | Filteret er tilstoppet.                                        | Rengjør filteret.                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                 |                                                                              |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pommes fritesene går i stykker under steking.   | Mengden er for stor.                                                         | Ha i mindre poteter og juster steketiden.                                                                                                                                                   |
| Maten holder seg i kanten av pannen.            | Det er for mye mat i pannen.                                                 | Følg maksimumsmengdene som er oppgitt i steketabellen. Legg på plass omvendingsringen. Bruk mindre mat.                                                                                     |
|                                                 | Maksnivået er oversteget.                                                    | Reduser mengdene.                                                                                                                                                                           |
| Det har rent stekesky ned i basen på apparatet. | Feil på panne eller rørespade.                                               | Kontroller at spaden er riktig plassert, eller ring kundeservice.                                                                                                                           |
|                                                 | Maksnivået er oversteget.                                                    | Ikke fyll opp over maksnivået. Ikke bruk ActiFry til oppskrifter med høyt væskeinnhold.                                                                                                     |
| LCD-skjermen fungerer ikke.                     | Støpselet på apparatet er ikke satt inn i kontakten.                         | Sett inn kontakten på apparatet.                                                                                                                                                            |
|                                                 | Lokket er åpent.                                                             | Lukk lokket.                                                                                                                                                                                |
| LCD-skjermen viser Er (feil).                   | Apparatet fungerer ikke som det skal.                                        | Trekk ut kontakten på apparatet, vent i 10 sekunder, sett inn kontakten igjen og trykk på ►/   knappen. Hvis LCD-skjermen fremdeles viser Er, kan du se tabellen over feilkoder på side 42. |
| Apparatet støyer unormalt mye.                  | Du mistenker at det er et problem med hvordan motoren på apparatet fungerer. | Ring kundeservice.                                                                                                                                                                          |

## Tabell over feilkoder: E.

|              |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E. 1 eller 2 | Viften virker ikke.                                                                         | Kontroller at alle uttakbare deler sitter riktig på plass (ventilasjonsrist og avtakbart filter i skålen, panne, lokk). Kontroller at det ikke er noen fremmedelemerter i de uttakbare delene. Hvis problemet vedvarer etter at du har kontrollert ventilasjonsutløpene for fremmedelemerter, kan du ringe kundeservice. |
| E. 3         | Denne feilen kan oppstå hvis apparatet har vært oppbevart for lenge ved for lav temperatur. | La apparatet stå i romtemperatur ved maksimalt 15 °C i en time før du starter det igjen. Hvis problemet vedvarer, kan du ringe kundeservice.                                                                                                                                                                             |
| E. 4         | Det er en feil med temperatursensoren på apparatet.                                         | Ring kundeservice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|      |                                                                                                               |                            |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| E. 5 | Strømspanningen i huset er for lav. Stekeytelsen kan bli påvirket.                                            | Kontakt strømleverandøren. |
| E. 6 | Strømspanningen i huset er for høy. Av sikkerhetshensyn bør apparatet beskyttes mot risiko for overoppheting. | Kontakt strømleverandøren. |

## Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avlevers på en kommunal gjenvinningsplass.

## 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.

### **Groupe SEB Norway AS**

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Telephone: +47 22 96 39 30

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

## **VAROTOIMENPITEET**

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tärkeitä turvallisuusohjeita.

1. Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Koske kahvoihin.
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 sekä ennen sen puhdistamista.
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 ruokaa sisältävää laitetta.
12. Yhdistä ensin virtajohto laitteeseen ja pistoke pistorasiaan vasta tämän jälkeen (mallikohtaisia vaihteluita voi esiintyä). Kytke laite Off-asentoon ennen pistokkeen irrottamista virtapistorasiasta.

13. Käytä laitetta ainoastaan valmistajan määrittämään käyttötarkoitukseen.

**14. SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.**

**15. VAIN KOTIKÄYTTÖÖN.**

16. Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä näkyvää merkintää.

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

18. Sähkölaite kuumenee käytön aikana, joten se voi aiheuttaa palovammoja. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin, kuten kanteen tai muoviosiin.

19. Turvallisuuden varmistamiseksi laitteen sisään ei saa asettaa liian suuria elintarvikkeita.

20. Älä täytä kypsennysastiaa liian täyteen. Älä koskaan ylitä suurinta sallittua määrää, jotta turvallisuus ei vaarannu.

21. Kypsennysajat ovat vain ohjeellisia.

22. Älä jätä sähköjohtoa roikkumaan.

23. Älä irrota laitteen pistoketta pistorasiasta vetämällä sitä johdosta.

24. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta heti käytön jälkeen, kun siirrät laitetta sekä ennen sen puhdistumista ja kunnossapitoa.

25. Tulipalon sattuessa älä yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Irrota laite pistorasiasta. Sulje kansi, jos sen voi tehdä turvallisesti. Tukahduta liekit kostealla kankaalla.

26. Älä siirrä laitetta, kun se on täynnä kuumaa ruokaa.

27. Älä koskaan upota laitetta veteen!

28. Laite ei sovellu runsaasti nestettä sisältävien ruokien valmistukseen, kuten keittojen tai valmiskastikkeiden kuumentamiseen.
29. Älä käynnistä laitetta, jos kypsennysastia on tyhjä.
30. Älä ylitä kypsennysastiaa. Älä ylitä kypsennysastiaan merkittyä suurimman määrän merkkiä (vain ranskalaiset perunat).
31. Laitetta ei ole tarkoitettu ruoan uppoaistamiseen.
32. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
33. Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, henkisiä tai aistirajoitteita tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa ilman, että heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja opastaa heitä laitteen käytössä. Lapsia on valvottava ja estettävä leikkimästä laitteella.
34. Jos ongelmia ilmenee, ota yhteys asiakaspalveluun.

## **LYHYTTÄ VIRTAJOHTOA KOSKEVAT ERITYISOHJEET**

Älä käytä jatkojohtoa. Virtajohdosta on tehty lyhyt, sillä pitkä johto voi sotkeutua tai aiheuttaa kompastumisvaaran.

### **Kuvaus**

1. Jalusta
2. Kannen avauspainike
3. Kansi
4. Ikkuna
5. Digitaalinen ohjauspaneeli
6. Mittalusikka
7. Sekoittimen vapautuspainike
8. Irrotettava sekoitin
9. Irrotettava kääntörenkas
10. Kypsennysastian kahvan vapautuspainike
11. Kypsennysastian kahva

12. Kypsennysaika
13. Lämpötila
14. Viivästetty käynnistys
15. Lämpimänä pitäminen
16. Esivalitun kypsennystilan valitsemisen toimintatila
17. Käsikäyttöinen toimintatila
18. Kypsentämisen aloittaminen/tauko
19. Kypsennystilat

## Käyttöohjeet

### Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki tarrat ja pakkausmateriaali.
- Voit irrottaa kannen avaamalla sen painamalla kannen avauspainiketta - kuva 1.
- Irrota mittalusikka.
- Nosta kypsennysastian kahva vaaka-asentoon, kunnes kuulet naksahduksen sen lukittuessa - kuva 3.
- Irrota sekoitin painamalla vapautuspainiketta - kuva 4.
- Ota kypsennysastia ulos.
- Irrota kääntörengas vetämällä kiinnikkeitä ulospäin. Nosta se pois.
- Poista irrotettava suodatin - kuva 6.
- Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä - kuva 7. Ne voidaan pestä myös käyttämällä hankaamatonta sientä ja astianpesuainetta.
- Puhdista laitteen ulkopinta vedellä ja pisaralla astianpesuaineella kostutetulla sienellä- kuva 8.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen niiden asettamista takaisin paikoilleen.
- Aseta sekoitin takaisin paikalleen siten, että kuulet naksahduksen - kuva 9.
- Kiinnitä kääntörenkas asettamalla se kypsennysastian reunaan, keskittämällä se ja painamalla, kunnes kuulet naksahduksen.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laite voi aiheuttaa hajua. Se on vaaratonta. Se ei vaikuta laitteen käyttämiseen, ja se haihtuu pian.

### HUOMAUTUS:

- Älä koskaan upota jalustaosaa veteen.
- Jotta saat parhaat tulokset, ensimmäisellä käyttökerralla on suositeltavaa valmistaa ruokaa, jonka kypsentäminen kestää vähintään 30 minuuttia.

### Ruoan valmistaminen

***Jotta laite ei vaurioidu, noudata käyttöohjeessa ja reseptivihossa annettuja aineiden ja nesteiden määriä. Älä ylitä irrotettavaan sekoittimeen merkittyä aineosien suurinta määrää - kuva 10.***

***Älä jätä mittalusikkaa kypsennysastiaan ruoan valmistamisen ajaksi.***

- Avaa kansi - kuva 1.
- Poista mittalusikka kypsennysastiasta.



- Aseta ruoka kypsennysastiaan tasaisesti ja varmista, että suurinta sallittua määrää ei ylitetä (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 51–53) - kuva 51.
- Lisää öljy ruoan sekaan lusikalla - kuva 11, ja levitä se tasaisesti (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 51–53).
- Vapauta kahva ja työnnä se koteloonsa - kuva 12.
- Sulje kansi - kuva 13.

## PAISTAMINEN

- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä koskaan täytä kypsennysastiaa liian täyteen. Noudata suositeltuja määriä.
- Laitte ei sovellu runsaasti nestettä sisältävien ruokien valmistukseen, kuten keittojen tai valmiskastikkeiden kuumentamiseen.
- Älä käynnistä laitetta, jos kypsennysastia on tyhjä.

### Aloita kypsennys.

- Avaa kansi - kuva 1.
- Aseta ruoka kypsennysastiaan ja varmista, että suurinta sallittua määrää ei ylitetä (lisätietoja on kypsennysaikataulukoissa). Jos valmistat nestemäistä ruokaa, sekoittimeen merkittyä suurinta sallittua määrää ei saa ylittää - kuva 10.
- Valmistelee ainekset ruokaohjeessa kuvatulla tavalla. Laita ainekset kypsennysastiaan ruoanvalmistusohjeessa mainitussa järjestyksessä.
- Vapautus kahva ja taita se alas koteloonsa - kuva 12.
- Sulje kansi - kuva 13.
- Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä ja näyttöön tulee 00 - kuva 14.

### Kypsennysajan voi asettaa kahdella tavalla:

- Toimintatilan valitseminen automaattisten valikoiden avulla:
- Valitse valmiiksi ohjelmoitu toimintatila sen numeron avulla - kuvat 15 ja 16. Valitse ruoanvalmistustila painamalla pluspainiketta (+). Paina käynnistyspainiketta - kuva 17.
- Voit valita, koska ruoanvalmistus käynnistyy.

### Käsisäätoinen tila:

- Valitse kypsennysaika minuutteina painamalla plus- tai miinuspainiketta (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 51–53).
- Aseta kypsennyslämpötila painamalla lämpötila-/ajastuspainiketta - kuva 18. Valitse lämpötila painamalla plus-/miinuspainiketta (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 51–53).
- Paina käynnistyspainiketta.

### HUOMAUTUS:

- Valittu aika tulee näkyviin, ja minuuttilaskenta käynnistyy. Aika valitaan ja näytetään minuutteina. Kun aikaa on jäljellä alle 1 minuutti, se näytetään sekunteina.

- Ruoanvalmistus voidaan keskeyttää painamalla painiketta II. Voit jatkaa ruoanvalmistusta painamalla painiketta ►.
- Aikaan voidaan tehdä muutoksia koska tahansa kypsentämisen aikana painamalla plus-/miinuspainikkeita - kuva 17.
- Jos on tapahtunut virhe tai jos haluat poistaa valitun ajan, pidä -painiketta ►/II painettuna 2 sekunnin ajan ja valitse aika uudelleen.
- Sekoitin ei pyöri ruoanvalmistuksen alussa, kun on valittu toimintatila 2, 3, 4, 5, 7, 8 tai 9.

### **Viivästetty käynnistys**

- Voit viivästyä käynnistyksen, kun valitset kypsennysajan tai automaattisen toimintatilan.

### **Kun on valittu valmiiksi ohjelmoitu tai manuaalinen toimintatila:**

- Työnnä pistoke pistorasiaan. Näyttöön syttyy valo, ja kellonaikana näkyy 0:00.
- Valitse valmiiksi ohjelmoitu tai manuaalinen toimintatila.
- Pidä lämpötila/aika-painiketta painettuna vähintään 3 sekuntia. Näyttöön tulee 🕒 kuvake, ja se alkaa vilkkua.
- Säädä viivästetty käynnistys plus-/miinuspainikkeilla 10 minuutin portain.
- Paina käynnistyspainiketta.

### **Lämpimänä pitäminen**

- Kun ruoka on kypsennetty eikä mitään toimintoa valita 3 minuutin kuluessa, tämä toiminto käynnistyy 🕒 automaattisesti (ei toimintatilassa 1 – ranskalaiset).
- Kun ruokaa on pidetty lämpimänä 30 minuuttia, laite sammuu.
- Voit poistaa lämpimänäpito toiminnon käytöstä painamalla samanaikaisesti plus- ja miinuspainikkeita vähintään 3 sekuntia.
- Voit palauttaa lämpimänäpito toiminnon käyttöön painamalla samanaikaisesti plus- ja miinuspainikkeita vähintään 3 sekuntia.

### **Ruoan ottaminen pois laitteesta**

Kun avaat kannen, laite lakkaa toimimasta. Voit aloittaa ruoan valmistamisen uudelleen sulkemalla kannen ja painamalla painiketta ►/II. Kun kansi on ollut auki 2 minuuttia, laite on nollataan.

- Kun ruoan kypsentäminen on päättynyt, ajastimesta kuuluu merkkiäänä.
- Avaa kansi- kuva 1.
- Nosta kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen merkinä sen lukitsemisesta. Ota kypsennysastia ulos- kuvat 19 ja 20.
- Tarjoile ruoka heti.

### **Kypsennysajat**

Kypsennysajat ovat vain viitteellisiä. Ne saattavat raaka-aineiden tuoreuden, koon, määrien, jännitteen ja maun mukaan. Öljyn määrää voi lisätä maun mukaan ja tarvittaessa. Jos haluat rapeampia ranskanperunoita, pidennä kypsennysaikaa muutama minuutti.

## Perunat

| Tyyppi                                     |                           | Määrä  | Öljyn määrä lusikal-lisina | Kypsen-nystila | Genius, kypsennysaika 1,2 kilolle (minuut-teina) | Genius, kypsennysaika 1,7 kilolle (minuut-teina) |
|--------------------------------------------|---------------------------|--------|----------------------------|----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Vakiokokoiset ranskanperunat 10 mm x 10 mm | Tuoreet (ranskanperunat)  | 750 g  | 1/2                        | 1              | 26–28                                            | 25–27                                            |
|                                            |                           | 1000 g | 3/4                        | 1              | 30–34                                            | 28–30                                            |
|                                            |                           | 1500 g | 1                          | 1              | –                                                | 36–38                                            |
|                                            |                           | 1700 g | 1                          | 1              | –                                                | 42–44                                            |
| Perinteiset ranskanperunat                 | Pakastetut ranskanperunat | 750 g  | Ei ole                     | 1              | 26–28                                            | 23–25                                            |
|                                            |                           | 1200 g | Ei ole                     | 1              | –                                                | 36–38                                            |

## Liha ja siipikarja

Voit maustaa lihan lisäämällä öljyyn mausteita, esimerkiksi paprikajauhetta, curryä, yrttiseosta, timjamia tai basilikkaa.

| Tyyppi                |                   | Määrä  | Öljyn määrä lusikal-lisina | Kypsen-nystila | Genius, kypsennysaika 1,2 kilolle (minuut-teina) | Genius, kypsennysaika 1,7 kilolle (minuut-teina) |
|-----------------------|-------------------|--------|----------------------------|----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Broilernuggetit       | Tuore tai pakaste | 750 g  | Ei ole                     | 2              | 13–15                                            | 10–12                                            |
|                       | Tuore             | 1200 g | Ei ole                     | 2              | –                                                | 13–15                                            |
|                       | Pakaste           | 1200 g | Ei ole                     | 2              | –                                                | 15–17                                            |
| Broilerin koipinuijia | Tuore             | 4–6    | Ei ole                     | 6              | 20–25                                            | 20–22                                            |
| Broilerin rintafilee  |                   | 6      | Ei ole                     | 6              | 20–25                                            | 18–20                                            |
|                       |                   | 9      | Ei ole                     | 6              | –                                                | 22–24                                            |
| Lihapullat            | Pakaste           | 750 g  | 1                          | 5              | 16–18                                            | 14–15                                            |
|                       | Pakaste           | 1200 g |                            | 5              | –                                                | 18–20                                            |

## Riisi- ja vihannesruoat

| Tyyppi       |  | Määrä  | Lisäksi (öljyn määrä lusikal-lisina) | Kypsen-nystila | Genius, kypsennysaika 1,2 kilolle (minuut-teina) | Genius, kypsennysaika 1,7 kilolle (minuut-teina) |
|--------------|--|--------|--------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ratatouille* |  | 750 g  | Ei ole                               | 7              | 16–18                                            | 14–16                                            |
|              |  | 1000 g | Ei ole                               | 7              | –                                                | 23–25                                            |

|                           |         |        |        |   |       |       |
|---------------------------|---------|--------|--------|---|-------|-------|
| Lämmin vihannes-salaatti* |         |        | Ei ole | 6 | –     | 22–24 |
| Paella                    | Pakaste | 650 g  | Ei ole | – | 16–19 | 12–14 |
|                           | Pakaste | 1000 g | Ei ole | – | –     | 15–17 |

\*Ei saatavana pakasteena kaikissa maissa.

## Kala – äyriäiset

|                                                 | Tyyppi  | Määrä | Lisäksi (öljyn määrä lusikal-lisina) | Kypsen-nystila | Genius, kypsennysaika 1,2 kilolle (minuut-teina) | Genius, kypsennysaika 1,7 kilolle (minuut-teina) |
|-------------------------------------------------|---------|-------|--------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Mustekala (taikinoitu)                          | Pakaste | 300 g | Ei ole                               | 3              | 11-13                                            | 10-12                                            |
|                                                 |         | 500 g |                                      | 3              | –                                                | 11-13                                            |
| Raa'at katkaravut (sulatettu perusteel-lisesti) | Tuore   | 300 g | Ei ole                               | 3              | 11-13                                            | 8-10                                             |
|                                                 |         | 450 g |                                      | 3              | –                                                | 8-10                                             |

## Vihannekset

|                | Määrä  | Lisäksi (öljyn määrä lusikal-lisina) |                               | Kypsen-nystila | Genius, kypsennysaika 1,2 kilolle (minuut-teina) | Genius, kypsennysaika 1,7 kilolle (minuut-teina) |
|----------------|--------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Kesäkur-pitsat | 750 g  | 1 lusikallinen + 1,5 dl vettä        |                               | 7              | 25-30                                            | 20-25                                            |
|                | 1200 g |                                      | 1 lusikallinen + 1,5 dl vettä | 7              | –                                                | 25-30                                            |
| Paprikat       | 650 g  | 1 lusikallinen + 1,5 dl vettä        |                               | 7              | 18-22                                            | 15-18                                            |
|                | 1200 g |                                      | 1 lusikallinen + 1,5 dl vettä | 7              | –                                                | 20-25                                            |
| Sienet         | 650 g  | 1                                    |                               | 7              | 10-15                                            | 10-15                                            |
|                | 1000 g |                                      | 1                             | 7              | –                                                | 16-18                                            |

|                    |        |                               |                               |   |       |       |
|--------------------|--------|-------------------------------|-------------------------------|---|-------|-------|
| Tomaatit           | 650 g  | 1 lusikallinen + 1,5 dl vettä |                               | 7 | 13-16 | 12-14 |
|                    | 1000 g |                               | 1 lusikallinen + 1,5 dl vettä | 7 | -     | 15-17 |
| Sipulit (renkaina) | 500 g  | 1                             |                               |   | 12-16 | 12-14 |
|                    | 750 g  |                               | 1                             |   | -     | 18-20 |

## Jälkiruoat

|          | Tyyppi                      | Määrä  | Kypsennystila                           | Genius, kypsennysaika 1,2 kilolle (minuutteina) | Genius, kypsennysaika 1,7 kilolle (minuutteina) |
|----------|-----------------------------|--------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Banaanit | (viipaleina)                | 5      | 1 lusikallinen + 1 lusikallinen sokeria | 5-6                                             | 5-6                                             |
|          |                             | 7      | 1 lusikallinen + 1 lusikallinen sokeria | -                                               | 5-6                                             |
| Mansikat | (neljään osaan lohkottuina) | 1000 g | 2 lusikallista sokeria                  | 10-12                                           | 8-10                                            |
|          |                             | 1500 g | 2 lusikallista sokeria                  | -                                               | 10-12                                           |
| Omenat   | (puolikkaina)               | 3      | 1 lusikallinen + 1 lusikallinen sokeria | 10-12                                           | 8-10                                            |
|          |                             | 5      | 1 lusikallinen + 2 lusikallista sokeria | -                                               | 10-12                                           |
| Ananas   | (lohkoina)                  | 1      | 2 lusikallista sokeria                  | 10-15                                           | 10-12                                           |
|          |                             | 2      | 2 lusikallista sokeria                  | -                                               | 15-17                                           |

## Helppo puhdistaa

### Laitteen puhdistaminen

**Älä koskaan upota laitteen veteen. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti. Älä koskaan käytä metallisia ruoanvalmistusvälineitä, jotta irrotettava kypsennysastia kestää pidempään.**

## **Muiden puhdistusaineiden kuin nestemäisen astianpesuaineen käyttämistä ei suositella.**

- Anna astian jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
- Avaa kansi - kuva 1.
- Irrota kääntörengas vetämällä kiinnikkeitä ulospäin. Nosta se pois.
- Nosta kypsennysastian kahva vaaka-asentoon, kunnes kuulet napsahduksen sen lukittuessa - kuva 3.
- Ota kypsennysastia ulos.
- Irrota sekoitin painamalla vapautuspainiketta - kuva 4.
- Poista irrotettava suodatin - kuva 6.
- Irrota kääntörengas vetämällä kiinnikkeitä ulospäin. Nosta se pois.
- Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä - kuva 7. Ne voidaan pestä myös käyttämällä hankaamatonta sientä ja astianpesuainetta.
- Puhdista laitteen ulkopinta vedellä ja pisaralla astianpesuaineella kostutetulla sienellä- kuva 8. Kuivaa osat huolellisesti ennen niiden asettamista takaisin paikoilleen.
- Takaamme, että irrotettava astia täyttää elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville materiaaleille asetettavat vaatimukset.

## **Ongelmanratkaisuvinkkejä**

| <b>Ongelmat</b>                  | <b>Syitä</b>                                                            | <b>Ratkaisuja</b>                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei toimi.                  | Pistorasia ei ole kunnolla sähköpistorasiassa.                          | Varmista, että pistoke on työnnetty toimivaan sähköpistorasiaan kunnolla.                                                                                                                                                                 |
|                                  | Painiketta ►/II ei ole painettu.                                        | Paina painiketta ►/II.                                                                                                                                                                                                                    |
|                                  | Olet painanut painiketta ►/II, mutta laite ei toimi.                    | Sulje kansi.                                                                                                                                                                                                                              |
|                                  | Laite ei kuumene.                                                       | Ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot näkyvät jäljempänä.                                                                                                                                                                             |
|                                  | Sekoitin ei pyöri.                                                      | Sekoitin ei aluksi pyöri, kun on valittu toimintatila 2, 3, 4, 5, 7, 8 tai 9. Käynnistä käsikäyttöinen toimintatila ja tarkista, toimiiko sekoitin. Jos se ei pyöri, varmista, että se on oikein paikallaan. Ota yhteys asiakaspalveluun. |
| Sekoitin ei pysy paikallaan.     | Sekoitinta ei ole lukittu.                                              | Aseta sekoitin paikalleen siten, että kuulet napsahduksen - kuva 12.                                                                                                                                                                      |
| Ruokaa ei kypsennetä tasaisesti. | Sekoitin ei toimi.                                                      | Aseta se paikalleen.                                                                                                                                                                                                                      |
|                                  | Ruokaa, kuten ranskanperunoita, ei ole leikattu tasaisiksi suikaleiksi. | Leikkaa suikaleet samankokoisiksi.                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                           |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ranskanperunat eivät ole riittävän rapeita.                               | Et käytä ranskanperunoiden valmistamiseen suositeltua perunalajiketta.                  | Valitse ranskanperunoiden valmistamisen soveltuva perunalajike, kuten kiinteämaltoinen bintje.                                                                                                     |
|                                                                           | Perunoita ei ole liotettu riittävän huolellisesti ja/tai ne eivät ole täysin kuivuneet. | Liota perunasuikaleita pitkään, jotta tärkkelystä poistuu. Valuta ja kuivaa suikaleet perusteellisesti ennen kypsentämistä. Suikaleiden on oltava täysin kuivia.                                   |
|                                                                           | Ranskanperunat ovat liian paksuja.                                                      | Leikkaa ohuempia suikaleita. Enimmäiskoko on 13 mm x 13 mm.                                                                                                                                        |
|                                                                           | Öljyä on liian vähän.                                                                   | Käytä enemmän öljyä (lisätietoja on ruoanvalmistustaulukoissa sivuilla 51–53).                                                                                                                     |
|                                                                           | Suodatin on tukossa.                                                                    | Puhdista suodatin.                                                                                                                                                                                 |
| Ranskanperunat rikkoutuvat kypsentämisen aikana.                          | Määrä on liian suuri.                                                                   | Vähennä perunoiden määrää ja pidennä kypsennysaikaa.                                                                                                                                               |
| Ruoka pysyy kypsennysastian reunalla.                                     | Kypsennysastiassa on liian paljon ruokaa.                                               | Älä ylitä ruoanlaittotaulukossa ilmoitettuja määriä. Aseta kääntörenkas paikalleen. Vähennä ruoan määrää.                                                                                          |
|                                                                           | Enimmäismäärä on ylitetty.                                                              | Vähennä määrää.                                                                                                                                                                                    |
| Laitteen alaosaan on vuotanut kypsennyksen aikana muodostuneita nesteitä. | Kypsennysastia tai sekoitin on viallinen.                                               | Tarkista, että sekoitin on oikein paikallaan. Jos on, ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot näkyvät jäljempänä.                                                                                |
|                                                                           | Enimmäistaso on ylitetty.                                                               | Ota enimmäistaso huomioon. Älä valmista ActiFry-laitteessa runsaasti nestettä sisältävää ruokaa.                                                                                                   |
| Nestekidenäyttö ei toimi.                                                 | Pistoke ei ole pistorasiassa kunnolla.                                                  | Työnnä pistoke pistorasiaan.                                                                                                                                                                       |
|                                                                           | Kansi on auki.                                                                          | Sulje kansi.                                                                                                                                                                                       |
| Näytössä näkyy Er (virhe).                                                | Laitte ei toimi oikein.                                                                 | Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, odota 10 sekuntia, työnnä pistoke pistorasiaan ja paina -painiketta ►   . Jos näytössä näkyy edelleen Er, katso lisätietoja virhekoooditaulusta sivulta 15. |
| Laitteesta kuuluu epätavallista ääntä.                                    | Epäilet, että laitteen moottorissa on vika.                                             | Ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot näkyvät jäljempänä.                                                                                                                                      |

## Virhekooditaulukko: E.

|            |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E. 1 tai 2 | Puhallin ei toimi.                                                          | Tarkista, että kaikki irrotettavat osat ovat kunnolla paikoillaan (kulho, ilmanvaihtoritilä, irrotettava suodatin, kypsennysastia ja kansi).<br>Tarkista, ettei irrotettavissa osissa ole vieraita esineitä.<br>Varmista, ettei ilmanvaihtoaukoissa ole vieraita esineitä. Jos vika ei korjaannu, ota yhteys asiakaspalveluun. |
| E. 3       | Laitetta on ehkä säilytetty pitkään liian kylmässä.                         | Anna laitteen lämmetä yli 15 °C lämpötilassa tunnin ajan ennen käynnistämistä uudelleen.<br>Jos virhe ei korjaannu, ota yhteys asiakaspalveluun.                                                                                                                                                                               |
| E. 4       | Laitteen lämpötilatunnistimessa on vika.                                    | Ota yhteys asiakaspalveluun.<br>Yhteystiedot näkyvät jäljempänä.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| E. 5       | Sähköverkon jännite on liian matala. Se voi vaikuttaa kypsennystehoon.      | Ota yhteys sähkölaitokseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| E. 6       | Sähköverkon jännite on liian korkea. Laitteen ylikuumeneminen täytyy estää. | Ota yhteys sähkölaitokseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Laitteen hävittäminen



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

## 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  
Finland  
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, and before cleaning the appliance.
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 an appliance containing hot food.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in 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**

## **15. HOUSEHOLD USE ONLY.**

16. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
17. 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.
18. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).
19. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
20. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
21. The cooking times are given as guidelines only.
22. Do not leave the cord hanging.
23. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
24. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
25. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
26. Do not move the appliance when it is full of hot food.
27. Never immerse the appliance in water!

28. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
29. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
30. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
31. This appliance is not intended for deep frying food.
32. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
33. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
34. If you have any problems, contact the authorized after-sales service.

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

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

### **Description**

- 1 Base
- 2 Lid opening button
- 3 Lid
- 4 Window
- 5 Digital control panel
- 6 Measuring spoon

- 7 Paddle release button
- 8 Removable mixing paddle
- 9 Removable turn-over ring
- 10 Cooking pan handle release button
- 11 Cooking pan handle
- 12 Cooking time
- 13 Temperature
- 14 Delayed start
- 15 Keep warm
- 16 Function mode to select a pre-registered cooking mode
- 17 Manual mode
- 18 Launch/pause the cooking
- 19 Cooking modes

## Instructions for use

### Before using for the first time

- Remove all the stickers and any packaging.
- To remove the lid - open the lid by pressing the lid opening button - fig.1.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the pan handle to a horizontal position until you hear a "CLICK" as it locks - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Take out the cooking pan.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- Remove the detachable filter - fig.6.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.7 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little dishwashing liquid - fig.8.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Reposition the paddle until you hear the «CLICK» - fig.9.
- To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a "CLICK".
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

### NOTE:

- Never immerse the base in water.
- On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

### Preparing the food

***To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book. For all recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.10.***

***Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.***

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 64 to p. 65 - fig.10).
- Add the oil to the food with the spoon - fig.11, spreading it evenly (see cooking tables p. 64 to p. 65).
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.12.
- Close the lid - fig.13.

## Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan. Comply with the recommended quantities.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.

### Start cooking

- Open the lid - fig.1.
- Place the food in the cooking pan and do not exceed the maximum quantity (see Table of cooking times) and the Maxi level mark on the paddle for liquid recipes - fig.10.
- Prepare your ingredients as indicated in the recipe book. Place your ingredients into the cooking pan as per the instructions in your recipe.
- Release the handle and lower it fully into its housing - fig.12.
- Close the lid - fig.13.
- Plug the appliance into an electrical socket outlet. The appliance will emit 2 beeps and the screen will display 00 - fig.14.

### 2 ways of setting the cooking time:

#### Function mode with automatic menus:

- Select a pre-registered cooking mode by referring to cooking modes number - fig.15, 16. To select the cooking mode, press the button +. Then, press start - fig.17.
- You can adjust the time before cooking.

#### Manual mode:

- Set the cooking in minutes using the +/- button (see cooking table p. 64 p. 65).
- Then set the cooking temperature by pressing the temperature/timer button - fig.18, and set the temperature using the +/- button (see cooking table p. 64 to p. 65).
- Press start.

#### NOTE:


- The selected time will be displayed and a minute by minute countdown will begin. Time is selected and displayed in minutes. Only time remaining under 1 minute will be displayed in seconds.

- The appliance can be paused. Simply press the **||** key. Pressing the **▶** key will restart cooking.
- The time can be changed at any time during cooking by using the **+/-** buttons - fig.17.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold down the **▶||** key for 2 seconds and re-select the time.
- The paddle does not turn at the beginning of cooking in 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9 modes.


### Delayed start

- Set delayed start function setting cooking time or selecting automatic mode.

### After pre-registered mode or manual mode :

- Plug the appliance. The screen lightens and the time appears 0:00.
- Set the cooking choosing pre-registered mode or manual mode.
- Press the « Temperature/time button » for a long time (3 seconds). The pictogram  appears and flashes.
- Set the time of the delayed start with **+/-** buttons (interval : 10 minutes).
- Press start.

### Keep warm function

- When cooking is finished, is no action is done after 3 minutes, the  mode automatically starts (except for mode 1 – Fries).
- After 30 minutes keeping warm, the appliance stops.
- To deactivate « Keep warm » function, press simultaneously **+** and **-** buttons for a long time (3 seconds).
- To re-activate « Keep warm » function, press simultaneously **+** and **-** buttons for a long time (3 seconds).

### Remove the food

When you open the lid, the appliance stops working. To restart cooking, close the lid and press the **▶||** button.

After being open 2 minutes, the appliance is reset.

- Once cooking is completed, the timer beeps.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan - fig.19 & 20.
- Serve at once.
- To avoid any risk of burns, do not touch the lid or any part other than the cool touch areas: pan handle and lid opening button.

### Cooking times

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper fries, you can add a few extra minutes to the cooking time.

## Potatoes

|                                    | Type           | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking mode | Genius 1.2kg cooking time (min) | Genius 1.7kg cooking time (min) |
|------------------------------------|----------------|----------|----------------------|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Standard sized fries 10 mm x 10 mm | Fresh (fries)  | 750 g    | 1/2                  | 1            | 26-28                           | 25-27                           |
|                                    |                | 1000 g   | 3/4                  | 1            | 30-34                           | 28-30                           |
|                                    |                | 1500 g   | 1                    | 1            | –                               | 36-38                           |
|                                    |                | 1700 g   | 1                    | 1            | –                               | 42-44                           |
| Traditional fries                  | Frozen (fries) | 750 g    | None                 | 1            | 26-28                           | 23-25                           |
|                                    |                | 1200 g   | None                 | 1            | –                               | 36-38                           |

## Meat- poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

|                    | Type            | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking mode | Genius 1.2kg cooking time (min) | Genius 1.7kg cooking time (min) |
|--------------------|-----------------|----------|----------------------|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Chicken nuggets    | Fresh or Frozen | 750 g    | None                 | 2            | 13 - 15                         | 10 - 12                         |
|                    | Fresh           | 1200 g   | None                 | 2            | –                               | 13 - 15                         |
|                    | Frozen          | 1200 g   | None                 | 2            | –                               | 15 - 17                         |
| Chicken drumsticks | Fresh           | 4 to 6   | None                 | 6            | 20 - 25                         | 20- 22                          |
| Chicken breast     |                 | 6        | None                 | 6            | 20 - 25                         | 18 - 20                         |
|                    |                 | 9        | None                 | 6            | –                               | 22 - 24                         |
| Meatballs          | Frozen          | 750 g    | 1                    | 5            | 16 - 18                         | 14 - 15                         |
|                    | Frozen          | 1200 g   |                      | 5            | –                               | 18 - 20                         |

## Rice and Vegetable Dishes

|                    | Type   | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking mode | Genius 1.2kg cooking time (min) | Genius 1.7kg cooking time (min) |
|--------------------|--------|----------|----------------------|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Ratatouille*       |        | 750 g    | None                 | 7            | 16-18                           | 14 - 16                         |
|                    |        | 1000 g   | None                 | 7            | –                               | 23-25                           |
| Farmer's stir fry* |        |          | None                 | 6            | –                               | 22-24                           |
| Paëlla*            | Frozen | 650 g    | None                 | –            | 16-19                           | 12 - 14                         |
|                    | Frozen | 1000 g   | None                 | –            | –                               | 15-17                           |

\* Frozen preparations not available in all countries



## Fish – shellfish

|                                      | Type   | Quantity | Addition<br>(s. of oil) | Cooking<br>mode | Genius<br>1.2kg<br>cooking<br>time (min) | Genius<br>1.7kg<br>cooking<br>time (min) |
|--------------------------------------|--------|----------|-------------------------|-----------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Calamari<br>(battered)               | Frozen | 300 g    | None                    | 3               | 11-13                                    | 10-12                                    |
|                                      |        | 500 g    |                         | 3               | –                                        | 11-13                                    |
| Raw shrimp<br>(thawed<br>completely) | Fresh  | 300 g    | None                    | 3               | 11-13                                    | 8-10                                     |
|                                      |        | 450 g    |                         | 3               | –                                        | 8-10                                     |

## Vegetables

|                          | Quantity | Addition<br>(s. of oil)  |                          | Cooking<br>mode | Genius<br>1.2kg<br>cooking<br>time (min) | Genius<br>1.7kg<br>cooking<br>time (min) |
|--------------------------|----------|--------------------------|--------------------------|-----------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Zucchini /<br>courgettes | 750 g    | 1 s. +<br>15 cl<br>water |                          | 7               | 25-30                                    | 20 - 25                                  |
|                          | 1200 g   |                          | 1 s. +<br>15 cl<br>water | 7               | –                                        | 25-30                                    |
| Capiscums /<br>poivrons  | 650 g    | 1 s. +<br>15 cl<br>water |                          | 7               | 18-22                                    | 15 - 18                                  |
|                          | 1200 g   |                          | 1 s. +<br>15 cl<br>water | 7               | –                                        | 20-25                                    |
| Mushrooms                | 650 g    | 1                        |                          | 7               | 10-15                                    | 10 - 15                                  |
|                          | 1000 g   |                          | 1                        | 7               | –                                        | 16-18                                    |
| Tomatoes                 | 650 g    | 1 s. +<br>15 cl<br>water |                          | 7               | 13-16                                    | 12 - 14                                  |
|                          | 1000 g   |                          | 1 s. +<br>15 cl<br>water | 7               | –                                        | 15-17                                    |
| Onions<br>(in rings)     | 500 g    | 1                        |                          |                 | 12-16                                    | 12 - 14                                  |
|                          | 750 g    |                          | 1                        |                 | –                                        | 18-20                                    |

## Desserts

|              | Type     | Quantity | Cooking mode         | Genius 1.2kg cooking time (min) | Genius 1.7kg cooking time (min) |
|--------------|----------|----------|----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Bananas      | Slices   | 5        | 1 s. + 1 s. of sugar | 5-6                             | 5-6                             |
|              |          | 7        | 1 s. + 1 s. of sugar | -                               | 5-6                             |
| Strawberries | Quarters | 1000 g   | 2 s. of sugar        | 10-12                           | 8-10                            |
|              |          | 1500 g   | 2 s. of sugar        | -                               | 10-12                           |
| Apples       | Halves   | 3        | 1 s. + 1 s. of sugar | 10-12                           | 8-10                            |
|              |          | 5        | 1 s. + 2 s. of sugar | -                               | 10-12                           |
| Pineapples   | Pieces   | 1        | 2 s. of sugar        | 10-15                           | 10-12                           |
|              |          | 2        | 2 s. of sugar        | -                               | 15-17                           |

## Easy to clean

### Clean the appliance

Never immerse the appliance in water. Do not use any corrosive or abrasive cleaning products. The removable filter must be cleaned regularly. To ensure the quality of your removable pan lasts longer, never use any metal utensils.

We do not recommend the use of any detergent other than dishwashing liquid.

- Leave it to cool completely before cleaning.
- Open the lid by - fig.1.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- Lift the pan handle to a horizontal position until you hear a "CLICK" as it locks - fig.3.
- Take out the cooking pan.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Remove the detachable filter - fig.6.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.7 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some dishwashing liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little dishwashing liquid - fig.8. Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.

## A few tips in case of problems

| Problems                                | Causes                                                              | Solutions                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work.            | The appliance is not plugged in properly.                           | Make sure the appliance is properly plugged in to a main power socket.                                                                                                                                                                                  |
|                                         | You have not yet pressed button ►/II.                               | Press button ►/II.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                         | You have pressed button ►/II but the appliance does not operate.    | Close the lid.                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                         | The appliance is not heating.                                       | Call the customer Helpline below.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                         | The paddle does not turn.                                           | The paddle does not turn at the beginning of cooling in 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9 modes. Relaunch the manual mode to check the paddle turns. If it does not turn, check that it is inserted in the correct position. Otherwise, call the customer service. |
| The paddle does not stay in place       | The paddle is not locked.                                           | Reposition the paddle until you hear it «CLICK» - fig.12.                                                                                                                                                                                               |
| The food has not been cooked uniformly. | You have not used the paddle.                                       | Put it in position.                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                         | The food / fries have not been cut uniformly.                       | Cut the food / fries all to the same size.                                                                                                                                                                                                              |
| The fries are not crunchy enough.       | You are not using a potato variety that is recommended for chips.   | Choose a potato variety that is recommended for fries such as Yukon Gold or Russet potatoes.                                                                                                                                                            |
|                                         | The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried. | Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking. They must be completely dry.                                                                                                                          |
|                                         | The fries are too thick.                                            | Cut them more thinly. The maximum chip dimensions are 13 mm x 13 mm.                                                                                                                                                                                    |
|                                         | There is not enough oil.                                            | Increase the amount of oil (see cooking table p. 64 to p. 65).                                                                                                                                                                                          |
|                                         | The filter is clogged.                                              | Clean the filter.                                                                                                                                                                                                                                       |
| The fries break during cooking.         | The quantity is too large.                                          | Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.                                                                                                                                                                                              |

|                                                             |                                                                           |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The food stays on the edge of the pan.                      | The pan has too much food.                                                | Comply with the maximum quantities shown on the cooking table.<br>Put the turn-over ring in place.<br>Reduce the amount of food.                                   |
|                                                             | Max level exceeded.                                                       | Reduce the quantities.                                                                                                                                             |
| Cooking liquids have leaked into the base of the appliance. | Faulty pan or paddle.                                                     | Check that the paddle is correctly positioned, otherwise call the customer service.                                                                                |
|                                                             | The max level has been exceeded.                                          | Observe the max level.<br>Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.                                                                        |
| The LCD screen does not work.                               | The appliance is not plugged in.                                          | Plug the appliance in.                                                                                                                                             |
|                                                             | The lid is open.                                                          | Close the lid.                                                                                                                                                     |
| The LCD displays shows «Er» (error).                        | The appliance is not functioning correctly.                               | Unplug the appliance, wait for 10 seconds, plug the appliance in again and press ►/   button. If the LCD screen still shows Er, see the table of error codes p.68. |
| The appliance is abnormally noisy.                          | You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working. | Call the customer service.                                                                                                                                         |

## Table of error codes:E

|           |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E. 1 or 2 | The fan is not working.                                                                          | Check that all removable parts are fitted and correctly positioned (bowl ventilation output grid and removable filter, pan, lid).<br>Check that there are no foreign items in the removable parts.<br>After checking that there are no foreign items in the ventilation outlets, if the fault persists, call the customer Helpline. |
| E. 3      | This error may appear if the appliance has been stored for a long time at too low a temperature. | Leave the appliance at an ambient temperature of more than 15°C for one hour before starting it up again.<br>If the fault persists, call the customer Helpline.                                                                                                                                                                     |
| E. 4      | Your appliance has a fault in the temperature sensor.                                            | Call the customer service.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| E. 5      | The voltage of your domestic network is too low. Cooking performance may be altered.             | Contact your electricity supplier.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|      |                                                                                                                                           |                                    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| E. 6 | The voltage of your domestic network is too high; for safety reasons your appliance should be protected against the risks of overheating. | Contact your electricity supplier. |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|

## Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

## OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

### The Guarantee

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

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

### Conditions & Exclusions

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

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow OBH Nordica instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or 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  
172 66 Sundbyberg  
Phone 08-629 25 00  
[www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)



