



Dual Easy Fry & Grill

Air Fryer

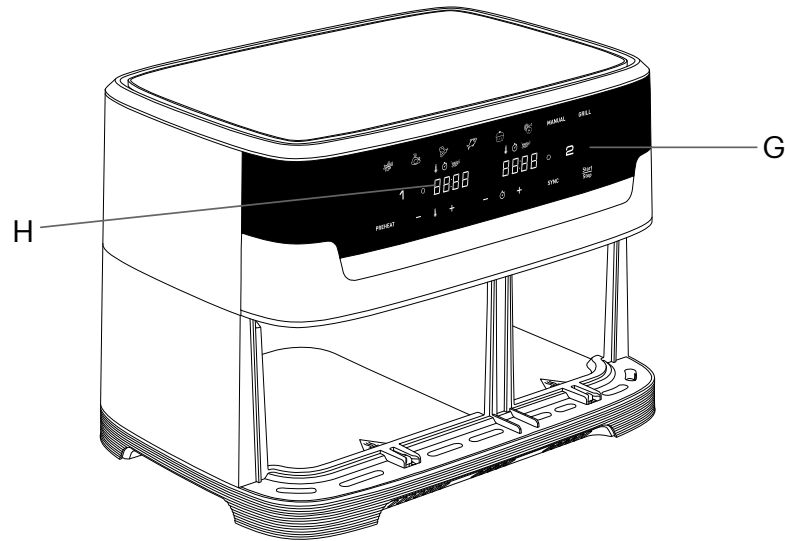
Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 15
Brugsanvisning - dansk	side	16 - 27
Bruksanvisning - norsk	side	28 - 39
Käyttöohjeet - suomi	sivu	40 - 51
Instructions of use - english.....	page	52 - 63



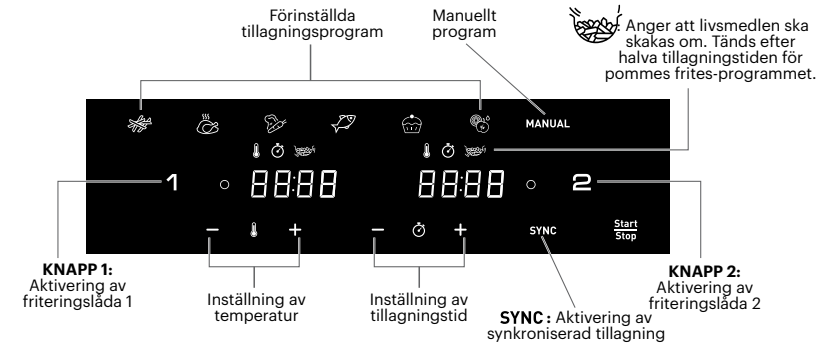
BESKRIVNING

- A. Friteringslåda 1 (stor)
- B. Friteringslåda 2 (normalstor)
- C. Handtag friteringslådor
- D. Stort löstagbart gjutet grillgaller med silikondynor (beroende på modell)

- E. Stort löstagbart galler med silikondynor (beroende på modell)
- F. Löstagbart galler med silikondynor
- G. Digital pekskärm
- H. Visning av tid/temperatur

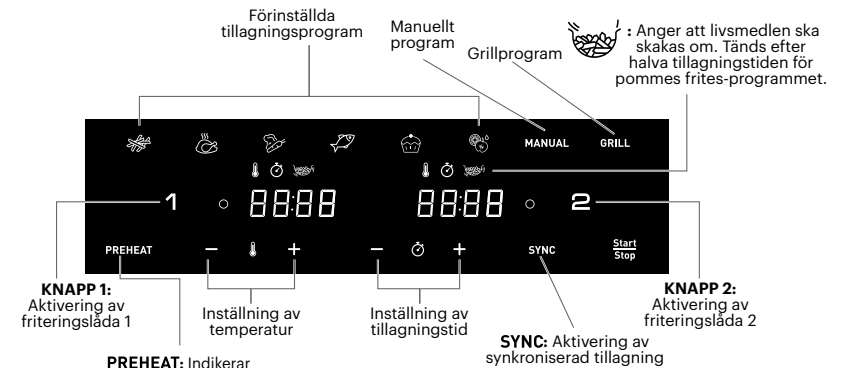


ANVÄNDARGRÄNSSNITT DUAL EASY FRY



OFF: Anger att friteringslådan är avaktiverad. För att aktivera, tryck på knapp 1 eller knapp 2.

ANVÄNDARGRÄNSSNITT DUAL EASY FRY & GRILL*

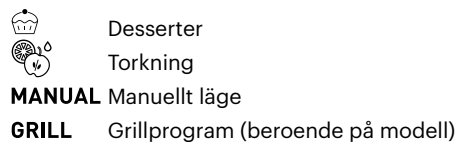
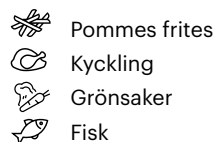


OFF: Anger att friteringslådan är avaktiverad. För att aktivera, tryck på knapp 1 eller knapp 2.

*beroende på modell

*beroende på modell

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken från apparaten (exempelvis klistermärken på friteringslådor), utom klistermärke med QR-kod.
3. Rengör friteringslådorna och de löstagbara gallren noga med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp.
Friteringslådorna och gallren kan diskas i diskmaskin.
4. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa. Apparaten fungerar genom att producera varm luft. Tillsätt inte olja eller stekfett i friteringslådorna.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING






1. Placera apparaten på en plan, stabil, värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
2. **Håll inte olja eller annan vätska i friteringslådorna. Placera ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar tillagningsresultatet.**
VIKTIGT: Placera inte apparaten i hörn eller under väggskåp, det kan göra att den överhettas. Lämna minst 15 cm fritt utrymme runt apparaten, så att luft kan cirkulera.
3. Tryck på för att slå på apparaten.
4. Pommes frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
5. Valfri friteringslåda kan aktiveras med knapp 1 eller 2. För att avbryta valet, tryck på knapp 1 eller 2 igen. Friteringslådan avaktiveras och OFF visas på displayen.
OBS: Lägg inte i mer livsmedel än vad som anges i tabellen (se tillagningsguiden), det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
6. Placera alltid lämpliga galler i friteringslådorna före tillagning, för optimalt tillagningsresultat.

ANVÄNDNING AV BÅDA FRITERINGSLÅDORNA I LÄGE SYNC (SYNKRONISERAD TILLAGNING)

Tillaga 2 olika typer av mat samtidigt med båda friteringslådorna i läge SYNC.

1. Tryck på för att slå på apparaten. Pommes frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
2. Tryck på önskat tillagningsläge och ställ in tid och temperatur, om de skiljer sig från förinställningarna, genom att trycka på + och -. Inställningarna sparas.
3. Lägg det första livsmedlet i friteringslåda 1 (vänster). Skjut in friteringslådan i apparaten.
OBS: Om inga åtgärder vidtas på 10 minuter när Add visas på displayen, stoppas programmet och displayen återgår till att visa START/STOP. Du måste göra om valet för att starta om tillagningen.
4. Tryck på 2 för att aktivera friteringslåda 2.
5. Tryck på önskat tillagningsläge och ställ in tid och temperatur, om de skiljer sig från förinställningarna, genom att trycka på + och -.
6. Lägg det andra livsmedlet i friteringslåda 2 (höger). Skjut in friteringslådan i apparaten.
7. Tryck på SYNC för att ange att de båda livsmedlen ska vara färdiga samtidigt. Om de två valda tillagningslägena har olika tillagningstider visas HOLD på displayen för friteringslådan med det livsmedel som kräver kortast tillagningstid. Det anger att apparaten fördröjer tillagningsstarten så att de två livsmedlen blir klara samtidigt.
8. Tryck på för att starta tillagningen.
9. Apparaten avger ett ljud när båda livsmedlen är klara samtidigt.
10. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Var försiktig! Efter tillagning är gallren och livsmedlen heta.
OBS: Om någon av friteringslådorna tas ut under tillagning och inte sätts tillbaka inom 5 minuter, kommer OFF att visas på displayen för denna friteringslåda. Den andra friteringslådan förblir aktiv, men programmet SYNC avslutas.

ANVÄNDNING AV EN FRITERINGSLÅDA PÅ APPARATEN





1. Tryck på  för att slå på apparaten.
 2. Pommes frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
 3. Valfri friteringslåda kan aktiveras med knapp 1 eller 2. Den andra friteringslådan förblir avaktiverad. För att avbryta valet, tryck på knapp 1 eller 2 igen.
 4. För att starta tillagningen kan du välja mellan förinställda tillagningslägen eller manuella inställningar.
 - a. Om du väljer ett förinställt tillagningsläge:
 - Välj önskat tillagningsläge genom att trycka på motsvarande symbol på pekskärmen. Dessa lägen beskrivs i detalj i tillagningsguiden.
 - Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen . Detta kommer att starta tillagningsprocessen.
 - Tillagningen startar. Återstående tillagningstid visas på displayen.
 - b. Om du väljer manuella inställningar:
 - Tryck på knappen MANUAL för manuellt läge.
 - Ställ in temperaturen  med knapparna + och – på den digitala displayen. Termostaten kan ställas in mellan 40 och 200 °C.
 - Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna + och –. Timern kan ställas in mellan 0 och 60 minuter.
 - Tryck på knappen  för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna. Tillagningen startas. Återstående tillagningstid visas på displayen.
 5. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
 6. Vissa livsmedel kräver att man skakar dem efter halva tillagningstiden för optimalt tillagningsresultat (se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget, dra ut friteringslådan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i apparaten. Tillagningen återupptas automatiskt.
-  **För pommes frites-programmet blinkar denna symbol efter halva tillagningstiden. Det anger att pommes fritesen ska skakas för jämn tillagning och färg.**
7. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
 8. **Kontrollera att livsmedlen är korrekt tillagade.**

*beroende på modell

- Om livsmedlen inte är korrekt tillagade, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
9. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
Var försiktig! Vänd aldrig friteringslådan upp och ner med gallret i. Efter tillagning är friteringslådorna, gallren och livsmedlen heta.
 10. När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.

ANVÄNDNING AV BÅDA FRITERINGSLÅDORNA I LÄGE SYNC MED GRILLPLATTA*

Grillfunktionen är endast lämplig för friteringslåda 1.

1. **Placera alltid grillgallret i friteringslåda 1 i apparaten.**
2. Tryck på . Pommes frites-läge visas som standard för friteringslåda 1 och OFF visas på displayen för friteringslåda 2.
3. Tryck på  på displayen för att välja grilläge och justera tillagningstiden efter behov.
Temperaturen ställs automatiskt in till 200 °C. **Placera inte livsmedel i friteringslåda 1, en grillförvärmningsfas startas automatiskt.**
4. Tryck på 2 för att aktivera friteringslåda 2 och välj önskat tillagningsläge (exempelvis pommes frites-läge) och justera tid och temperatur efter behov.
5. Lägg livsmedel i friteringslåda 2. Skjut in friteringslådan i apparaten.
6. Tryck på .
7. Starta tillagningen genom att trycka på . Därmed startas förvärmningsfasen för grillen (friteringslåda 1). **PREHEAT** tänds och displayen visar Pre Heat. Grilltemperaturen ställs automatiskt in till 200 °C.
8. Timerlarmet ljuder när förvärmningsfasen är slutförd. Displayen visar Add.
9. Dra ut friteringslåda 1 ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
Var försiktig! Friteringslådan och grillgallret är heta. Använd en tång för att placera livsmedel på grillplattan.
OBS: Om inga åtgärder vidtas på 10 minuter när Add visas på displayen, stoppas programmet och displayen återgår till att visa START/STOP. Du måste göra om valet för att starta om tillagningen.

10. Placera livsmedlet på grillplattan och sätt tillbaka friteringslådan i apparaten.
11. Tillagningen startar automatiskt. Återstående tillagningstid visas på displayen.
OBS: Köttbitarna kan vändas efter halva tillagningstiden.
Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådan.
12. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut friteringslådorna ur apparaten och placera dem på en värmebeständig yta.
13. Lyft ut livsmedlen ur friteringslådorna med en tång.
Var försiktig! Efter tillagning är friteringslådorna, gallren och livsmedlen heta.
OBS: Om någon av friteringslådorna tas ut under tillagning och inte sätts tillbaka inom 5 minuter, kommer OFF att visas på displayen för denna friteringslåda. Den andra friteringslådan förblir aktiv, men programmet SYNC avslutas.





*beroende på modell

TILLAGNINGSGUIDE

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

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

		Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur	Tillagningsläge	Skaka	Ytterligare information
Potatis och pommes frites							
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	Friteringslåda 1	600-1 400 g	25-40 min	180 °C		2 gånger	
	Friteringslåda 2	300-800 g	25-35 min				
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	Friteringslåda 1	500 g	40 min	180 °C		4 gånger	Torka med handduk före tillagning
	Friteringslåda 2	200 g	35 min				
Djupfrys klyftpotatis	Friteringslåda 1	600-1 400 g	25-40 min	180 °C		2 gånger	
	Friteringslåda 2	300-800 g	25-40 min				
Kött och fågel							
Djupfrysta hamburgare av nötkött	Friteringslåda 1	Upp till 4 st.	10-18 min	200 °C	MANUAL	Vänd 1 gång	
	Friteringslåda 2	Upp till 2 st.	10-15 min				
Kycklingbröstfiléer (benfria)	Friteringslåda 1	Upp till 4 st.	10 min	200 °C		Vänd 1 gång	
	Friteringslåda 2	Upp till 2 st.	10 min	200 °C			
Kyckling (hel)	Friteringslåda 1	Upp till 1 300 g	50 min	160 °C			Endast friteringslåda 1
Snacks							
Kycklingnuggets	Friteringslåda 1	Upp till 1 kg	12 min	200 °C		1 gång	
	Friteringslåda 2	Upp till 400 g	12 min	200 °C			
Kycklingvingar	Friteringslåda 1	Upp till 1 kg eller 8-9 st.	22 min	200 °C		1 gång	
	Friteringslåda 2	Upp till 400 g eller 4-5 st.	22 min	200 °C			

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur	Tillagningssläge	Skaka	Ytterligare information
Snacks						
Pizza	Friteringslåda 1	Upp till 3 bitar	5 min	170 °C	MANUAL	
	Friteringslåda 2	Upp till 2 bitar	5 min	170 °C	MANUAL	
Grönsaker	Friteringslåda 1	Upp till 1 kg	22 min	200 °C		4 gånger
	Friteringslåda 2	400–600 g	22 min	200 °C		4 gånger
Fisk						
Laxfilé	Friteringslåda 1	Upp till 4 st.	8–10 min	200 °C		
	Friteringslåda 2	Upp till 2 st.	8–10 min	200 °C		
Räkor	Friteringslåda 1	Upp till 500 g till 1 kg	8–10 min	200 °C		1 gång
	Friteringslåda 2	Upp till 400 g	8–10 min	200 °C	1 gång	
Bakning						
Muffins	Friteringslåda 1	Upp till 6–8 st.	16 min	160 °C		
	Friteringslåda 2	Upp till 4 st.	16 min	160 °C		
Chokladkakor	Friteringslåda 1	1 rund kakform	30–35 min	160 °C		
Torkning						
Äppelskivor	Friteringslåda 1	8 skivor	8 h	40 °C		
	Friteringslåda 2	4 skivor	8 h	40 °C		

	Typ av tillagning	Mängd	Ungefärlig tid	Temperatur	Skaka	Ytterligare information
GRILLPROGRAM*						
Nötkött	Friteringslåda 1	Blodig	Upp till 4 st.	4 min	200 °C	Vänd 1 gång Endast friteringslåda 1 Du kan tillsätta olja, aromatiska örter och salt för bättre smak. Efter halva tillagningstiden kan du vända livsmedlen igen.
		Medium	Upp till 4 st.	6 min	200 °C	
		Välstekt	Upp till 4 st.	8 min	200 °C	
Fläskkotletter	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 3 st.	12–16 min	200 °C	Vänd 1 gång
Ytterfilé av lamm	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 4–6 st.	12–14 min	200 °C	
Kycklingbröstfiléer	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 4–6 st.	10 min	200 °C	Vänd 1 gång
Korv	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 8–10 st.	16–20 min	200 °C	Vänd 3 gånger
Fiskfilé	Friteringslåda 1	Genomstekt	Upp till 4–6 st.	8 min	200 °C	

*beroende på modell

TIPS

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Att skaka mindre livsmedel efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- För att göra potatis extra krispig, prova att tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka för att fördela den jämnt. Vi rekommenderar 15 ml olja (1 matsked).
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 1 200 g (800 g i friteringslåda 1 och 400 g i friteringslåda 2).
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.

- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel, sätt temperaturen till 160 °C i upp till 10 minuter. Tillagningstiden kan anpassas efter mängden livsmedel för fullständig värmning.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Friteringslådorna och gallren har nonstick-beläggning. Använd inte slipande rengöringsmedel eller köksredskap av metall för att rengöra dem, eftersom det kan skada nonstick-beläggningen.

1. Dra ut kontakten ur nätuttaget och låt apparaten svalna.
OBS! Ta bort friteringslådan så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör friteringslådorna och gallren med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
OBS: Friteringslådorna och gallren kan diskas i diskmaskin.
Tips: Om matrester har fastnat på gallren eller i botten av friteringslådorna, fyll friteringslådorna med varmt vatten och lite diskmedel. Låt friteringslådorna och gallren stå i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.
4. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
6. Dränk aldrig apparaten i vatten eller annan vätska.

FÖRVARING

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

FELSÖKNING

Om du får problem med apparaten, besök varumärkets webbplats (se bruksanvisningens titelsida) för att se vanliga frågor och svar, eller kontakta kundtjänsten i ditt land.



Var rädd om miljön!

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

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Teknisk data

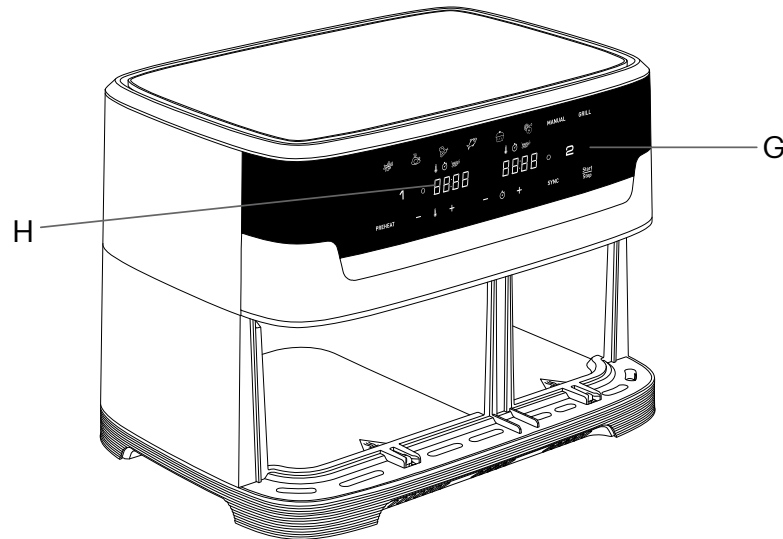
OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
2700 watt



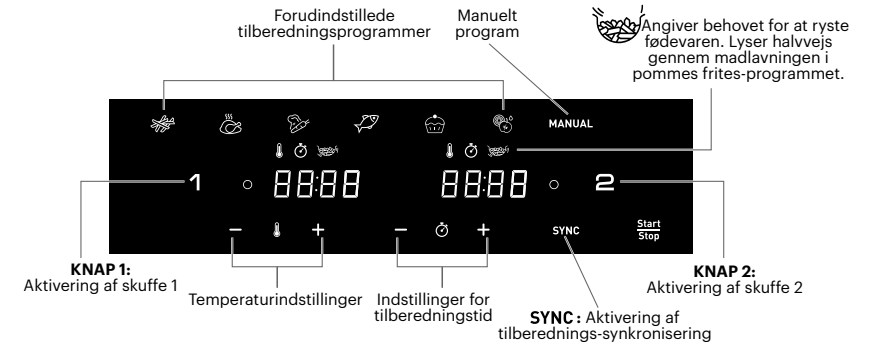
Rätt till löpande ändringar förbehålles.

BESKRIVELSE

- A. Skuffe 1 (stor skål)
- B. Skuffe 2 (almindelig skål)
- C. Skuffehåndtag
- D. Stor, aftagelig trykstøbt rist med silikonepuder (afhængigt af model)
- E. Stor, aftagelig rist med siliciumpuder (afhængigt af model)
- F. Aftagelig rist med siliciumpuder
- G. Digital berøringsskærm
- H. Tids-/temperaturvisning

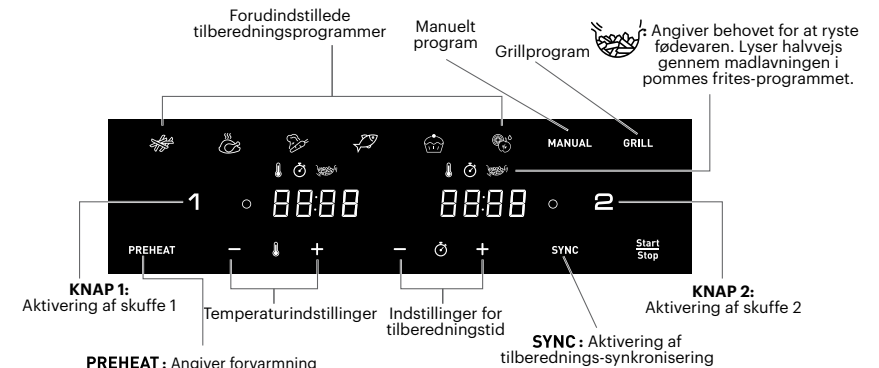


DUAL EASY FRY BRUGERGRÆNSEFLADE



OFF : Angiver, at skuffen er slukket. For at aktivere skal du klikke på knap 1 eller 2.

DUAL EASY FRY & GRILL BRUGERGRÆNSEFLADE*

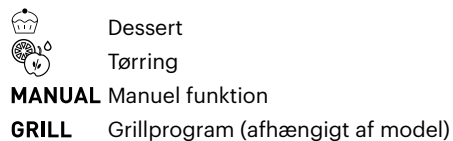


OFF : Angiver, at skuffen er slukket. For at aktivere skal du klikke på knap 1 eller 2.

*Afhængigt af model

*Afhængigt af model

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER



FØR IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker fra apparatet (f.eks. klistermærke på skuffen), undtagen QR-kodemærkatene.
3. Rengør skuffen og de aftagelige riste grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Skufferne og ristene tåler opvaskemaskine.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft. Kom ikke olie eller stegefedt i skuffen.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på en plan, stabil, varmebestandig flade, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
2. **Kom ikke olie eller anden væske i skuffen.**
Placer ikke noget oven på apparatet. Det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstilberedningen.

VIGTIGT: For at forhindre overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller under et overskab. Der skal være et mellemrum på mindst 15 cm omkring apparatet for at luften kan cirkulere.

3. Apparatet tændes ved at trykke på .
4. Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
5. Enhver af de to skuffer kan aktiveres ved at trykke på knappen "1" eller "2". (For at annullere valget skal du igen trykke på knappen "1" eller "2", hvorefter skuffen vil være slukket og annulleret).
Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.
6. Læg altid de tilhørende riste i skufferne inden tilberedning for at få optimale tilberedningsresultater.

BRUG AF BEGGE SKUFFER I SYNKRONISERINGSFUNKTION (DOBBELT TILBEREDNING)





Tilbered 2 forskellige typer fødevarer på samme tid takket være brug af begge skuffer og SYNC-funktion.


1. Apparatet tændes ved at trykke på . Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
2. Tryk på den ønskede tilberedningsfunktion, og indstil tid og temperatur, hvis de er forskellige fra for-indstillingerne (ved at trykke på + og -). Indstillingerne gemmes.
3. Læg første produkt i skuffe 1 (venstre skuffe). Skub skuffen ind i apparatet igen.
Bemærk: Når skærmen viser "Add", og der ikke er nogen aktivitet i 10 minutter, stopper programmet, og skærmen vender tilbage til at vise "START/STOP". Du skal vælge igen for at genstarte tilberedningen.
4. Skuffe 2 aktiveres ved at trykke på "2".
5. Tryk på den ønskede anden tilberedningsfunktion, og indstil tid og temperatur, hvis de er forskellige fra forindstillingerne (ved at trykke på + og -).
6. Læg andet produkt i skuffe 2 (højre skuffe). Skub skuffen ind i apparatet igen.
7. Tryk på for at sikre, at de to produkter bliver klar på samme tid. Hvis de to valgte tilberedningsfunktioner har forskellige tilberedningstider, vises "HOLD" på skærmen for den korteste tilberedningsfunktion (for det produkt, der har brug for mindst tilberedningstid). Det betyder, at apparatet forsinker tilberedningsstarten, så de to forskellige produkter bliver færdige på samme tid.
8. Tryk på for at påbegynde tilberedningen.
9. Apparatet bipper, når produkterne er klar på samme tid.
10. Træk skuffen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig: Efter varmluftstilberedningen er ristene og maden meget varme.

Bemærk: Hvis du fjerner en af skufferne under tilberedningen, og du ikke skubber den ind igen inden for 5 minutter, viser dette skuffepanel "OFF". Den anden skuffe fortsætter tilberedningen, men den afslutter "SYNC" -programmet.

BRUG AF KUN EN ENKELT SKUFFE I APPARATET

1. Tænd apparatet ved at trykke på .
2. Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
3. Enhver af de to skuffer kan aktiveres ved at trykke på knappen "1" eller "2". Den anden skuffe forbliver OFF (for at annullere valget skal du igen trykke på knappen "1" eller "2").
4. Begynd tilberedningen ved enten at vælge forindstillet tilberedning eller manuel indstilling.
 - a. Hvis du vælger forindstillet tilberedning:
 - Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at trykke på det relevante ikon på berøringsskærmen (programmerne beskrives i afsnittet "Tilberedningsguide").
 - Bekræft valget af tilberedningsprogram ved at trykke på knappen . Det vil starte tilberedningsprocessen.
 - Tilberedningen starter. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
 - b. Ved valg af manuel indstilling:
 - Tryk på MANUAL.
 - Indstil temperaturen  med knapperne + og – på den digitale skærm. Temperaturen kan indstilles fra 40 til 200°C.
 - Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne + og –. Timeren kan indstilles fra 0 til 60 minutter.
 - Tryk på knappen  for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling. Derefter starter tilberedningen. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
5. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af skuffen.
6. Visse produkter skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået for at få optimale resultater (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at trække skuffen ud af apparatet i håndtaget og derefter ryste den. Skub derefter skuffen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk.

 **I tilberedningsfunktionen Pommes frites blinker dette piktogram halvvejs gennem tilberedningen. Det indikerer, at man skal ryste pommes fritene for at få en jævn opvarmning og bruning.**
7. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk skuffen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.

*Afhængigt af model

8. Kontrollér, om maden er færdig.

Hvis maden ikke er færdig, skal du blot skubbe skuffen tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.



9. Træk skuffen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig: Skuffen må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i. Efter varmluftstilberedningen er skuffen, risten og maden meget varme.

10. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

BRUG AF BEGGE SKUFFER I SYNKRONISERINGSFUNKTION MED GRILLPLADEN*

Grillfunktionen er kun velegnet til skuffe 1.

1. **Placer altid grillristen i skuffe 1.**
2. Tryk på . Pommes frites-funktionen vises som standard for skuffe 1, mens OFF vises på skærmen for skuffe 2.
3. Tryk på GRILL på skærmen for at vælge grillfunktion, og indstil tilberedningstiden om nødvendigt. Temperaturen indstilles automatisk til 200 °C. **Læg ikke fødevarer i skuffe 1 – en grillforvarmingsfase starter automatisk.**
4. Tryk på '2' for at aktivere skuffe 2, vælg den ønskede tilberedningsfunktion (for eksempel pommes frites), og indstil tid og temperatur om nødvendigt.
5. Læg fødevarer i skuffe 2. Skub skuffen ind i apparatet igen.
6. Tryk på SYNC.
7. Start tilberedningen ved at trykke på . Dette starter forvarmingsfasen for grillen (skuffe 1). PREHEAT lyser, og skærmen viser "Pre Heat". Grilltemperaturen indstilles automatisk til 200 °C.
8. Når timeren lyder, er forvarmningen færdig. På skærmen vises 'Add'.
9. Tag skuffe 1 ud af apparatet, og sæt den på et varmebestandigt underlag. **Forsigtig: Skuffen og grillristen er meget varme. Brug en tang til at placere fødevarer på grillristen.** **Bemærk: Når skærmen viser "Add", og der ikke er nogen aktivitet i 10 minutter, stopper programmet, og skærmen vender tilbage til at vise "START/STOP". Du skal vælge igen for at genstarte tilberedningen.**

- Læg fødevaren på grillristen, og sæt skuffen tilbage i apparatet.
- Tilberedningen starter automatisk. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.

Bemærk: Kødstykkerne kan vendes halvvejs gennem madlavningen.

Overskydende olie fra fødevaren samler sig i bunden af skuffen.

- Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Træk skufferne ud af apparatet, og placer dem på et varmebestandigt underlag.
- Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig: Efter tilberedningen er skuffen, ristene og maden meget varme.








Bemærk: Hvis du fjerner en af skufferne under tilberedningen, og du ikke skubber den ind igen inden for 5 minutter, vil panelet for denne skuffe vise "OFF". Den anden skuffe fortsætter tilberedningen, men den afslutter "SYNC" -programmet.





*Afhængigt af model

TILBEREDNINGSGUIDE

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

Bemærk: Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere alt efter kartoffelsort og -mængde. Når det gælder andre fødevarer, kan størrelse, form og varemærke påvirke resultatet. Det kan derfor være nødvendigt at tilpasse tilberedningstiden en smule.

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur	Tilberedningsfunktion	Rystes	Yderligere oplysninger
Kartofler & pommes frites						
Frosne pomfritter (standardtykkelse 10 x 10 mm)	Skuffe 1	600 - 1400 g	25 - 40 min.	180 °C		x2
	Skuffe 2	300 - 800 g	25 - 35 min.			x2
Hjemmelavede pommes frites (8 mm x 8 mm)	Skuffe 1	500 g	40 min.	180 °C		x4
	Skuffe 2	200 g	35 min.			x4
Frosne kartoffelbåde	Skuffe 1	600 - 1400 g	25 - 40 min.	180 °C		x2
	Skuffe 2	300 - 800 g	25 - 40 min.			x2
Kød & fjerkræ						
Frosne burgere af oksekød	Skuffe 1	Op til 4 stk.	10 - 18 min.	200 °C	MANUAL	x1
	Skuffe 2	Op til 2 stk.	10 - 15 min.			vendes
Kyllingebrystfileter (udbenede)	Skuffe 1	Op til 4 stk.	10 min.	200 °C		x1
	Skuffe 2	Op til 2 stk.	10 min.	200 °C		
Hel kylling	Skuffe 1	Op til 1300 g	50 min.	160 °C		Kun skuffe 1
Snacks						
Chicken nuggets	Skuffe 1	Op til 1 kg	12 min.	200 °C		x1
	Skuffe 2	Op til 400 g	12 min.	200 °C		
Kyllingevinger	Skuffe 1	Op til 1 kg eller 8/9 stykker	22 min.	200 °C		x1
	Skuffe 2	Op til 400 g eller 4/5 stykker	22 min.	200 °C		

	Mængde		Ca. tid (min.)	Temperatur	Tilberedningsfunktion	Rystes	Yderligere oplysninger
Snacks							
Pizza	Skuffe 1	Op til 3 skiver	5 min.	170 °C	MANUAL		
	Skuffe 2	Op til 2 skiver	5 min.	170 °C	MANUAL		
Grøntsager	Skuffe 1	Op til 1 kg	22 min.	200 °C		x4	
	Skuffe 2	400 - 600 g	22 min.	200 °C		x4	
Fisk							
Laksefilet	Skuffe 1	Op til 4 stk.	8-10 min.	200 °C			
	Skuffe 2	Op til 2 stk.	8-10 min.	200 °C			
Rejer	Skuffe 1	Op til 500 g til 1 kg	8-10 min.	200 °C		x1	
	Skuffe 2	Op til 400 g	8-10 min.	200 °C		x1	
Bagning							
Muffins	Skuffe 1	Op til 6/8 stk.	16 min.	160 °C			
	Skuffe 2	Op til 4 stk.	16 min.	160 °C			
Chokoladekager	Skuffe 1	1 rund kageform	30 - 35 min.	160 °C			
Tørring							
Skiveskåret æble	Skuffe 1	8 skiver	8 t.	40 °C			
	Skuffe 2	4 skiver	8 t.	40 °C			

	Type af tilberedning		Mængde	Ca. tid	Temperatur	Rystes	Yderligere oplysninger
GRILLPROGRAM*							
Oksekød	Skuffe 1	Rød	Op til 4 stk.	4 min.	200 °C	x1 vendes	Kun skuffe 1 Tilsæt evt. olie, krydderurter og salt for at sætte ekstra smag på. Vend fødevarerne, når halvdelen af tiden er gået.
		Medium	Op til 4 stk.	6 min.	200 °C		
		Gennemstegt	Op til 4 stk.	8 min.	200 °C		
Svinekoteletter	Skuffe 1	Stegt	Op til 3 stk.	12 - 16 min.	200 °C	x1 vendes	
Lammekoteletter	Skuffe 1	Stegt	Op til 4-6 stk.	12 - 14 min.	200 °C		
Kyllingefileter	Skuffe 1	Stegt	Op til 4-6 stk.	10 min.	200 °C	x1 vendes	
Pølser	Skuffe 1	Stegt	Op til 8-10 stk.	16 - 20 min.	200 °C	x3 vendes	
Fiskefilet	Skuffe 1	Stegt	Op til 4-6 stk.	8 min.	200 °C		

*Afhængigt af model

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større stykker.
- Hvis mindre stykker rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, giver det et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- For at gøre dine kartofler ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie (1 spsk).
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pomfritter er 1.200 gram (800 g i skuffe 1 og 400 g i skuffe 2).
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets beholder ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Du kan bruge ildfaste fade af silikone, rustfrit stål, aluminium, terrakotta.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter. Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden for at genopvarme maden fuldt ud.

RENGØRING

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

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

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Tag gryden ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.

3. Rengør beholderen og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Der kan også bruges et affedningsmiddel til at fjerne eventuel resterende snavs.

Bemærk: Beholderen og risten tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af beholderen og på risten, kan du fylde den med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

Lad beholderen og risten stå i blød i ca. 10 minutter.

Skyl dem derefter, og tør dem.

4. Tør apparatet af indvendigt med en fugtig klud, der er opvredet i varmt vand.

5. Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

6. Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden væske.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

FEJLFINDING

Hvis du oplever problemer med apparatet, kan du besøge mærkets hjemmeside (se forsiden af denne vejledning) for at se en liste over ofte stillede spørgsmål eller kontakte forbrugerservice i dit land.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0

220-240V ~, 50-60 Hz

2700 watt

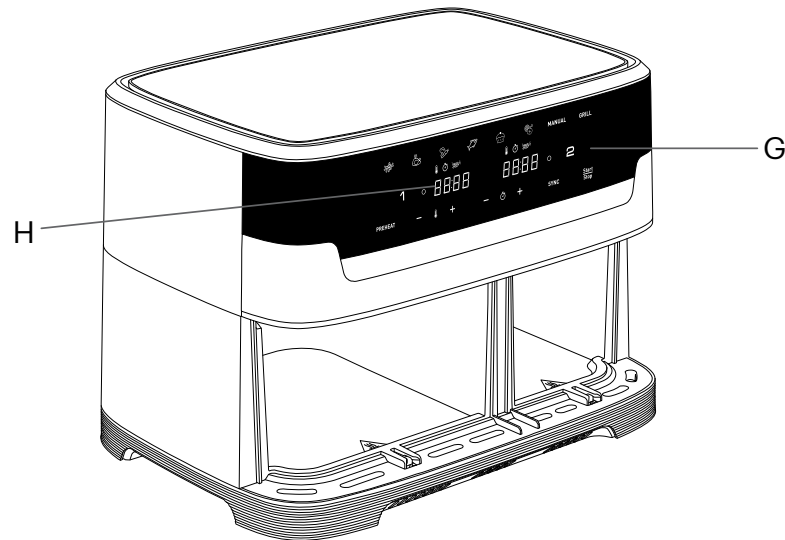


Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

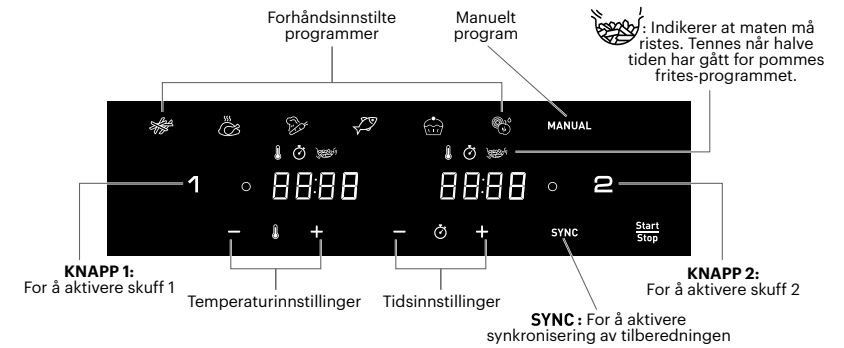
BESKRIVELSE

- A. Skuff 1 (stor bolle)
- B. Skuff 2 (vanlig bolle)
- C. Håndtak til skuffer
- D. Stor og løs støpt grillrist med silikonputer (avhengig av modell)

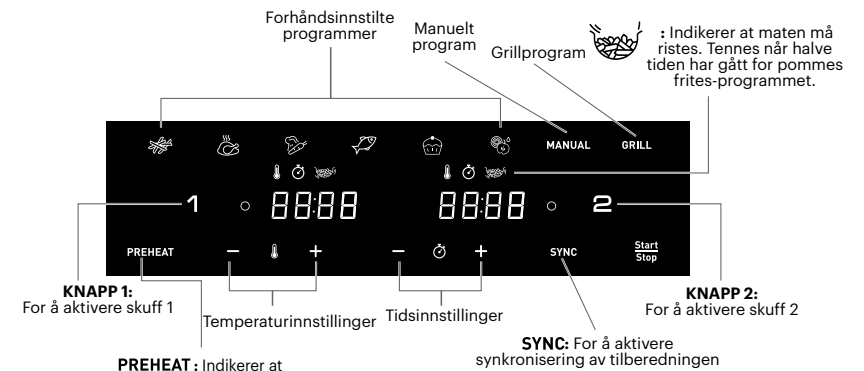
- E. Stor og løs rist med silikonputer (avhengig av modell)
- F. Løs rist med silikonputer
- G. Digitalt berøringspanel
- H. Visning av tid/temperatur



DUAL EASY FRY BRUKERGRENSESNITT



DUAL EASY FRY & GRILL BRUKERGRENSESNITT*





*avhengig av modell

*avhengig av modell

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER


-  Pommes frites
-  Kylling
-  Grønnsaker
-  Fisk

-  Dessert
-  Tørke
- MANUAL** Manuell innstilling
- GRILL** Grillprogram (avhengig av modell)

FØR FØRSTE GANGS BRUK




1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker fra apparatet (for eksempel fra skuffen), bortsett fra klistremerket med QR-kode.
3. Rengjør både skuffen og de løse ristene med varmt vann, oppvaskmiddel og en myk svamp.
Skuffene og ristene kan vaskes i oppvaskmaskinen.
4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft. Ikke fyll skuffen med olje eller stekefett.

KLARGJØRING FOR BRUK






1. Bruk apparatet på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate som er skjermet fra vannsprut.
 2. **Ikke fyll skuffen med olje eller annen væske.**
Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.
- VIKTIG: For å unngå at apparatet blir overopphetet skal det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap. Det skal være minst 15 cm avstand rundt apparatet, slik at luften kan sirkulere.**
3. Trykk på  for å slå på apparatet.
 4. Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
 5. Trykk på knappen «1» eller «2» for å aktivere den aktuelle skuffen. (Hvis du vil avbryte valget, trykker du på «1» eller «2» igjen for å slå av den aktuelle skuffen.)
OBS: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da det kan påvirke sluttresultatet.
 6. For best resultat må du alltid legge egnet rist i skuffen før tilberedning.

BRUKE BEGGE SKUFFENE MED SYNKRONISERINGSMODUS (DOBBEL TILBEREDNING)

Tilbered to forskjellige råvarer samtidig ved hjelp av de to skuffene og synkroniseringsmodusen.

1. Trykk på  for å slå på apparatet. Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
2. Trykk på ønsket tilberedningsinnstilling, og tilpass tiden og temperaturen ved behov (ved hjelp av knappene + og -). Innstillingene lagres.
3. Legg maten i skuff 1 (venstre skuff). Skyv skuffen inn i apparatet.
OBS: Når skjermen viser «Add» og du ikke gjør noe i løpet av ti minutter, stoppes programmet, og skjermen viser «START/STOP». Du må velge på nytt for å starte tilberedningen igjen.
4. Trykk på «2» for å aktivere skuff 2.
5. Trykk på ønsket tilberedningsinnstilling for den andre skuffen, og tilpass tiden og temperaturen ved behov (ved hjelp av knappene + og -). Innstillingene lagres.
6. Legg maten i skuff 2 (høyre skuff). Skyv skuffen inn i apparatet.
7. Trykk på  hvis du vil at maten i de to skuffene skal bli ferdig samtidig. Hvis det er forskjellig tilberedningstid for de to tilberedningsinnstillingene, vises «HOLD» på skjermen for den korteste tilberedningsinnstillingen (for maten som trenger minst tid for å bli ferdig). Det betyr at apparatet utsetter oppstarten av tilberedningen, slik at de to skuffene blir ferdige samtidig.
8. Trykk på  for å begynne tilberedningen.
9. Apparatet piper når maten er klar.
10. Trekk ut skuffen når maten er ferdig. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.
Forsiktig: Etter bruk er ristene og maten svært varme.
OBS: Hvis du trekker ut en av skuffene under tilberedning og ikke skyver den inn igjen innen fem minutter, viser panelet «OFF». Tilberedningen av maten i den andre skuffen fortsetter, men «SYNC»-programmet avsluttes.

BRUKE BARE ÉN AV SKUFFENE

1. Trykk på  for å slå på apparatet.
2. Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
3. Trykk på «1» eller «2» for å aktivere ønsket skuff. Den andre skuffen forblir av (trykk på «1» eller «2» igjen for å avbryte valget).
4. For å begynne tilberedningen kan du velge mellom de ferdige tilberedningsinnstillingene eller de manuelle innstillingene.
 - a. For å velge en ferdig tilberedningsinnstilling:
 - Velg ønsket tilberedningsinnstilling ved å trykke på ikonet på berøringsskjermen (du finner mer informasjon om disse innstillingene i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
 - Trykk på  for å bekrefte tilberedningsinnstillingen. Tilberedningsprosessen starter.
 - Tilberedningen starter. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.
 - b. Hvis du velger manuelle innstillinger:
 - Trykk på MANUAL.
 - Velg temperatur  med knappene + og – på den digitale skjermen. Termostaten kan justeres fra 40 til 200 °C.
 - Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av knappene + og –. Tiden kan stilles til mellom 0 og 60 minutter.
 - Trykk på knappen  for å starte tilberedningen med valgt temperatur og tid. Tilberedningen starter. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.
5. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.
6. Enkelte matvarer må ristes når halvparten av tiden har gått, slik at resultatet blir optimalt (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du skuffen ut av apparatet ved hjelp av håndtaket og rister den. Skyv deretter skuffen inn i apparatet igjen. Tilberedningen gjenopptas automatisk.
 **Når tilberedningsinnstillingen for pommes frites brukes, blinker dette symbolet når halve tiden har gått. Det indikerer at du må riste pommes fritesen for at den skal stekes jevnt.**
7. Når du hører nedtellingslyden, er tilberedningen ferdig. Trekk skuffen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.
8. **Undersøk om maten er ferdig.**

Hvis maten ikke er ferdig, skyver du skuffen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.

9. Trekk ut skuffen når maten er ferdig. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.

Forsiktig: Ikke snu skuffen opp ned hvis du ikke har fjernet risten først. Etter tilberedning er skuffen, risten og maten svært varme.

10. Når en porsjon er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon.

BRUKE BEGGE SKUFFENE MED SYNC-MODUS MED GRILLRISTEN*

Grillfunksjonen bør bare brukes med skuff 1.

1. **Grillristen må alltid legges i skuff 1.**
2. Trykk på . Pommes frites-modus vises som standard for skuff 1, og OFF vises på skjermen for skuff 2.
3. Trykk på  på skjermen for å velge grillinnstillingen, og tilpass tilberedningstiden ved behov. Temperaturen stilles automatisk til 200 °C. **Ikke legg maten i skuff 1 ennå. Automatisk forvarming av grillen aktiveres.**
4. Trykk på «2» for å aktivere skuff 2, velg ønsket tilberedningsinnstilling (for eksempel pommes frites), og tilpass tid og temperatur ved behov.
5. Legg maten i skuff 2. Skyv skuffen inn i apparatet igjen.
6. Trykk på SYNC.
7. Trykk på  for å starte tilberedningen. Nå startes forvarmingen av grillen (skuff 1).
PREHEAT tennes, og skjermen viser «Pre Heat». Grilltemperaturen er automatisk satt til 200 °C.
8. Når du hører nedtellingslyden, er forvarmingsfasen ferdig. Skjermen viser «Add».
9. Trekk skuff 1 ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.

Forsiktig: Skuffen og grillristen er svært varme. Bruk en klype for å plassere maten på grillplaten.

OBS: Når skjermen viser «Add» og du ikke gjør noe i løpet av ti minutter, stoppes programmet, og skjermen viser «START/STOP». Du må velge på nytt for å starte tilberedningen igjen.

*avhengig av modell

- Legg maten på grillristen, og skyv skuffen inn i apparatet igjen.
- Tilberedningen starter automatisk. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.

Merk: Du kan snu kjøttet når halve tilberedningstiden har gått.

Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.

- Når du hører nedtellingslyden, er tilberedningen ferdig. Trekk skuffene ut av apparatet, og plasser dem på et varmebestandig underlag.
- Bruk en klype til å løfte maten ut av skuffen.

Forsiktig: Etter bruk er skuffene, ristene og maten svært varme.

OBS: Hvis du trekker ut en av skuffene under tilberedning og ikke skyver den inn igjen innen fem minutter, viser panelet «OFF».








Tilberedningen av maten i den andre skuffen fortsetter, men «SYNC»-programmet avsluttes.





*avhengig av modell

TILBEREDNINGSGVEILEDNING

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

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

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur	Tilberedningsprogram	Rist	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommes frites						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	Skuff 1	600-1400 g	25-40 min	180 °C		x2
	Skuff 2	300-800 g	25-35 min			x2
Hjemmelaget pommes frites (8 x 8 mm)	Skuff 1	500 g	40 min	180 °C		x4
	Skuff 2	200 g	35 min			x4
Frosne potetbåter	Skuff 1	600-1400 g	25-40 min	180 °C		x2
	Skuff 2	300-800 g	25-40 min			x2
Kjøtt og kylling						
Frosne hamburgere av storfekjøtt	Skuff 1	opptil fire stykker	10-18 min	200 °C	MANUAL	x1 snu
	Skuff 2	opptil to stykker	10-15 min			
Kyllingfileter (uten ben)	Skuff 1	opptil fire stykker	10 min	200 °C		x1 snu
	Skuff 2	opptil to stykker	10 min	200 °C		
Hel kylling	Skuff 1	opptil 1300 g	50 min	160 °C		Kun skuff 1
Snacks						
Kyllingnuggets	Skuff 1	opptil 1 kg	12 min	200 °C		x1
	Skuff 2	opptil 400 g	12 min	200 °C		
Kyllingvinger	Skuff 1	opptil 1 kg eller 8-9 stykker	22 min	200 °C		x1
	Skuff 2	opptil 400 g eller 4-5 stykker	22 min	200 °C		

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur	Tilberedningsprogram	Rist	Tilleggsinformasjon
Snacks						
Pizza	Skuff 1	opptil tre biter	5 min	170 °C	MANUAL	
	Skuff 2	opptil to biter	5 min	170 °C	MANUAL	
Grønnsaker	Skuff 1	opptil 1 kg	22 min	200 °C		x4
	Skuff 2	400-600 g	22 min	200 °C		x4
Fisk						
Laksefilet	Skuff 1	opptil fire stykker	8-10 min	200 °C		
	Skuff 2	opptil to stykker	8-10 min	200 °C		
Reker	Skuff 1	opptil 500 g til 1 kg	8-10 min	200 °C		x1
	Skuff 2	opptil 400 g	8-10 min	200 °C		x1
Baking						
Muffins	Skuff 1	opptil 6-8 stykker	16 min	160 °C		
	Skuff 2	opptil fire stykker	16 min	160 °C		
Sjokoladekake	Skuff 1	én rund kakeform	30-35 min	160 °C		
Tørking						
Epleskiver	Skuff 1	Åtte skiver	8 t	40 °C		
	Skuff 2	Fire skiver	8 t	40 °C		

	Type tilberedning	Mengde	Cirka tid	Temperatur	Rist	Tilleggsinformasjon
GRILLPROGRAM*						
Storfekjøtt	Skuff 1	blodig	opptil fire stykker	4 min	200 °C	x1 snu Kun skuff 1 Du kan bruke olje, aromatiske urter og salt for å forbedre smaken. Midt i tilberedningstiden kan du sette maten inn igjen.
		medium	opptil fire stykker	6 min	200 °C	
		godt stekt	opptil fire stykker	8 min	200 °C	
Svinekoteletter	Skuff 1	godt stekt	opptil tre stykker	12-16 min	200 °C	x1 snu
Lammekoteletter	Skuff 1	godt stekt	opptil 4-6 stykker	12-14 min	200 °C	
Kyllingfileter	Skuff 1	godt stekt	opptil 4-6 stykker	10 min	200 °C	x1 snu
Pølser	Skuff 1	godt stekt	opptil 8-10 stykker	16-20 min	200 °C	x3 snu
Fiskefileter	Skuff 1	godt stekt	opptil 4-6 stykker	8 min	200 °C	

*avhengig av modell

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Hvis du rister mindre matvarer halvveis i tilberedningstiden, får du et bedre resultat, og de stekes jevnere.
- For å gjøre potetene ekstra sprø kan du tilsette litt olje før tilberedning og riste dem, slik at de dekkes jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje (én spiseskje).
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden for tilberedning av pommes frites er 1200 gram (800 gram i skuff 1, og 400 gram i skuff 2).
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig når du skal lage fylt snacks.
- Legg et ildfast fat i skuffen hvis du skal bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke ømtålige eller fylte ingredienser. Du kan bruke ildfast fat av silikon, rustfritt stål, aluminium og terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. Varm opp maten på 160 °C i opptil ti minutter. Tilberedningstiden kan tilpasses avhengig av hvor mye mat du skal varme opp.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

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

1. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.
Obs: Fjern bollen for at apparatet skal avkjøles raskere.
2. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
3. Rengjør bollen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne eventuelle rester.
Merk: Bollen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
Tips: Hvis det sitter fast matrester/smuss på bunnen av bollen og risten, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La bollen og risten ligge i vann i cirka ti minutter. Skyll og tørk.
4. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
5. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
6. Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.

OPPBEVARING

1. Trekk ut kontakten og la apparatet kjøle seg ned.
2. Pass på at alle delene er rene og tørre.

FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du besøke nettstedet (se omslaget på denne bruksanvisningen) for å finne svar på vanlige spørsmål. Du kan også kontakte kundeservice.



Tenk miljøvern!

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

Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

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

Tekniske data

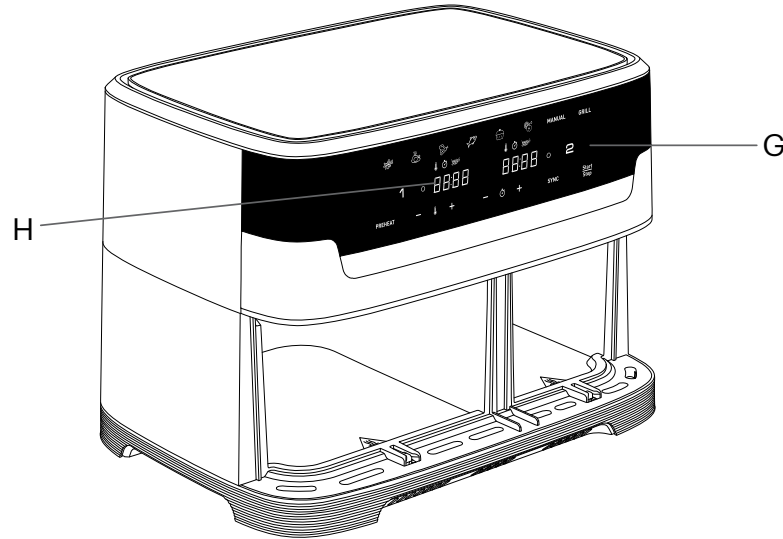
OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
2700 watt



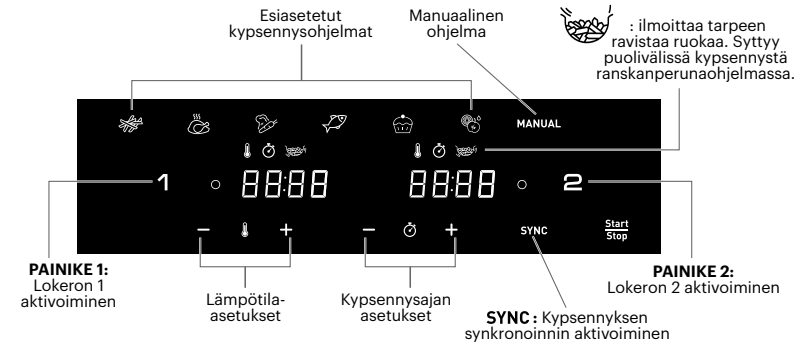
Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

KUVAUS

- A. Lokero 1 (iso kulho)
- B. Lokero 2 (tavallinen kulho)
- C. Lokeroiden kahvat
- D. Suuri irrotettava painevalettu grilliritilä, jossa on silikonityyny (mallista riippuen)
- E. Suuri irrotettava ritilä, jossa on silikonityyny (mallista riippuen)
- F. Irrotettava ritilä, jossa on silikonityyny
- G. Digitaalinen kosketusnäyttö
- H. Ajan/lämpötilan näyttö

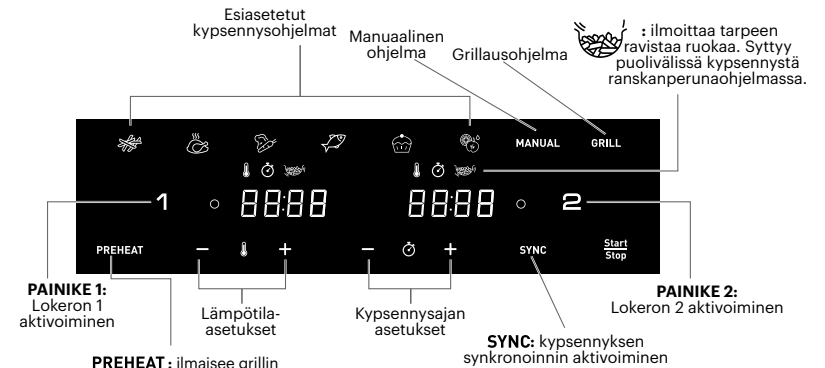


DUAL EASY FRY -KÄYTTÖLIITTYMÄ



OFF: ilmaisee, että lokero on pois päältä. Aktivoi napsauttamalla 1 tai 2 painiketta.

DUAL EASY FRY & GRILL -KÄYTTÖLIITTYMÄ*

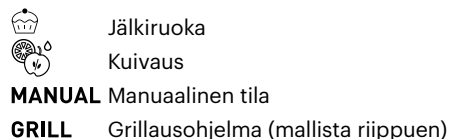


OFF: ilmaisee, että lokero on pois päältä. Aktivoi napsauttamalla 1 tai 2 painiketta.

* Vaihtelee malleittain

* Vaihtelee malleittain

AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta kaikki tarrat (esimerkiksi lokerossa oleva tarra), paitsi QR-kooditarra.
3. Puhdista lokero ja irrotettavat ritilät huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Lokerot ja ritilät voidaan pestä astianpesukoneessa.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa. Älä lisää lokeroon öljyä tai paistamiseen tarkoitettua rasvaa.

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
2. **Älä lisää lokeroon öljyä tai muuta nestettä.**
Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsentämisen lopputulokseen.
TÄRKEÄÄ: Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille tulee jättää vähintään 15 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään.
3. Kytke laitteeseen virta valitsemalla .
4. Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
5. Kumpi tahansa lokero voidaan aktivoida valintaa varten painamalla painiketta 1 tai 2. (Voit peruuttaa valinnan painamalla uudelleen painiketta 1 tai 2, jolloin lokero kytkeytyy pois päältä ja ohjelma on peruutettu).
Huomautus: Älä ylitä taulukossa ilmoitettua enimmäismäärää (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
6. Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi aseta aina sopivat ritilät lokeroihin ennen kypsennystä.

MOLEMPIEN LOKEROIDEN KÄYTTÄMINEN SYNKRONOINTITILASSA (KAKSOISKYPSENNYS)



Kypsennä kahta erityyppistä ruokaa samanaikaisesti kahden lokeron ja SYNC-tilan ansiosta.

1. Kytke laitteeseen virta painamalla painiketta . Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
2. Paina haluamaasi kypsennystilaa sekä säädä ajastus ja lämpötila, jos ne poikkeavat esiasetuksista (painamalla + ja -). Asetukset tallennetaan.
3. Aseta ensimmäinen ruoka lokeroon 1 (vasen lokero). Liu'uta lokero takaisin laitteeseen.
Huomautus: Kun näytössä näkyy "Add" ja jos mitään ei tehdä 10 minuuttiin, ohjelma pysähtyy ja näyttö palaa näyttämään "START/STOP". Sinun on tehtävä uusi valinta käynnistääksesi kypsennyksen uudelleen.
4. Aktivoi lokero 2 painamalla painiketta 2.
5. Paina haluamaasi toista kypsennystilaa ja säädä ajastus ja lämpötila, jos ne poikkeavat esiasetuksista (painamalla + ja -).
6. Aseta toinen ruoka lokeroon 2 (oikea lokero). Liu'uta lokero takaisin laitteeseen.
7. Paina painiketta SYNC saadaksesi kaksi ruokaa valmiiksi samanaikaisesti. Jos valituilla kahdella kypsennystilalla on erilaiset kypsennysajat, näyttöön tulee lyhintä kypsennystilaa kuvaava sana "HOLD" (ruoalle, jonka kypsentämiseen tarvitaan vähemmän aikaa). Se tarkoittaa, että laite viivästyttää kypsennyksen käynnistämistä, jotta valmistettavat kaksi ruokatyyppiä valmistuvat samanaikaisesti.
8. Aloita kypsennys valitsemalla .
9. Laite piippaa, kun ruoka on valmis, samanaikaisesti.
10. Kun ruoka on valmista, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.

Huomio: Kuumalla ilmalla kypsentämisen jälkeen ritilät ja ruoka ovat hyvin kuumia.

Huomautus: Jos poistat kypsennyksen aikana toisen lokeroista etkä liu'uta sitä takaisin 5 minuutin kuluessa, tämän lokeron paneeliin tulee teksti "OFF". Toinen lokero jatkaa toimintaansa, mutta se lopettaa SYNC-ohjelman.

VAIN LAITTEEN YHDEN LOKERON KÄYTTÄMINEN

1. Kytke laitteeseen virta painamalla painiketta Start/Stop.
 2. Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
 3. Kumpi tahansa lokero voidaan aktivoida painamalla painiketta 1 tai 2. Toinen lokero pysyy poissa päältä (voit peruuttaa valinnan painamalla uudelleen painiketta 1 tai 2).
 4. Voit aloittaa ruoan kypsennyksen valitsemalla joko esiasetetun kypsennystilan tai manuaaliset asetukset.
 - a. Jos valitset esiasetetun kypsennystilan:
 - Valitse haluamasi kypsennystila painamalla vastaavaa kosketusnäytön kuvaketta (nämä tilat on kuvattu yksityiskohtaisesti Kypsennysopas-osiossa).
 - Vahvista kypsennystilan valinta painamalla painiketta Start/Stop. Kypsennysprosessi käynnistyy.
 - Ruoan kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näytetään näytössä.
 - b. Jos valitset manuaaliset asetukset:
 - Valitse MANUAALINEN tila.
 - Säädä lämpötilaa  digitaalinäytön painikkeilla + ja - . Termostaatin säätöalue on 40–200°C.
 - Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painikkeita + ja - . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–60 minuuttia.
 - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta Start/Stop. Ruoan kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä.
 5. Ruoan ylimääräinen öljy kerätään lokeron pohjalle.
 6. Optimaalisten kypsennystulosten saamiseksi joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä lokero ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla lokeroa. Liu'uta sitten lokero takaisin laitteeseen, jolloin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti.
-  **Ranskanperunoiden kypsennystilan aikana tämä kuvake vilkkuu kypsennyksen puolivälissä. Se osoittaa tarpeen ravistaa ranskanperunoita tasaisen kypsennyksen ja ruskistumisen varmistamiseksi.**
7. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä lokero ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
 8. **Tarkista, onko ruoka valmista.**

- Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, liu'uta vain lokero takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
9. Kun ruoka on valmista, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.
Huomio: Lokeroa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa. Kypsennyksen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia.
 10. Kun ruoka-annos on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.

KUMMANKIN LOKERON KÄYTTÄMINEN SYNKRONOINTITILASSA GRILLILEVYN KANSSA*

Grillaustoiminto soveltuu vain lokerolle 1.

1. **Aseta grillilevy aina laitteen lokeroon 1.**
2. Paina Start/Stop. Ranskanperunatila näytetään oletuksena lokerolle 1, kun taas lokeron 2 näytössä näkyy OFF.
3. Valitse grillaustila painamalla näytössä painiketta GRILL ja säädä kypsennysaikaa tarvittaessa. Lämpötila asetetaan automaattisesti 200 °C:seen. **Älä laita ruokaa lokeroon 1. Grillin esilämmitysvaihe käynnistyy automaattisesti.**
4. Aktivoi lokero 2 painamalla painiketta 2, valitse haluamasi kypsennystila (esimerkiksi ranskanperunat) ja säädä tarvittaessa aika ja lämpötila.
5. Lisää ruoka lokeroon 2. Liu'uta lokero takaisin laitteeseen.
6. Paina painiketta SYNC.
7. Aloita kypsennys painamalla painiketta Start/Stop. Tämä käynnistää grillin esilämmitysvaiheen (lokeron 1). PREHEAT syttyy ja näytössä näkyy "Pre Heat". Lämpötilaksi säädetään automaattisesti 200 °C.
8. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, esilämmitys on päättynyt. Näytössä näkyy "Add".
9. Ota lokero 1 ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
Varoitus: lokero ja grilliritilä ovat hyvin kuumia. Aseta ruoka grillilevylle käyttämällä pihtejä.
Huomautus: Kun näytössä näkyy "Add" ja jos mitään ei tehdä 10 minuuttiin, ohjelma pysähtyy ja näyttö palaa näyttämään "START/STOP". Sinun on tehtävä uusi valinta käynnistääksesi kypsennyksen uudelleen.

* Vaihtelee malleittain

10. Aseta ruoka grillilevyille ja laita lokero takaisin laitteeseen.
 11. Kypsennys alkaa automaattisesti. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä.
Huomaa: lihapalat voidaan kääntää kypsennyksen puolivälissä.
 Ruoan ylimääräinen öljy kerätään lokeron pohjalle.
 12. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennys on päättynyt. Vedä lokerot ulos laitteesta ja aseta ne kuumuutta kestäväälle alustalle.
 13. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.

Huomio: Kypsennyksen jälkeen lokerot, ritilät ja ruoka ovat hyvin kuumia.








Huomautus: Jos poistat kypsennyksen aikana toisen lokeroista etkä liu'uta sitä takaisin 5 minuutin kuluessa, tämän lokeron paneeliin tulee teksti "OFF". Toinen lokero jatkaa toimintaansa, mutta se lopettaa SYNC-ohjelman.





* Vaihtelee malleittain

KYPSENNYSOPAS

Valmistettavan ruoan tavanomainen kypsennysaika on annettu alla olevassa taulukossa.

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

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila	Kypsennys-tila	Ravis-tus	Lisätietoa
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksuus 10 mm x 10 mm)	Lokero 1	600 – 1 400 g	25–40 min	180 °C		x2
	Lokero 2	300–800 g	25–35 min			
Kotitekoiset ranskanperunat (8 mm x 8 mm)	Lokero 1	500 g	40 min	180 °C		Kuivaa liinalla ennen kypsennystä
	Lokero 2	200 g	35 min			
Pakastelohko-perunat	Lokero 1	600 – 1 400 g	25–40 min	180 °C		x2
	Lokero 2	300–800 g	25–40 min			
Liha ja siipikarja						
Pakastetut naudanlihahampurilaiset	Lokero 1	enintään 4 kappaletta	10–18 min	200 °C	MANUAL	x1 kääntö
	Lokero 2	enintään 2 kappaletta	10–15 min			
Kanan rintafileet (luuttomat)	Lokero 1	enintään 4 kappaletta	10 min	200 °C		x1 kääntö
	Lokero 2	enintään 2 kappaletta	10 min	200 °C		
Kana (kokonainen)	Lokero 1	enintään 1 300 g	50 min	160 °C		Vain lokero 1
Välipalat						
Kananugetit	Lokero 1	enintään 1 kg	12 min	200 °C		x1
	Lokero 2	enintään 400 g	12 min	200 °C		
Broilerin siivet	Lokero 1	enintään 1 kg tai 8/9 kappaletta	22 min	200 °C		x1
	Lokero 2	enintään 400 g tai 4/5 kappaletta	22 min	200 °C		

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila	Kypsennys-tila	Ravistus	Lisätietoa
Välipalat						
Pizza	Lokero 1	enintään 3 viipaletta	5 min	170 °C	MANUAL	
	Lokero 2	enintään 2 viipaletta	5 min	170 °C	MANUAL	
Kasvikset	Lokero 1	enintään 1 kg	22 min	200 °C		x4
	Lokero 2	400–600 g	22 min	200 °C		x4
Kala						
Lohifilee	Lokero 1	enintään 4 kappaletta	8–10 min	200 °C		
	Lokero 2	enintään 2 kappaletta	8–10 min	200 °C		
Katkaravut	Lokero 1	enintään 500 g – 1 kg	8–10 min	200 °C		
	Lokero 2	enintään 400 g	8–10 min	200 °C		x1
Leipominen						
Muffinit	Lokero 1	enintään 6/8 kappaletta	16 min	160 °C		
	Lokero 2	enintään 4 kappaletta	16 min	160 °C		
Suklaakakut	Lokero 1	1 pyöreää kakkuvuoka	30–35 min	160 °C		
Kuivaus						
Viipaloitu omena	Lokero 1	8 viipaletta	8 h	40 °C		
	Lokero 2	4 viipaletta	8 h	40 °C		

	Kypsennyksen tyyppi	Määrä	Aika noin	Lämpötila	Ravistus	Lisätietoa	
GRILLAUSOHJELMA*							
Naudanliha	Lokero 1	puoliraaka	enintään 4 kappaletta	4 min	200 °C	x1 kääntö	Vain lokero 1 Saat lisämakua lisäämällä öljyä, aromaattisia yrttejä ja suolaa. Voit kääntää ruuan kypsennyksen puolivälissä.
		puolikypsä	enintään 4 kappaletta	6 min	200 °C		
		kypsä	enintään 4 kappaletta	8 min	200 °C		
Porsaankylykset	Lokero 1	valmis	enintään 3 kappaletta	12–16 min	200 °C	x1 kääntö	
Karitsan ulkofileet	Lokero 1	valmis	enintään 4–6 kappaletta	12–14 min	200 °C		
Kanafileeet	Lokero 1	valmis	enintään 4–6 kappaletta	10 min	200 °C	x1 kääntö	
Makkarat	Lokero 1	valmis	enintään 8–10 kappaletta	16–20 min	200 °C	x3 kääntö	
Kalafileeet	Lokero 1	valmis	enintään 4–6 kappaletta	8 min	200 °C		

* Vaihtelee malleittain

VINKKEJÄ

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman lyhyemmässä ajassa kuin suurikokoiset.
- Pienikokoisten aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa estämään epätasaisen kypsennyksen.
- Jotta perunoista tulisi erityisen rapeita, kokeile lisätä pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravista perunat tasaiseksi kerrokseksi. Suosittelemme 14 ml öljyä (1 rkl).
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita paistettaessa optimaalinen suositeltu määrä on 1 200 grammaa (800 g lokerossa 1 ja 400 g lokerossa 2).
- Voit valmistaa nopeasti ja helposti täytettyjä välipaloja käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen kulhoon, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.

- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi. Kypsennysaikaa voidaan säätää ruoan määrän mukaan, jotta ruoka kuumenee kokonaan.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kulhossa ja ritilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä niiden puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Poista kulho, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

3. Puhdista kulho ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Voit poistaa pinttyneen lian rasvanpoistoaineella.

Huomautus: kulhon ja ritilän voi pestä astianpesukoneessa.

Vinkki: Jos kulhon pohjaan ja ritilään on tarttunut ruoasta jäänyttä likaa tai jäämiä, täytä kulhoon kuumaa vettä ja tilkka astianpesuainetta. Liota kulhoa ja ritilää noin 10 minuuttia.

Huuhtelee ne sitten puhtaiksi ja kuivaa ne.

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

SÄILYTYS

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

VIANETSINTÄ

Jos kohtaat ongelmia laitteen kanssa, käy tuotemerkin verkkosivustolla (katso tämän käyttöoppaan kansilehti) saadaksesi luettelon usein kysytyistä kysymyksistä tai ota yhteyttä maasi asiakaspalvelukeskukseen.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

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

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta www.obhnordica.fi

Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0

220-240V ~, 50-60 Hz

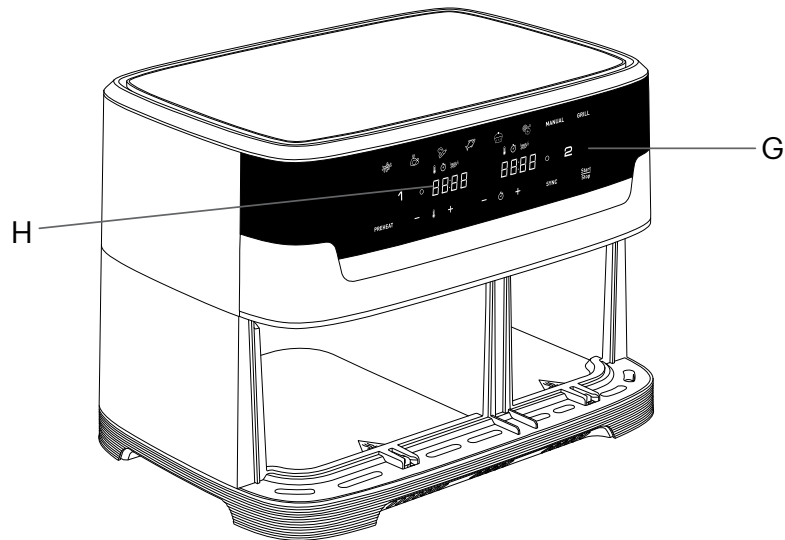
2700 watt



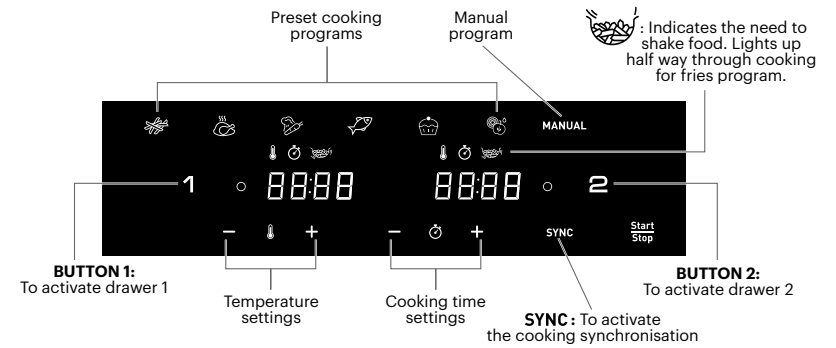
Oikeus muutoksiin pidätetään.

DESCRIPTION

- A. Drawer 1 (large bowl)
- B. Drawer 2 (regular bowl)
- C. Drawer handles
- D. Large removable die-cast grill grid with silicon pads (depending on model)
- E. Large removable grid with silicon pads (depending on model)
- F. Removable grid with silicon pads
- G. Digital touchscreen panel
- H. Time/temperature display

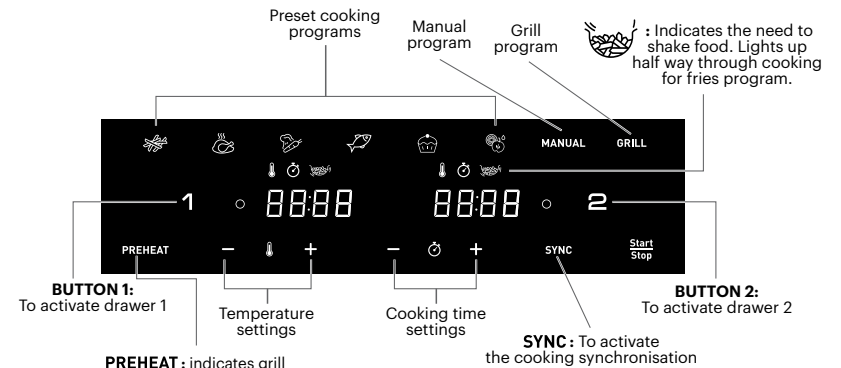


DUAL EASY FRY USER INTERFACE



OFF : indicates the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.

DUAL EASY FRY & GRILL USER INTERFACE*

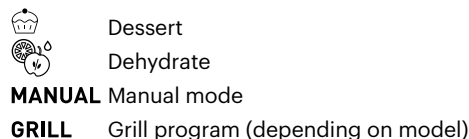
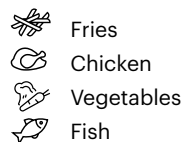


OFF : indicates the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.

*depending on model

*depending on model

AUTOMATIC COOKING MODES



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers from the appliance (sticker on the drawer for example), except QR code sticker.
3. Thoroughly clean the drawer and removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
The drawers and the grids are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the drawer with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

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

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.






3. Press to switch on the appliance.
4. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
5. Any drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press again '1' or '2' button, the drawer will be OFF and cancelled).
Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
6. Always place the suitable grids in the drawers before cooking for optimal cooking results.

USING BOTH DRAWERS ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

Cook 2 different types of food at the same time thanks to both drawers and SYNC Mode.

1. Press to switch on the appliance. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
2. Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.
3. Place your first food in the drawer 1 (left drawer). Slide the drawer back into the appliance.
Note: When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the program stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.
4. To activate drawer 2, press '2'.
5. Press the second desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
6. Place your second food in the drawer 2 (right drawer). Slide the drawer back into the appliance.
7. Press in order to get the two foods ready at the same time. If the two cooking modes selected have different cooking times, 'HOLD' appears on the screen for the shortest cooking mode (for the food which needs less time to cook). It means the appliance delays the cooking launch in order to have the two types of food ready at the same time.
8. Press to begin cooking.
9. The appliance beeps when the food is ready, at the same time.
10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.
Caution: After hot frying, the grids and the food are very hot.
Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' program.

USING ONLY ONE DRAWER OF THE APPLIANCE

1. Press  to switch on the appliance.
2. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Any drawer can be activated by pressing '1' or '2' button. The other drawer remains OFF (To cancel the selection, press again '1' or '2' button).
4. To begin cooking, you can select between the preset cooking mode or the manual settings.
 - a. If choosing preset cooking mode:
 - Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
 - b. If choosing manual settings:
 - Press MANUAL mode.
 - Adjust the temperature  with the + and – buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-200°C.
 - Then set the desired cooking time by pressing the + and – buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - Press the  button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
6. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results. (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance and the cooking restarts automatically.
 **During Fries cooking mode, this pictogram flashes half way through cooking. It indicates the need to shake the fries for even cooking and browning.**
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. **Check if the food is ready.**

If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.



9. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: The drawer should never be turned upside down with the grid. After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

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

USING BOTH DRAWERS ON SYNC MODE WITH THE GRILL PLATE*

Grill function is only suitable for the drawer 1.

1. **Always place the grill plate in the drawer 1 of the appliance.**
2. Press . Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Press GRILL on the screen to select the Grill mode and adjust cooking time if needed.
The temperature is automatically set at 200°C. **Do not place the food in the drawer 1, a grill preheating phase will be launched automatically.**
4. Press '2' to activate drawer 2 and select the desired cooking mode (Example Fries) and adjust time and temperature if needed.
5. Add your food in the drawer 2. Slide the drawer back into the appliance.
6. Press SYNC.
7. Start the cooking by pressing . This will launch the preheating phase for the grill (drawer 1).
PREHEAT lights up and screen displays «Pre Heat». The grilling temperature is automatically set at 200°C.
8. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished. The screen displays 'Add'.
9. Take the drawer 1 out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Caution: the drawer and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.
Note: When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the program stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.

*depending on model

10. Place the food on the grill plate and put back the drawer into the appliance.
11. The cooking starts automatically. The remaining cooking time is displayed on the screen.
Note: the pieces of meat can be turned at halfway through cooking.
 Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
12. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawers out of the appliance and place them on a heat-resistant surface.
13. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the drawer.

Caution: After cooking, the drawers, the grids and the food are very hot.








Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back in within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' program.





*depending on model

COOKING GUIDE

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

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

	Quantity	Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen fries (10 mm x 10 mm standard thickness)	Drawer 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2
	Drawer 2	300 - 800 g	25 - 35 min			
Homemade fries (8 mm x 8 mm)	Drawer 1	500 g	40 min	180°C		Dry it by towel before cooking
	Drawer 2	200 g	35 min			
Frozen potato wedges	Drawer 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2
	Drawer 2	300 - 800 g	25 - 40 min			
Meat & Poultry						
Frozen beef burgers	Drawer 1	up to 4 pieces	10-18 min	200°C	MANUAL	x1 flip
	Drawer 2	up to 2 pieces	10-15 min			
Chicken breast fillets (boneless)	Drawer 1	up to 4 pieces	10 min	200°C		x1 flip
	Drawer 2	up to 2 pieces	10 min	200°C		
Chicken whole	Drawer 1	up to 1300 g	50 min	160°C		Drawer 1 only
Snacks						
Chicken nuggets	Drawer 1	up to 1 kg	12 min	200°C		x1
	Drawer 2	up to 400 g	12 min			
Chicken wings	Drawer 1	up to 1 kg or 8/9 pieces	22 min	200°C		x1
	Drawer 2	up to 400 g or 4/5 pieces	22 min			

	Quantity	Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Snacks						
Pizza	Drawer 1	up to 3 slices	5 min	170°C	MANUAL	
	Drawer 2	up to 2 slices	5 min	170°C	MANUAL	
Vegetables	Drawer 1	up to 1 kg	22 min	200°C		x4
	Drawer 2	400 - 600 g	22 min	200°C		x4
Fish						
Salmon fillet	Drawer 1	up to 4 pieces	8-10 min	200°C		
	Drawer 2	up to 2 pieces	8-10 min	200°C		
Prawns	Drawer 1	up to 500 g to 1 kg	8-10 min	200°C		x1
	Drawer 2	up to 400 g	8-10 min	200°C		x1
Baking						
Muffins	Drawer 1	up to 6/8 pieces	16 min	160°C		
	Drawer 2	up to 4 pieces	16 min	160°C		
Chocolate cakes	Drawer 1	1 round cake pan	30-35 min	160°C		
Dehydrate						
Sliced Apple	Drawer 1	8 slices	8h	40°C		
	Drawer 2	4 slices	8h	40°C		

	Type of cooking	Quantity	Approx. Time	Temperature	Shake	Extra information
GRILL PROGRAM*						
Beef	Drawer 1	rare	up to 4 pieces	4 min	200°C	x1 flip Drawer 1 only You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
		medium	up to 4 pieces	6 min	200°C	
		well-done	up to 4 pieces	8 min	200°C	
Pork chops	Drawer 1	done	up to 3 pieces	12-16 min	200°C	x1 flip
Lamb loin chops	Drawer 1	done	up to 4-6 pieces	12-14 min	200°C	
Chicken fillets	Drawer 1	done	up to 4-6 pieces	10 min	200°C	x1 flip
Sausages	Drawer 1	done	up to 8-10 pieces	16-20 min	200°C	x3 flip
Fish fillets	Drawer 1	done	up to 4-6 pieces	8 min	200°C	

*depending on model

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 200 grams (800g in drawer 1 and 400g in drawer 2).
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes.

Then rinse clean and dry.

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

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this manual) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.



Environment protection first!

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica TYPE AG905BS0, AG905DS0

220-240V ~, 50-60 Hz

2700 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.

OBH NORDICA INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.obhnordica.com

This product is repairable by OBH NORDICA, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the OBH NORDICA internet site www.OBH Nordica.com

The Guarantee**

OBH NORDICA guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's 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, an equivalent or superior 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.

Restriction for non-domestic use

In case of non-domestic and/or non-private use, only the OBH NORDICA commercial guarantee is applicable and limited to 1 year.

Conditions & Exclusions

OBH NORDICA has no obligation to repair or exchange any product for which a proof of purchase or delivery is not provided. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a OBH NORDICA authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on OBH NORDICA website (www.OBH Nordica.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, OBH NORDICA may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a OBH NORDICA authorised service centre.

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 unauthorized 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
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- products used in a company as part of their main commercial activity

Consumer Statutory Rights


This international OBH NORDICA 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 right, 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.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international OBH NORDICA guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by OBH NORDICA in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international OBH NORDICA guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

OBH NORDICA are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

OBH NORDICA INTERNATIONELL BEGRÄNSAD GARANTI

 : www.obhnordica.se

Vid behov kan denna produkt repareras av OBH NORDICA, under och efter garantiperioden.

Tillbehör, förbrukningsartiklar och utbytesdelar för slutanvändare kan köpas i mån av lokal tillgänglighet, i enlighet med informationen på OBH NORDICA's webbplats www.OBH Nordica.com

Garanti

OBH NORDICA garantin omfattar material- och/eller fabriktionsfel som uppkommer under garantiperioden, dvs. den perioden som garantin är giltig i och som börjar räknas fr.o.m. den datum som konsumenten köper produkten. Garantin omfattar de länder *** som är med på listan över länderna med start från det ursprungliga inköpsdatum eller leveransdatum.

Denna internationella garanti täcker alla kostnader relaterade till åtgärdandet av en bevisat defekt produkt, så att den återgår till att uppfylla de ursprungliga produktspecifikationerna. Detta kan ske genom reparation eller genom ersättning av bristfälliga delar. I vissa fall, om OBH NORDICA finner det lämpligt, kan hela produkten bytas ut mot en motsvarande eller bättre, istället för att den ursprungliga produkten repareras. Denna garanti berättigar uteslutande till reparation eller ersättning på de villkor som anges här, och det är också OBH NORDICA's enda utfästelse när det gäller garantin.

Begränsning för icke-hemmabruk

Vid icke-hemmabruk och/eller icke-privat användning gäller endast OBH NORDICA's kommersiella garanti på 1 år.

Villkor och undantag

OBH NORDICA har ingen skyldighet att reparera eller byta ut någon produkt där ett inköpsbevis inte tillhandhålls. Produkten kan lämnas personligen till något av OBH NORDICA's auktoriserade servicecenter, eller paketeras på lämpligt sätt och returneras som rekommenderad försändelse (eller motsvarande posttjänst) till ett auktoriserat OBH NORDICA-servicecenter. Du hittar adressuppgifterna för varje lands auktoriserade OBH NORDICA-servicecenter på vår website (www.OBH Nordica.se) eller genom att ringa oss på det aktuella landets telefonnummer, som du hittar i vår förteckning över länder. För att kunna erbjuda bästa möjliga service och ständigt förbättra kundnöjdheten, kan OBH NORDICA / OBH NORDICA skicka en enkät till alla kunder som fått sin produkt reparerad eller utbytt i ett OBH NORDICA / OBH NORDICA auktoriserat servicecenter.

Den internationella OBH NORDICA-garantin gäller enbart produkter som köps in och används för hushållsbruk och gäller inte skador eller fel som kan ha uppstått till följd av felaktig eller onormal användning, vanvård eller då användaren inte följt manualer och skötselanvisningar, obehörig reparation av produkten, bristfällig förpackning av ägaren eller felaktiga transportörer hantering. Garantin gäller inte heller vid slitage till följd av normal användning och underhåll eller för ersättning av förbrukningsdelar. Ingen garanti lämnas:

- vid användning med fel typ av vatten
- vid skador eller dåliga resultat på grund av felaktig spänning eller frekvens som är upplyst på produktets specifikation.
- vid kalkavlagringar (vid avkalkning måste alltid anvisningarna följas)
- vid mekaniska skador och överbelastning
- vid skador på glas- eller porslinsdelar i produkten
- i samband med olyckor såsom brand, översvämning, etc.
- vid inträngande av vatten, damm eller insekter i produkten (exklusive produkter som är särskilt utformade för att fånga insekter)
- omfattande professionell användning som en del av ett företags huvudsakliga verksamhet
- skador från blixnedslag eller överspänning.

Konsumenternas rättsliga rättigheter

Denna internationella OBH NORDICA-garanti påverkar inte konsumentens rättsliga rättigheter eller sådana rättigheter som är tvingande enligt lag. Garantin påverkar inte heller rättigheterna gentemot återförsäljaren som sålt produkten till konsumenten. Denna garanti ger konsumenten specifika rättsliga rättigheter, och konsumenten kan även ha andra rättsliga rättigheter som skiljer sig åt mellan olika länder. Konsumenten är i sin fulla rätt att åberopa sådana rättigheter.

*** Om ett produkt köpts i ett listat land och sedan använts i ett annat listat land gäller den internationella OBH NORDICA-garantin som gäller i det land där produkten använts, även om den införskaffats i ett annat listat land där garantiperioden inte är densamma. Det kan ta längre tid att reparera ett produkt som köpts i ett annat land än det land där produkten använts, såvida den inte även säljs av OBH NORDICA i användningslandet.

I de fall där produkten inte kan repareras i det nya landet berättigar den internationella OBH NORDICA-garantin endast till byte till ett annat, snarlik produkt eller till ett alternativ produkt i samma prisklass, där det är möjligt.

OBH NORDICA är registrerade varumärken som tillhör SEB-gruppen.

Förvara detta dokument om du vill göra anspråk på garantin.

OBH NORDICA INTERNATIONAL BEGRÆNSET GARANTI🌐 : www.obhnordica.dk*Dette produkt reparerer af OBH NORDICA under og efter garantiperioden.*Tilbehør, reservedele og dele der kan udskiftes af forbrugeren kan købes, såfremt de er lokalt tilgængelige og beskrives på OBH NORDICAs hjemmeside www.OBH Nordica.com**Garantien**

OBH NORDICA garanterer mod produktionsfejl i materialer og håndværksmæssig udførelse i garantiperioden i de lande***, der er medtaget på lanelisten med start fra den oprindelige købsdato eller leveringsdato.

Den internationale producentgaranti omfatter alle udgifter i forbindelse med genopretning af det dokumenterede defekte produkt, så det opfylder de oprindelige specifikationer ved hjælp af reparation eller udskiftning af alle defekte dele samt den nødvendige arbejdskraft. OBH NORDICA kan vælge at tilbyde et tilsvarende eller bedre erstatningsprodukt i stedet for at reparere et defekt produkt. OBH NORDICAs eneste forpligtelse og din eksklusive ret i henhold til denne garanti er en sådan reparation eller et sådant erstatningsprodukt.

Begrænsning for ikke husholdningsbrug

Ved tilfælde af ikke hjemmbrug og/eller ikke privat brug gælder kun OBH NORDICAs kommercielle garanti på 1 år.

Betingelser & undtagelser

OBH NORDICA har ingen forpligtelse til at reparere eller erstatte produkter, hvor der ikke er fremlagt et købsbevis. Produktet kan indleveres direkte og personligt eller pakkes forsvarligt og returneres som registreret/anbefalet forsendelse (eller tilsvarende forsendelsesmetode) til et autoriseret OBH NORDICA-servicecenter. Komplette adresseoplysninger for autoriserede servicecentre i de enkelte lande er angivet på OBH NORDICAs website (www.OBH Nordica.dk) eller oplyses på de relevante numre, der er inkluderet på lanelisten, som ved forespørgsel oplyser den relevante postadresse. For at kunne tilbyde den bedst mulige eftersalgsservice og konstant forbedre kundetilfredsheden, kan det ske at OBH NORDICA sender en tilfredshedsundersøgelse til alle kunder som har fået sit produkt repareret eller ombyttet på et OBH NORDICA autoriseret servicecenter.

Denne garanti omfatter produkter der er købt og anvendes til husholdningsbrug og dækker ikke skader, der opstår som følge af misbrug, forsømmelighed, manglende overholdelse af instruktionerne fra OBH NORDICA, uautoriseret reparation af produktet, mangelfuld emballering af ejeren eller forkert håndtering af transportører. Den omfatter heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af sliddele samt følgende:

- Anvendelse af forkert type vand
- Skader eller dårlige resultater som følge af forkert spænding eller frekvens som oplyst på produktets specifikation
- Afkalkning (al afkalkning skal udføres i overensstemmelse med brugsanvisningen)
- Skader inklusive ild, overspømmelse etc.
- Mekaniske skader, overbelastning
- Indtrængning af vand, støv eller insekter i produktet (undtagen produkter, der er specielt designet til at fange insekter)
- Skader på glas eller porcelæn i produktet
- Omfattende professionel brug som led i en virksomheds hovedaktivitet
- Skade som følge af lynnedslag eller overspænding

Lovmæssige forbrugerrettigheder

Denne internationale OBH NORDICA-garanti påvirker ikke forbrugeren lovæssige rettigheder, disse rettigheder kan ikke begrænses, ansvarsfraskrivelse er ikke mulig – og garantien påvirker heller ikke forbrugeren rettigheder i forhold til den forhandler, som produktet er købt fra. Denne garanti giver forbrugeren specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, der varierer fra stat til stat og fra land til land. Forbrugeren kan påkalde disse rettigheder efter eget skøn.

*** Hvis et produkt er købt i et land fra listen og efterfølgende er brugt i et andet land fra listen, gælder den internationale OBH NORDICA-garantiperiode, som er gældende i produktets brugsland, selvom produktet er købt i et andet land på listen, der har en anden garantiperiode. Reparationsprocessen for produkter, der er købt uden for brugslandets grænser, kan være længere, hvis produktet ikke er solgt lokalt af OBH NORDICA. Hvis produktet ikke kan reparerer i det nye land, er den internationale OBH NORDICA-garanti begrænset til udskiftning med et lignende produkt eller et alternativt produkt til en tilsvarende pris, hvor det er muligt.

OBH NORDICA er registrerede varemærker, der tilhører Groupe SEB.

Opbevar dette dokument, hvis du ønsker at gøre et krav gældende under garantien.

OBH NORDICA INTERNASJONAL BEGRENSET GARANTI🌐 : www.obhnordica.no*Dette produktet kan reparerer av OBH NORDICA i og etter garantiperioden.*

Tilbehør, slitedeler og utskiftbare deler til sluttbruker kan kjøpes som beskrevet på OBH NORDICAs nettsider, forutsatt at de er tilgjengelig lokalt. www.OBH Nordica.com

Garanti

OBH NORDICA garanteres mot enhver produktionsfeil i materialer eller utførelse under garantiperioden, i de land *** som er oppført på landsoversikten med start fra den opprinnelige kjøpsdatoen eller leveringsdato.

Den internasjonale produktgarantien dekker alle kostnader knyttet til utbedring av beviselig defekte produkter, i form av reparasjon eller utskifting av alle defekte deler samt nødvendig arbeid, slik at de samsvarer med de opprinnelige produktspesifikasjonene. OBH NORDICA kan selv velge å tilby et tilsvarende eller bedre erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH NORDICAs eneste forpliktelse og kundens eneste løsning er i henhold til denne garantien begrenset til slik reparasjon eller utskifting.

Begrensning for bruk utenom husholdningen

OBH NORDICA har ingen forpliktelse til å reparere eller bytte produkter som man ikke kan fremvise kjøpsbevis eller leveringsbevis på.

Vilkår og begrensninger

OBH NORDICA forplikter seg ikke til å reparere eller erstatte produkter som leveres inn uten vedlagt, gyldig kjøpsbevis. Produktet kan innleveres personlig eller sendes forsvarlig pakket som rekommandert post (eller tilsvarende) til et OBH NORDICA/T- FAL-autorisert servicecenter. En fullstendig oversikt med adresser til autoriserte servicecentre i hvert enkelt land finnes på OBH NORDICAs nettsider (www.OBH Nordica.no). Riktig postadresse kan også fås ved å ringe telefonnummeret som er oppført i landsoversikten. For å kunne tilby best mulig etter-salg service og kontinuerlig forbedre kundetilfredsheten, kan det hende at OBH NORDICA / OBH NORDICA sender en tilfredshetsundersøkelse til alle kunder som har hatt sitt produkt reparert eller skiftet ut i ett OBH NORDICA / OBH NORDICA autorisert servicecenter.

Denne garantien dekker produkter som er kjøpt og brukt til boligformål og dekker ikke skader som kan oppstå som følge av feilaktig bruk, uaktsomhet, manglende overholdelse av OBH NORDICAs brukerveiledning, uautorisert reparasjon av produktet, defekt pakning av eieren eller feil håndtering av transportører. Den dekker heller ikke vanlig slitasje, vedlikehold eller utskifting av slitedeler, eller noe av følgende:

- bruk av feil type vann
- skader eller svekket funksjon på grunn av feil spenning eller frekvens som opplyst på produktets spesifikasjon
- kalkbelegg (avkalkning må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- ulykker som brann, flom osv.
- mekanisk skade, eller overbelastning
- vann, støv eller insekter som trenger inn i produktet (unntatt produkter som er spesielt utviklet for å fange insekter)
- skader på glass- eller porselensdeler i produktet
- omfattende faglig bruk som en del av en bedrifts hovedvirksomhet
- skader som følge av lynnedslag eller overspenning

Kundens lovfestede rettigheter


OBH NORDICAs internasjonale garanti har ingen innvirkning på kundens lovfestede rettigheter, eller på rettigheter som ikke kan ekskluderes eller begrenses. Den har heller ingen innvirkning på kundens rettigheter overfor forhandleren som solgte produktet. Garantien gir kunden spesifikke juridiske rettigheter, og kunden kan også ha andre juridiske rettigheter som varierer mellom ulike stater og land. Kunden kan hevde slike rettigheter etter eget skøn.

*** Følgende vilkår gjelder dersom et produkt blir kjøpt i et av landene på listen og deretter brukt i et annet land på listen, er varigheten av OBH NORDICAs internasjonale garanti identisk med garantiperioden som gjelder i det landet produktet brukes i, selv om produktet ble kjøpt i et annet land på listen, hvor garantiperioden har en annen varighet. For produkter som er kjøpt i et annet land enn der produktet brukes, kan reparasjonsprosessen ta lengre tid hvis produktet ikke er solgt lokalt av OBH NORDICA. I tilfelle der produktet ikke kan reparerer i det nye landet, er OBH NORDICAs internasjonale garanti begrenset til erstatning i form av et liknende produkt eller et annet produkt til samme pris, såfremt dette er mulig.

OBH NORDICA er registrerte varemærker som tilhører Groupe SEB.

Oppbevar dette dokumentet, hvis du ønsker og gjøre et krav under garantien.

OBH NORDICA RAJOITETTU KANSAINVÄLINEN TAKUU

 : www.obhnordica.fi

OBH Nordica voi korjata tämän tuotteen takuuaikana sekä sen jälkeen

Lisävarusteita, kuluvia osia ja varaosia, jotka käyttäjä voi vaihtaa, on saatavilla OBH NORDICA internet-sivustossa kuvatulla tavalla www.OBH Nordica.com

Takuu

OBH NORDICA (yhteystiedot ovat kansainvälisen takuun maaluettelossa) on myöntänyt takuun tälle tuotteelle valmistus- ja materiaalivikojen varalta käyttöohjeen viimeisellä sivulla luetelluissa maissa***. Takuuaika alkaa tuotteen osto- tai toimituspäivästä. OBH Nordica:n kansainvälinen takuu on lisäetu, joka ei heikennä tuotteen omistajan kuluttajasuojalainsäädännön mukaisia oikeuksia. Valmistajan kansainvälinen takuu kattaa kaikki vialliseksi osoittautuneen tuotteen korjaamiseen liittyvät kustannukset siten, että tuote vastaa alkuperäistä tuotekuvausta. Takuu kattaa tuotteen korjaamisen tai koko tuotteen tai viallisen osan vaihtamisen uuteen sekä työn. OBH NORDICA voi harkintansa mukaan tarjota tilalle vastaavan tai paremman tuotteen viallisen tuotteen korjaamisen sijaan. OBH NORDICA:n korvausvelvollisuus rajoittuu viallisen tuotteen korjaamiseen tai uuteen vaihtamiseen.

Rajoitus muuhun kuin kotitalouskäyttöön

Muussa kuin kotitaloudessa ja/tai ei-yksityisessä käytössä vain OBH NORDICA kaupallinen takuu on voimassa ja on rajoitettu 1 vuoteen.

Takuuehdot ja poikkeukset

OBH NORDICA ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtaa tuotteita, joiden osto- tai toimituskuittia ei toimiteta. Viallisen tuotteen voi toimittaa henkilökohtaisesti tai kirjattuna postipakettina huolellisesti pakattuna OBH NORDICA:n valtuutettuun huoltopisteeseen. Kunkin maan huoltopisteiden yhteystiedot ovat saatavilla OBH NORDICA :n internet-sivustosta (www.OBH Nordica.fi) tai puhelimitse maaluettelossa olevasta numerosta. Voidakseen tarjota parhaan mahdollisen asiakaspalvelun ja jatkusti parantaakseen asiakastytyväisyyttä, OBH NORDICA saattaa lähettää tyytyväisyyskyselyn asiakkaille, jotka ovat käyttäneet OBH NORDICA valtuutettua huoltopalvelua.

OBH NORDICA:lla ei ole velvollisuutta korjata tai vaihtaa uuteen tuotteeseen laitetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia tai takuutodistusta. Takuu ei kata väärästä käytöstä, laiminlyönnistä, muusta kuin OBH NORDICA:n käyttöohjeessa selvitetystä käytöstä, muun kuin tuotteeseen merkityn jännitteen käytöstä, tuotteeseen tehdystä muutoksista eikä muun kuin valtuutetun huoltopisteen tekemästä korjauksesta aiheutuvia vahinkoja. Takuu ei myöskään kata normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumista, kuluvia osia ja huoltamista eikä seuraavia:

- | | |
|---|---|
| - vääränlaisen veden käytöstä aiheutuvia vahinkoja | - salamaniskun tai virtapiikin aiheuttamia vahinkoja |
| - kalkin kertymistä (kalkinpoisto on tehtävä ohjeiden mukaisesti) | - veden, pölyn tai hyönteisten pääsemistä tuotteeseen (ei koske tuotteita, jotka ovat tarkoitettu hyönteisten pyydystämiseen) |
| - mekaanisia vahinkoja tai ylikuormitusta | - väärän jännitteen tai taajuuden käytöstä aiheutuvia vahinkoja tai huonoja käyttötuloksia |
| - onnettomuuksia kuten tulipaloa, tulvaa tai salamaniskua | - ammattikäyttö osana yrityksen päätoimintaa |
| - tuotteen lasi- tai posliiniosien vahingoittumista | |

Kuluttajasuojalainsäädännön mukaiset oikeudet

OBH NORDICA:n kansainvälinen takuu ei heikennä kuluttajasuojalainsäädännön tai muun lainsäädännön mukaisia oikeuksia eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän veloitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä oikeuksia, jotka vaihtelevat maittain. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin.

***** OBH NORDICA:n kansainvälinen takuu koskee vain maaluettelon maista ostettuja tuotteita, joita käytetään kotitalouskäytössä jossakin maaluettelon maassa. Mikäli tuote on ostettu yhdestä luettelon maasta ja sitä käytetään toisessa luettelon maassa: Mikäli tuotetta ei voi korjata käyttömaassa OBH NORDICA:n kansainvälinen takuu rajoittuu korvaamaan tuotteen vastaavanlaisella tuotteella tai toisella samanhintaisella tuotteella mahdollisuuksien mukaan.**

OBH NORDICA on Groupe SEB:n rekisteröity tavaramerkki.

Säilytä tämä asiakirja mahdollista myöhempiä käyttöä varten.



Scan the QR code
to receive our latest offers.