



DESIGNING GOOD LIFE

# ActiFry<sup>®</sup>

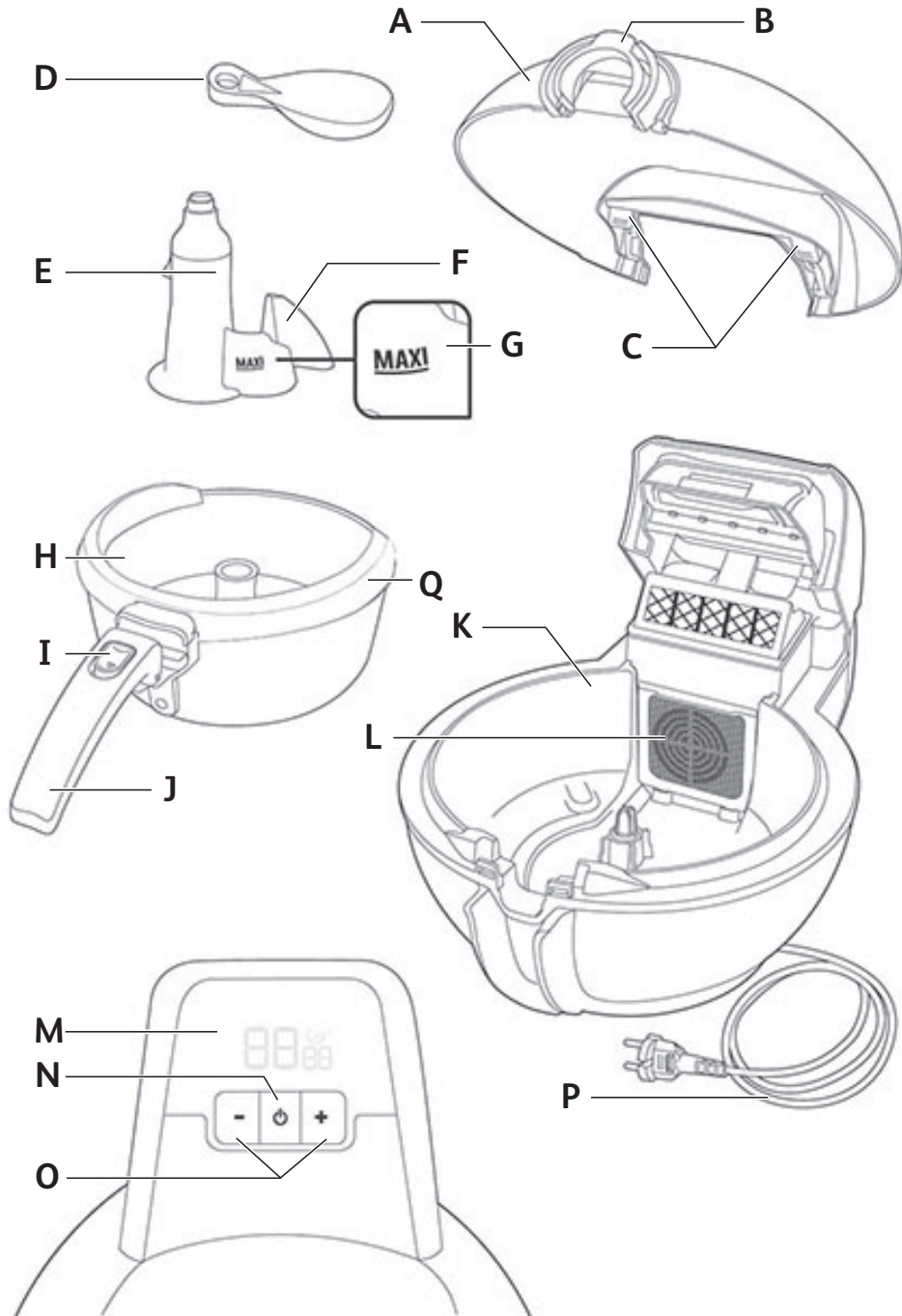
express XL

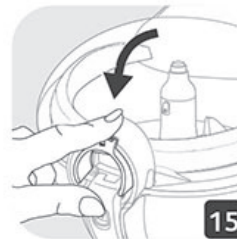
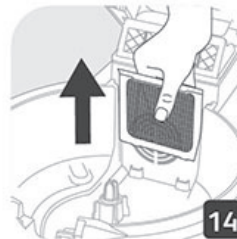
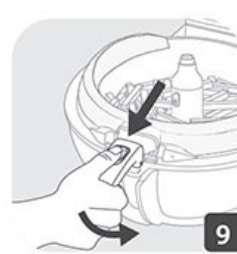
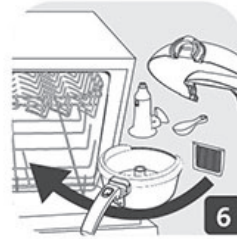
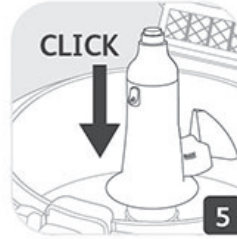
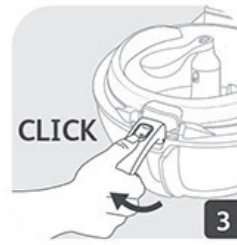
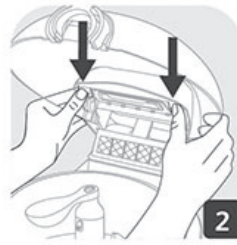
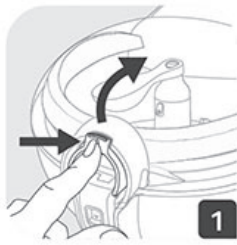
Just one spoon of oil for crispy  
and tasty fries and much more



|  |             |                |
|--|-------------|----------------|
| <b>Bruksanvisning – svenska .....</b>    | <b>sida</b> | <b>5 – 13</b>  |
| <b>Brugsanvisning – dansk .....</b>      | <b>side</b> | <b>14 – 22</b> |
| <b>Bruksanvisning – norsk.....</b>       | <b>side</b> | <b>23 – 31</b> |
| <b>Käyttöohjeet – suomi .....</b>        | <b>sivu</b> | <b>32 – 40</b> |
| <b>Instruction manual – english.....</b> | <b>page</b> | <b>41 – 48</b> |









## Tillagning

- Kör aldrig apparaten tom.
- Överlasta inte fatet, utan håll dig till de mängder som rekommenderats.

## Beskrivning

- A** Lock
- B** Reglage för att öppna locket
- C** Knapp för att låsa upp locket
- D** Måttsked
- E** Knapp för att låsa upp bladet
- F** Rörligt mixerblad
- G** Maximal kapacitet endast för vätskor
- H** Rörligt fat
- I** Knapp för att låsa upp handtaget
- J** Handtag till fatet
- K** Hölje
- L** Rörligt filter
- M** LCD-skärm
- N** Knapp för att starta och stoppa tillagning
- O** Knapp för att ställa in timern +/- (i minuter)
- P** Fast strömkabel
- Q** Löstagbar spillkrage (\*beroende på modell)

## Snabb förberedelse

### Innan du använder maskinen för första gången

- Öppna locket genom att trycka på knappen för att styra öppningen - fig.1. och tryck på knappen - fig.2.
- För upp handtaget till det rörliga fatet till horisontalt läge ända tills du hör ett "KLICK" för att få ut fatet - fig.3.
- För att ta bort spillkragen drar du ut klämmorna och lyfter sedan av den.
- Ta ur bladet genom att trycka på upplåsningsknappen - fig.4.
- Ta ur det rörliga filtret - fig.14.
- Alla dessa rörliga delar kan diskas i diskmaskin - fig.6 eller rengöras för hand med en svamp utan slipyta och diskmedel.
- Rengör apparatens hölje med en fuktig svamp och diskmedel.
- Torka av noga innan du sätter tillbaka delarna på plats.
- För tillbaka bladet i sitt läge tills du hör ett "KLICK" - fig.5.
- Du sätter tillbaka spillkragen genom att placera den på pannans kanter, centrera den över pannan och trycka nedåt tills du hör ett "KLICK".
- Vid det första användningstillfället kan det uppstå en ofarlig lukt. Detta påverkar inte användningen av apparaten och går snabbt över.

### Förbered livsmedlen

För att inte skada apparaten, var noga med att använda rätt mängd av ingredienser och vätskor i enlighet med vad som anges i bruksanvisningen och receptboken. För recept som innehåller vätskor, överskrid aldrig den högsta nivå som anges på det rörliga bladet - fig.7.





Lämna aldrig kvar måttskeden på det rörliga fatet medan apparaten är igång.

- Öppna locket - fig.1.
- Lägg livsmedlen på fatet och överskrid aldrig den maximala mängden (se tillagningstabellen s. 6-7) eller märket för recept som innehåller vätskor - fig.7.
- Fyll skeden med den rekommenderade mängden fett (se tillagningstabellen s. 6-7) och håll innehållet jämnt över livsmedlen - fig.8.
- Lås upp handtaget och fäll ner det helt i sitt utrymme - fig.9.
- Stäng locket och kontrollera att det är ordentligt åtskruvat - fig.15.

## Lättillagat

### Starta tillagningen

- Koppla in strömkabeln i ett eluttag. Apparaten ger ifrån sig 2 ljudsignaler och på skärmen visas 00 - fig.10.
- Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapparna + och - (se tillagningstabellen s. 7-8), eller tryck på en knapp för förinställt program (justera tiden vid behov). Tryck därefter på knappen  $\circ$ . Apparaten ger återigen ifrån sig 2 ljudsignaler - fig.11 och tillagningen inleds med hjälp av varmluftscirkulationen i tillagningsutrymmet.
- Den valda tiden visas och nedräkningen sekund för sekund påbörjas - fig.12. Den valda tiden visas i minuter. Endast tider under 1 minut visas i sekunder.
- Det går att pausa apparaten. Man behöver bara trycka på knappen  $\circ$  - fig.11 och därefter trycka på samma knapp igen för att starta om tillagningen.
- Det går att ändra tiden när som helst under tillagningen med hjälp av knapparna + och - fig.13.
- Om du tar fel eller vill ta bort den valda tiden, håll knappen  $\circ$  intryckt i minst 2 sekunder och välj en ny tid.

### Ta ur livsmedlen

GENOM öppningen i locket. Apparaten stannar. För att starta om tillagningen, stäng locket och tryck på knappen  $\circ$ . Om mer än 2 minuter går efter att apparaten öppnats återinitialiserar den sig.

- När tillagningen avslutats hörs ljud från timern, och på skärmen visas 00: apparaten avslutar automatiskt tillagningen av din rätt. Stäng av ljudet genom att trycka på en av de båda knapparna - fig.13.
- Öppna locket - fig.1.
- Lyft upp handtaget tills du hör ett "KLICK" för att ta ur fatet och få ut livsmedlen.

### Tillagningstid

Tillagningstiderna anges ungefärligt. De kan variera utifrån hur pass mogna eller stora livsmedlen är, mängden livsmedel, den personliga smaken eller spänningen i strömnätet. Den mängd olja som anges kan ökas utifrån din smak eller dina behov. Om du vill ha ännu knaprigare pommes frites kan du förlänga tillagningstiden några minuter.





## Potatis

|  | Typ        | Mängd  | Tillägg<br>(s. olja) | Tillagningstid<br>(min.) |
|--|------------|--------|----------------------|--------------------------|
| Pommes frites,<br>standardstorlek<br>10 mm×10 mm | Färska     | 750 g  | 1/2                  | 25-27                    |
|  |            | 1000 g | 3/4                  | 28-30                    |
|  |            | 1500 g | 1                    | 36-38                    |
|  |            |        | 1700 g               | 1                        |
| Traditionella pommes<br>frites                   | Djupfrysta | 750 g  | utan                 | 23-25                    |
|  |            | 1200 g | utan                 | 30-32                    |

## Kött – Fågel

Om du vill smaksätta köttet, tveka inte att blanda kryddor i oljan (paprika, curry, herbes de Provence, timjan, lagerblad...).

|                 | Typ        | Mängd  | Tillägg<br>(s. olja) | Tillagningstid<br>(min.) |
|-----------------|------------|--------|----------------------|--------------------------|
| Kycklingnuggets | Färska     | 1200 g | utan                 | 13-15                    |
|                 | Djupfrysta | 1200 g | utan                 | 15-17                    |
| Kycklingklubbor | Färska     | 4 - 6  | utan                 | 20-22                    |
| Kycklingfiléer  | Färska     | 6      | utan                 | 18-20                    |
|                 | Färska     | 9      | utan                 | 22-24                    |
| Köttbullar      | Djupfrysta | 1200 g | 1                    | 18-20                    |

## Djupfrysta rätter

|             | Typ       | Mängd  | Tillägg<br>(s. olja) | Tillagningstid<br>(min.) |
|-------------|-----------|--------|----------------------|--------------------------|
| Ratatouille | Djupfryst | 1000 g | utan                 | 23-25                    |
| Pyttipanna  | Djupfryst | 1000 g | utan                 | 22-24                    |
| Paella      | Djupfryst | 1000 g | utan                 | 15-17                    |

## Fisk - skaldjur

|                      | Typ        | Mängd | Tillägg<br>(s. olja) | Tillagningstid<br>(min.) |
|----------------------|------------|-------|----------------------|--------------------------|
| Calamari (bläckfisk) | Djupfrysta | 500 g | utan                 | 11 - 13                  |
| Jätteräkor           | Färska     | 450 g | utan                 | 8 - 10                   |





## Grönsaker

|              | Typ      | Mängd  | Tillägg<br>(s. olja)     | Tillagningstid<br>(min.) |
|--------------|----------|--------|--------------------------|--------------------------|
| Squash       | Strimlor | 1200 g | 1 sked +<br>15 cl vatten | 25 - 30                  |
| Paprikor     | Strimlor | 1000 g | 1 sked +<br>15 cl vatten | 20 - 25                  |
| Champinjoner | Klyftor  | 1000 g | 1                        | 16 - 18                  |
| Tomater      | Klyftor  | 1000 g | 1 sked +<br>15 cl vatten | 15 - 17                  |
| Lökar        | Skivor   | 750 g  | 1                        | 18 - 20                  |

## Efterrätter

|            | Typ                           | Mängd  | Tillägg<br>(s. olja)           | Tillagningstid<br>(min.) |
|------------|-------------------------------|--------|--------------------------------|--------------------------|
| Bananer    | Skivor                        | 7      | 1 sked + 1<br>sked socker      | 5 - 6                    |
|            | I folie                       | 3      | utan                           | 15 - 17                  |
| Jordgubbar | Färska<br>skurna i 4<br>delar | 1500 g | 2 skedar<br>socker             | 10 - 12                  |
| Äpplen     | Delade                        | 5      | 1 sked +<br>2 skedar<br>socker | 10 - 12                  |
| Ananas     | Färsk<br>skuren i<br>bitar    | 2      | 2 skedar<br>socker             | 15 - 17                  |

## Enkel rengöring

### Rengör apparaten

- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Öppna apparaten genom att trycka på reglageknappen till öppningen - fig.1 och tryck på knappen för att ta av locket - fig.2.
- För upp handtaget till det rörliga fatet till horisontalt läge ända tills du hör ett "KLICK" för att få ut fatet - fig.3.
- För att ta bort spillkragen drar du ut klämmorna och lyfter sedan av den.
- Ta ur bladet genom att trycka på upplåsningsknappen - fig.4.










Doppa aldrig apparaten i vatten. Använd aldrig frätande eller slipande skötselprodukter.

Det rörliga filtret bör rengöras regelbundet. Använd aldrig några metallredskap om du vill bevara det rörliga fatets egenskaper så länge som möjligt.

Vi avråder från användning av andra rengöringsmedel än diskmedel.

- Ta ur det rörliga filtret - fig.14.
- Alla dessa rörliga delar kan diskas i diskmaskin - fig.6 eller rengöras för hand med en svamp utan slipyta och diskmedel.
- Rengör apparatens hölje med en fuktig svamp och diskmedel. Torka av noga innan du sätter tillbaka delarna på plats.
- Vi garanterar att det rörliga fatet UPPFYLLER LAGSTIFTNINGEN i fråga om material som kommer i kontakt med livsmedel.

## Om problem uppstår

| Problem                      | Orsaker   | Lösning  |
|------------------------------|---|--|
| Apparaten fungerar inte.     | Apparaten är inte ordentligt ansluten.  | Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten.   |
|                              | Du har ännu inte tryckt på knappen on/off eller  eller på start-/stoppknappen (I/O)*.                    | Tryck på knappen on/off eller  eller på start-/stoppknappen (I/O)*.   |
|                              | Du har tryckt på knappen on/off eller  eller på start-/stoppknappen (I/O)*, men apparaten fungerar inte. | Stäng locket.  |
|                              | Apparaten värms inte upp.   | Ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.  |
| Omröraren roterar inte.      | Omröraren är inte korrekt installerad.  | Kontrollera att den sitter ordentligt på plats. Om problemet kvarstår, ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.   |
|                              | Beroende på modell och för vissa tillagningsprogram kan det hända att omröraren står still under en period och sedan fortsätter rotera.   | Kontrollera att det aktuella tillagningsprogrammet är sådant att omröraren stannar och sedan fortsätter rotera. Om problemet kvarstår, ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter. |
| Omröraren sitter inte kvar.* | Omröraren är inte fastlåst.*  | Sätt omröraren på plats så att ett klickljud hörs.   |






|  |  |   |
|--|--|---|
| Tillagningen av maten är inte jämn.                              | Du har inte använt omröraren.  | Sätt den på plats.  |
|  | Maten är inte skuren i lika stora bitar.                             | Skär all mat i lika stora bitar.  |
|  | Omröraren sitter på plats, men roterar inte.                         | Ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.   |
|  | Omröraren roterar inte.  | Kontrollera att den sitter korrekt på plats. Om problemet kvarstår, ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.   |
| Pommes fritesen är inte tillräckligt fräsiga.                    | Du använder inte potatis som är särskilt avsedd för pommes frites.   | Välj potatis som är särskilt avsedd för pommes frites.  |
|  | Potatisen har inte tvättats och torkats tillräckligt.                | Tvätta potatisen, låt den rinna av och torka den ordentligt före tillagningen.  |
|  | Pommes friten är för tjocka.   | Skär dem i mindre bitar.  |
|  | Det finns inte tillräckligt mycket olja.                             | Öka mängden olja (se tillagningstabellen).  |
|  | Filtret är igensatt.   | Rengör filtret.   |
| Pommes friten går sönder vid tillagningen.                       | Mängden är inte anpassad till kärlet.                                | Minska mängden pommes frites och anpassa tillagningstiden.  |
| Maten roterar inte tillsammans med plattan.*                     | De bitar som ska tillagas är för tjocka.*                            | Minska deras tjocklek.*   |
| Maten i kärlet är inte tillagad efter en kombinerad tillagning.* | Plattan placerades på kärlet vid början av tillagningen.*            | Lägg inte på plattan förrän vid den andra delen av tillagningen.*   |
| Maten hamnar på kanten av plattan.                               | Plattan är överfylt.   | Följ de mängdindikationer som anges i tillagningstabellen. Minska mängden mat.  |
|  | Maxgränsen har överskridits.   | Minska mängden mat.   |
| Vätska från tillagningen har runnit in i apparatens bas.         | Omröraren är felaktigt placerad eller omrörarens packning är defekt. | Kontrollera att omröraren är korrekt placerad. Om problemet kvarstår, ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter. |
|  | Fatet är defekt.   | Byt ut fatet.   |
|  | Maxnivån har överskridits.   | Följ indikationen om maxnivå.   |
| Timern fungerar inte.*   | Batteriet är slut.*  | Byt ut batteriet.*  |





|   |  |  |
|---|--|--|
| LCD-skärmen fungerar inte.*   | Apparaten är inte ansluten.  | Anslut maskinen till vägguttaget.  |
|   | Locket är öppet.   | Stäng locket.  |
|   | Apparaten har inte slagits på.   | Tryck på knappen  On/off eller på start-/ stoppknappen (I/O).*  |
|   | Efter en felfunktion under användningen av produkten har den spärrats i säkert läge. | Ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.  |
| LCD-skärmen visar Er.*  | Ett funktionsfel har uppstått i apparaten.   | Koppla bort apparaten från strömkällan, vänta i 10 sekunder, anslut apparaten till strömkällan igen, tryck på knappen . Om Er fortfarande visas på LCD-skärmen, se tabellen över felkoder. |
| Vid en kombinerad tillagning stannar inte apparaten för påläggning av plattan.* | Tillagning med plattan har inte programmerats.*                                      | Använd 2-i-1-funktionen vid kombinerad tillagning.*  |
| Apparaten är onormalt bullrig.  | Du misstänker ett funktionsfel i apparatens motorer.                                 | Ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.  |

\*Beroende på modell.

### Tabell över felkoder\*: Er.

|                                  |  |  |
|----------------------------------|--|--|
| <b>Er. 1<br/>eller<br/>Er. 2</b> | Ett fel har uppstått i apparatens ventilation.   | Kontrollera att alla löstagbara delar finns och sitter korrekt på plats (ventilationens insugnings och utblåsningsgaller, kärl, lock). Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i dessa löstagbara delar. Om felet kvarstår efter att du har kontrollerat att det inte förekommer några främmande föremål i ventilationskanalen, ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter. |
| <b>Er. 2<br/>eller<br/>Er. 3</b> | Detta fel kan uppstå om produkten har förvarats under lång tid vid alltför låg temperatur.             | Låt produkten stå i en timme på en plats där omgivningstemperaturen är över 15 °C innan du startar den igen. Om felet kvarstår, ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.  |
| <b>Er. 4</b>                     | Produkten har drabbats av ett fel i temperaturgivaren.   | Ta med dig apparaten till ett auktoriserat servicecenter.  |
| <b>Er. 5</b>                     | Elnätets spänning är för svag och apparatens tillagningsprestanda kan försämrans.                      | Kontakta din elleverantör.   |
| <b>Er. 6</b>                     | Elnätets spänning är för stark och av säkerhetsskäl skyddar sig produkten mot risken för överhettning. | Kontakta din elleverantör.   |





## Kassering av förbrukad apparatur



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

## OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

### Garantin

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

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

### Villkor och undantag

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

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

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





### **Lagstadgade konsumenträttigheter**

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

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se).

### **OBH Nordica AB**

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

### **Tekniska data**

OBH Nordica AG9500S0  
230 volt ~, 50 Hz  
1550 watt-60



Rätt till löpande ändringar förbehålles.





## Tilberedning

- Brug aldrig apparatet uden fødevarer.
- Overfyld ikke bakken, overhold de anbefalede mængder.
- Dette produkt er ikke beregnet til klassiske friturestegninger (fyld ikke beholderen med olie).

## Beskrivelse

- A** Låg
- B** Anordning til åbning af låget
- C** Udløserknap til låget
- D** Måleske
- E** Udløserknap til omrørerblad
- F** Aftageligt omrørerblad
- G** Maksimumskapacitet udelukkende for væsker
- H** Aftagelig bakke
- I** Udløserknap til håndtaget
- J** Bakkehåndtag
- K** Apparat
- L** Aftageligt filter
- M** LCD-skærm
- N** Knap til start og stop af tilberedningen
- O** Knap til indstilling af minutur +/- (i minutter)
- P** Fastgjort el-ledning
- Q** Aftagelig vending (\*afhængig af model)

## En hurtig forberedelse

### Inden første ibrugtagning

- Åbn låget ved at trykke på anordningen til åbning af låget - fig.1. og tryk på knappen - fig.2.
- Træk håndtaget for den aftagelige bakke opad, indtil det står vandret og siger «KLIK», og tag bakken ud - fig.3.
- For at fjerne vendingen skal klemmerne trækkes udad, og dernæst kan den løftes af.
- Træk omrørerbladet ud, idet der trykkes på udløserknappen - fig.4.
- Fjern det aftagelige filter - fig.14.
- Alle løsdele kan vaskes i opvaskemaskine - fig.6 eller med en almindelig svamp (ikke skuresvamp) og opvaskemiddel.
- Rengør selve apparatet udvendigt med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør alle dele omhyggeligt af, inden de sættes på plads igen.
- Sæt omrørerbladet på igen, og når du hører et «KLIK», er det sat korrekt på - fig.5.
- For at udskifte vendingen skal den placeres på kanten af panden, anbringes centreret på panden og trykkes ned, indtil du hører et «KLIK».
- Ved første anvendelse kan apparatet afgive lugt, som er uskadelig. Det har ingen følger for apparatets anvendelse, og den vil hurtigt forsvinde.





## Gør ingredienserne klar

For ikke at ødelægge apparatet skal mængderne af ingredienser og væske i brugsanvisningen og opskriftsbogen nøje overholdes. Overskrid aldrig det maksimumsniveau, der er angivet på det aftagelige omrørerblad, i forbindelse med opskrifter, der indeholder væsker - fig.7. Lad ikke doserings skeen ligge i den aftagelige bakke, mens apparatet er i drift.

- Åbn låget - fig.1.
- Put ingredienserne i bakken, og overhold altid maksimumsmængden (se tilberedningsskemaet s. 6-7) og væskemålemærket ved opskrifter, der indeholder væsker - fig.7.
- Fyld skeen med den anbefalede mængde fedtstof (se tilberedningsskemaet s. 6-7), og fordel indholdet jævnt over ingredienserne - fig.8.
- Udløs håndtaget, og klap det helt ned i indføjningen - fig.9.
- Luk låget, og kontrollér, at det er låst helt fast - fig.15.

## En let tilberedning

### Start tilberedningen

- Sæt ledningen i en stikkontakt. Apparatet udsender nu 2 biplyde, og på skærmen vises 00 - fig.10.
- Indstil tilberedningstiden ved hjælp af knappen + og - (se tilberedningsskemaet på s. 16-17), eller tryk på knappen for forudindstilling (tilpas tiden i givet fald). Tryk på knappen  $\circ$ , og apparatet udsender igen 2 biplyde - fig. 11, og tilberedningen starter ved hjælp af varmluftscirkulationen i tilberedningsrummet.
- Den valgte tid vises, og nedtællingen tæller ned sekund for sekund - fig.12. Tiden vælges og vises i minutter. Ved visning under et minut er visningen i sekunder.
- Apparatet kan sættes på pause. I så fald trykkes blot på knappen  $\circ$  - fig.11. Tryk på knappen igen for at fortsætte tilberedningen.
- Man kan til enhver tid under tilberedningen ændre tiden ved hjælp af knapperne + og - fig.13.
- I tilfælde af fejlindstilling, eller hvis du ønsker at slette den valgte tid, holdes knappen  $\circ$  inde i mindst 2 sekunder. Vælg dernæst en ny tid.

### Tag madvarerne ud

NÅR låget åbnes, slukkes apparatet. Luk låget og tryk på knappen  $\circ$  for at starte tilberedningen igen. Når låget har været åbnet i 2 min., genfinder apparatet sin standardindstilling.

- Når tilberedningen er færdig, ringer minuturet, og på skærmen vises 00. Apparatet stopper nu automatisk tilberedningen af din ret. Stands alarmer ved at trykke på én af de to knapper - fig.13.
- Åbn låget - fig.1.
- Løft håndtaget, indtil det siger «KLIK», og tag bakken og madvarerne ud.





## Tilberedningstid

Tilberedningstiden er til vejledende brug, idet den kan variere alt efter årstiden, madvarernes størrelse og kvantitet, personlig smag og elnettets spænding. Den angivne oliemængde kan forøges alt efter smag og behag. Hvis du ønsker pommes frites med endnu større sprødhed, kan du tilberede dem i yderligere et par minutter.

## Kartofler

|   | Type    | Mængde | Tilsætning (spsk. olie) | Tilberedningstid |
|---|---------|--------|-------------------------|------------------|
| Pommes frites standardstørrelse 10 mm x 10 mm | Optøede | 750 g  | 1/2                     | 25-27            |
|   |         | 1000 g | 3/4                     | 28-30            |
|   |         | 1500 g | 1                       | 36-38            |
|   |         | 1700 g | 1                       | 40-22            |
| Almindelige pommes frites                     | Frosne  | 750 g  | ingen                   | 23-25            |
|   |         | 1200 g | ingen                   | 30-32            |

## Kød - fjerkræ

Hvis du vil tilføje smag til dit kød, kan du blande krydderier i olien (paprika, karry, herbes de Provence, timian, laurbærblade ...).

|                 | Type    | Mængde  | Tilsætning (spsk. olie) | Tilberedningstid (min.) |
|-----------------|---------|---------|-------------------------|-------------------------|
| Kyllingenuggets | Optøede | 1200 g  | ingen                   | 13-15                   |
|                 | Frosne  | 1200 g  | ingen                   | 15-17                   |
| Kyllingelår     | Rå      | 4 til 6 | ingen                   | 20-22                   |
| Kyllingefileter | Rå      | 6       | ingen                   | 18-20                   |
|                 | Rå      | 9       | ingen                   | 22-24                   |
| Kødboller       | Frosne  | 1200 g  | 1                       | 18-20                   |

## Dybfrosne blandinger

|             | Type    | Mængde | Tilsætning (spsk. olie) | Tilberedningstid (min.) |
|-------------|---------|--------|-------------------------|-------------------------|
| Ratatouille | Frossen | 1000 g | ingen                   | 23-25                   |
| Bondegyde   | Frossen | 1000 g | ingen                   | 22-24                   |
| Paëlla      | Frossen | 1000 g | ingen                   | 15-17                   |







## Fisk skaldyr

|                           | Type           | Mængde | Tilsætning (spsk. olie) | Tilberedningstid (min.) |
|---------------------------|----------------|--------|-------------------------|-------------------------|
| Indbagte blæksprutteringe | Frosne         | 500 g  | ingen                   | 11 - 13                 |
| Kæmperejer                | Rå/<br>optøede | 450 g  | ingen                   | 8 - 10                  |

## Grøntsager

|              | Type        | Mængde | Tilsætning (spsk. olie) | Tilberedningstid (min.) |
|--------------|-------------|--------|-------------------------|-------------------------|
| Squash       | Skiveskårne | 1200 g | 1 spsk. +<br>15 cl vand | 25 - 30                 |
| Peberfrugter | Skiveskårne | 1000 g | 1 spsk. +<br>15 cl vand | 20 - 25                 |
| Champignoner | I kvarte    | 1000 g | 1                       | 16 - 18                 |
| Tomater      | I kvarte    | 1000 g | 1 spsk. +<br>15 cl vand | 15 - 17                 |
| Løg          | Skiveskårne | 750 g  | 1                       | 18 - 20                 |

## Desserter

|         | Type                          | Mængde | Tilsætning (spsk. olie)        | Tilberedningstid (min.) |
|---------|-------------------------------|--------|--------------------------------|-------------------------|
| Bananer | Skiveskårne                   | 7      | 1 spsk. +<br>1 spsk.<br>sukker | 5 - 6                   |
|         | Manchet                       | 3      | ingen                          | 15 - 17                 |
| Jordbær | Friske,<br>skåret i<br>kvarte | 1500 g | 2 spsk.<br>sukker              | 10 - 12                 |
| Æbler   | Skåret i<br>halve             | 5      | 1 spsk. +<br>2 spsk.<br>sukker | 10 - 12                 |
| Ananas  | Frisk, skåret<br>i stykker    | 2      | 2 spsk.<br>sukker              | 15 - 17                 |

## En nem rengøring

### Rengør apparatet

- Lad apparatet køle helt af, før det rengøres.








- Åbn låget ved at trykke på anordningen til åbning af låget - fig.1. og tryk på knappen for at tage låget af - fig.2.
- Træk håndtaget for den aftagelige bakke opad, indtil det står vandret og siger «KLIK», og tag bakken ud - fig.3.
- Træk omrørerbladet ud, idet der trykkes på udløserknappen - fig.4.

Nedsenk aldrig apparatet i vand. Anvend ikke stærke rengøringsmidler eller skuremidler. Det aftagelige filter skal rengøres jævnligt. Anvend ikke køkkenredskaber af metal, hvis du vil bevare egenskaberne for din aftagelige bakke i længere tid.

Vi anbefaler, at du ikke anvender andre rengøringsmidler end opvaskemiddel.

- Fjern det aftagelige filter - fig.14.
- Alle løsdeler kan vaskes i opvaskemaskine - fig.6 eller med en almindelig svamp (ikke skuresvamp) og opvaskemiddel.
- Rengør selve apparatet udvendig med en fugtig svamp og opvaskemiddel. Tør alle dele omhyggeligt af, inden de sættes på plads igen.
- Vi garanterer, at den aftagelige bakke OVERHOLDER FORSKRIFTERNE for materialer i berøring med fødevarer.

## Problemløsning

| Problem                     | Årsag  | Løsning   |
|-----------------------------|--|---|
| Apparatet fungerer ikke     | Apparatet er ikke korrekt tilsluttet.  | Kontrollér, at apparatet er korrekt tilsluttet.   |
|                             | Du har endnu ikke trykket på On/Offknappen  eller på Tænd/Sluk-knappen (I/O).*                      | Tryk på On/Off-knappen,  eller på Tænd/Slukknappen (I/O).*   |
|                             | Du har trykket på On/Off-knappen  eller på Tænd/Sluk-knappen (I/O).*, men apparatet fungerer ikke. | Luk låget.  |
|                             | Apparatet varmer ikke.   | Indbring apparatet til et godkendt servicecenter.   |
| Omrøringsarmen drejer ikke. | Omrøringsarmen er ikke sat korrekt på.   | Kontrollér, at den er sat korrekt på. Hvis problemet fortsætter, skal du indbringe apparatet til et godkendt servicecenter.   |
|                             | Afhængigt af modellen og visse tilberedningsprogrammer, er det muligt, at omrøringsarmen ikke drejer rundt i et stykke tid, for derefter at begynde at dreje rundt igen.             | Kontrollér, at der anvendes et tilberedningsprogram, hvor omrøringsarmen stopper og starter igen. Hvis problemet fortsætter, skal du indbringe apparatet til et godkendt servicecenter. |





|   |   |  |
|---|---|--|
| Omrøringsarmen sidder ikke fast.*                                     | Omrøringsarmen er ikke låst fast.*                                | Sæt omrøringsarmen på igen. Når du hører et "KLIK", betyder det at den er sat korrekt på.  |
| Tilberedningen af retterne er ikke ensartet.                          | Du har ikke brugt omrøringsarmen.                                 | Sæt den på.  |
|   | Ingredienserne er ikke skåret i samme størrelse.                  | Skær ingredienserne, så de har den samme størrelse.  |
|   | Omrøringsarmen er sat på, men drejer ikke.                        | Indbring apparatet til et godkendt servicecenter.  |
|   | Omrøringsarmen drejer ikke.                                       | Kontrollér, at den er korrekt sat på. Ellers skal du indbringe apparatet til et godkendt servicecenter.                                  |
| Pommes fritene er ikke tilstrækkeligt sprøde.                         | Du bruger ikke kartofler, der er særligt velegnede til fritering. | Brug kartofler, der er særligt velegnede til fritering.  |
|   | Kartoflerne er ikke tilstrækkeligt vaskede og tørrede.            | Vask, afdryp og tør kartoflerne godt, før de tilberedes.   |
|   | Pommes fritene er for tykke.                                      | Skær dem finere.   |
|   | Der er ikke tilstrækkeligt med olie.                              | Øg mængden af olie (se tilberedningsskemaet).  |
|   | Filtret er blokeret.  | Rens filteret.   |
| Pommes fritene sprænger under tilberedningen.                         | Mængden er ikke tilpasset.  | Reducer mængden af kartofler, og tilpas tilberedningstiden.  |
| Fødevarerne drejer ikke sammen med pladen*.                           | Fødevarerne er for tykke.*  | Reducer ingrediensernes tykkelse.*   |
| Fødevarerne i gryden tilberedes ikke ved en kombineret tilberedning.* | Pladen er blevet sat i gryden ved starten af tilberedningen.*     | Sæt kun pladen i under den anden del af tilberedningen.*   |
| Fødevarerne bliver liggende på kanten af skålen.                      | Der er for mange fødevarer i skålen.                              | Overhold de mængdeangivelser, der er angivet i tilberedningsskemaet. Tag nogle af ingredienserne ud.                                     |
|   | Maksimumsniveauet er oversteget.                                  | Tag nogle af ingredienserne ud.  |
| Der er løbet væske ned i apparatets sokkel.                           | Omrøringsarmen er placeret forkert, eller dens pakning er defekt. | Kontrollér, at omrøringsarmen er korrekt placeret. Hvis problemet fortsætter, skal du indbringe apparatet til et godkendt servicecenter. |
|   | Skålen er beskadiget.   | Udskift skålen.  |
|   | Maksimumsniveauet er blevet overskredet.                          | Maksimumsniveauet skal overholdes.   |





|   |   |  |
|---|---|--|
| Timeren fungerer ikke.*   | Batteriet er opbrugt.*  | Udskift batteriet.*  |
| LCD-skærmen virker ikke længere.*   | Apparatet er ikke tilsluttet.   | Tilslut apparatet.   |
|   | Låget er åbent.   | Luk låget.   |
|   | Apparatet er ikke gået i gang.  | Tryk på On/Off-knappen, eller på Tænd/Slukknappen (I/O).*  |
|   | Hvis der opstår en fejl under brugen af apparatet, går apparatet i sikkerheds-tilstand. | Indbring apparatet til et godkendt servicecenter.  |
| LCD-skærmen viser Er.*  | Det betyder, at der er funktionsfejl i apparatet.                                       | Tag stikket ud af apparatet, og vent 10 sekunder. Tilslut apparatet igen, og tryk på knappen . Hvis LCD-skærmen stadig viser Er, henvises der til oversigten over fejlkoder. |
| Ved en kombineret tilberedning stopper apparatet ikke, så pladen kan sættes i.* | Tilberedning med pladen er ikke programmeret.*  | Brug funktion 2 i stedet for funktion 1 ved en kombineret tilberedning.*   |
| Apparatet larmer unormalt meget.  | Der er muligvis en funktionsfejl i apparatets motorer.                                  | Indbring apparatet til et godkendt servicecenter.  |

\*afhængig af modellen

## Oversigt over fejlkoder\*: Er.

|                                  |  |   |
|----------------------------------|--|---|
| <b>Er. 1<br/>eller<br/>Er. 2</b> | Der er en fejl i apparatets ventilation.   | Kontrollér, at alle de bevægelige dele er placeret og sidder korrekt (gitrene til luftindtag og luftudtag, gryden, låget). Kontrollér, at der ikke er fremmedlegemer i de bevægelige dele. Når du har kontrolleret, at der ikke er fremmedlegemer i ventilationskanalen, skal du, hvis fejlen stadig er til stede, indbringe apparatet til et godkendt servicecenter. |
| <b>Er. 2<br/>eller<br/>Er. 3</b> | Denne fejl kan forekomme, hvis apparatet har været opbevaret i længere tid ved for lave temperaturer.                        | Lad apparatet stå ved en rumtemperatur på mere end 15 °C i en time, inden apparatet startes igen. Hvis fejlen fortsætter, skal du indbringe apparatet til et godkendt servicecenter.  |
| <b>Er. 4</b>                     | Der er en fejl i apparatets temperaturføler.   | Indbring apparatet til et godkendt servicecenter.   |
| <b>Er. 5</b>                     | Spændingen i dit ledningsnet er for lav. Tilberedningen af dine fødevarer kan være anderledes.                               | Kontakt dit elselskab.  |
| <b>Er. 6</b>                     | Spændingen i dit ledningsnet er for høj. Af sikkerhedsmæssige årsager beskytter apparatet sig imod risiko for overophedning. | Kontakt dit elselskab.  |





## Bortskaffelse af apparatet



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

## OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

### Garantien

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

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

### Betingelser & undtagelser

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

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

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

### Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller





begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk).

### **OBH Nordica Denmark A/S**

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

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

### **Tekniske data**

OBH Nordica AG9500S0

230 volt ~, 50-60 Hz

1550 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.





## Steking

- Bruk aldri apparatet når det er tomt.
- Legg ikke for mye på fatet, hold deg til anbefalte mengder.
- Dette produktet er ikke ment for klassisk frituresteking (fyll ikke beholderen med olje).

## Beskrivelse

- A** Lokk
- B** Automatisk åpning av lokket
- C** Knapp for å løsne lokket
- D** Doseringsskje
- E** Knapp for å løsne rotoren
- F** Avtagbar rotor
- G** Maksimum innhold, kun for væsker
- H** Avtagbart fat
- I** Knapp for å løsne håndtak
- J** Håndtak fat
- K** Selve apparatet
- L** Avtagbart filter
- M** LCD-skjerm
- N** Knapp for å starte og stoppe steking
- O** Knapp for tidsinnstilling +/- (i minutter)
- P** Strømledning
- Q** Avtagbar beskyttelsesring (\*avhengig av modell)

## Rask tilberedning

### Før førstegangs bruk

- Åpne lokket ved å trykke på knapp for automatisk åpning - fig.1. og trykk på knapp - fig.2.
- Løft håndtaket på det avtagbare fatet horisontalt til det sier klikk for å ta ut fatet - fig.3.
- For å fjerne beskyttelsesringen, trekk ut festene og løft av ringen.
- Fjern rotoren ved å trykke på løsnknappen - fig.4.
- Fjern det avtagbare filteret - fig.14.
- Alle disse avtagbare delene går i oppvaskmaskin - fig.6 eller kan rengjøres med en myk svamp og oppvaskmiddel
- Vask selve apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk godt før du setter alle deler på plass.
- Sett på plass rotoren, du vil høre et klikk - fig.5.
- For å sette beskyttelsesringen på plass, plasser den på kanten av gryten, sentrer den og press ned til du hører et «KLIKK».
- Ved førstegangs bruk kan apparatet avgi en ufarlig lukt. Denne lukten har ingen innvirkning på bruk av apparatet og vil forsvinne fort.





## Forbered maten

For ikke å skade apparatet, sørg for å følge mengdeanvisninger for ingredienser og væske nøyaktig som angitt i bruksanvisning og oppskriftshefte. For oppskrifter som inneholder væske, gå aldri over maksnivå angitt på den avtagbare rotoren - fig.7. La ikke doseringskjeen være igjen på det avtagbare fatet under bruk.

- Åpne lokket - fig.1.
- Legg matvarene på fatet og respekter alltid maksimum mengde (se steketabell side 6 og 7) samt anvisninger i oppskrifter som inneholder væske- fig.7.
- Fyll skjeen med anbefalt olje (se steketabell side 6 og 7) og hell over matvarene slik at det blir jevnt fordelt - fig.8.
- Løsne håndtaket og skyv det godt inn i oppbevaringsrommet- fig.9.
- Lukk lokket og sjekk at det sitter godt fast - fig.15.

## Lett steking

### Start steking

- Sett i stikkontakten, apparatet piper 2 ganger og skjermen viser 00 - fig.10.
- Still inn steketiden ved hjelp av + / - knappen (se steketabell side 25 og 26), eller trykk på forhåndsprogrammeringsknappen (tilpass tiden hvis nødvendig). Trykk på knappen  $\circ$ , apparatet piper igjen to ganger - fig.11 og steking starter takket være sirkulering av varmluft i beholderen.
- Valgt tid vises og nedtelling i sekunder starter- fig.12. Valg og visning av tid er i minutter, kun når valgt tid er under 1 minutt vises det i sekunder
- Det er mulig å sette apparatet på pause. Trykk på knapp  $\circ$  - fig.11, trykk så på knappen igjen for å fortsette steking.
- Det er mulig å endre tiden når som helst under steking ved hjelp av + / - knappene fig.13.
- Ved feil eller for å slette valgt tid, hold inne knappen  $\circ$  i minimum 2 sekunder og velg tid på nytt.

### Fjern matvarene

Ved åpning av lokket, slår apparatet seg av. For å starte steking igjen, ta ned lokket og trykk på knapp  $\circ$ . Hvis det står åpent lenger enn 2 minutter, foretar apparatet en omstart.

- Når steking er ferdig, ringer tidsuret og skjermen viser 00: Apparatet stopper automatisk steking. Stopp ringelyden ved å trykke på en av de to knappene- fig.13.
- Åpne lokket - fig.1.
- Løft håndtaket til du hører et klikk for å fjerne fatet og ta ut matvarene.







## Steketid

Angitte steketider kan variere avhengig av hvor ferske matvarene er, størrelse, mengde, personlig smak og nettspenning. Den angitte mengde olje kan økes avhengig av smak og behov. Hvis du ønsker enda sprøere pommes frites, la dem steke noen minutter lenger.

## Poteter

|   | Type   | Mengde | Tilsetning (skjeer med olje) | Steketid (min.) |
|---|--------|--------|------------------------------|-----------------|
| Standard størrelse på pommes frites 10 mm x 10 mm | Ferske | 750 g  | 1/2                          | 25-27           |
|   |        | 1000 g | 3/4                          | 28-30           |
|   |        | 1500 g | 1                            | 36-38           |
|   |        | 1700 g | 1                            | 40-22           |
| Tradisjonelle pommes frites                       | Frosne | 750 g  | uten                         | 23-25           |
|   |        | 1200 g | uten                         | 30-32           |

## Kjøtt - Fjærkre

For å gi smak til kjøttet, tilsett gjerne krydder og urter i oljen (paprika, karri, Provence-urter, timian, laurbærblad...).

|                | Type   | Mengde  | Tilsetning (skjeer med olje) | Steketid (min.) |
|----------------|--------|---------|------------------------------|-----------------|
| Kyllingnuggets | Ferske | 1200 g  | uten                         | 13-15           |
|                | Frosne | 1200 g  | uten                         | 15-17           |
| Kyllinglår     | Ferske | 4 til 6 | uten                         | 20-22           |
| Kyllingfilet   | Ferske | 6       | uten                         | 18-20           |
|                | Ferske | 9       | uten                         | 22-24           |
| Kjøttboller    | Frosne | 1200 g  | 1                            | 18-20           |

## Frossen mat

|              | Type    | Mengde | Tilsetning (skjeer med olje) | Steketid (min.) |
|--------------|---------|--------|------------------------------|-----------------|
| Ratatouille  | Frossen | 1000 g | uten                         | 23-25           |
| Pytt i panne | Frossen | 1000 g | uten                         | 22-24           |
| Paëlla       | Frossen | 1000 g | uten                         | 15-17           |





## Fisk - skalldyr

|                             | Type   | Mengde | Tilsetning (skjeer med olje) | Steketid (min.) |
|-----------------------------|--------|--------|------------------------------|-----------------|
| Fryrstekte blekksprutringer | Frosne | 500 g  | uten                         | 11 - 13         |
| Gambas                      | Ferske | 450 g  | uten                         | 8 - 10          |

## Grønnsaker

|         | Type        | Mengde | Tilsetning (skjeer med olje) | Steketid (min.) |
|---------|-------------|--------|------------------------------|-----------------|
| Squash  | Skiver      | 1200 g | 1 skje + 15 cl vann          | 25 - 30         |
| Paprika | Skiver      | 1000 g | 1 skje + 15 cl vann          | 20 - 25         |
| Sopp    | Delt i fire | 1000 g | 1                            | 16 - 18         |
| Tomater | Delt i fire | 1000 g | 1 skje + 15 cl vann          | 15 - 17         |
| Løk     | Ringer      | 750 g  | 1                            | 18 - 20         |

## Desserter

|         | Type                 | Mengde | Tilsetning (skjeer med olje) | Steketid (min.) |
|---------|----------------------|--------|------------------------------|-----------------|
| Bananer | Ringer               | 7      | 1 skje + 1 skje sukker       | 5 - 6           |
|         | Foliepakker          | 3      | uten                         | 15 - 17         |
| Jordbær | Friske, delt i fire  | 1500 g | 2 skjeer sukker              | 10 - 12         |
| Epler   | Delt i to            | 5      | 1 skje + 2 skjeer sukker     | 10 - 12         |
| Ananas  | Frisk, delt i skiver | 2      | 2 skjeer sukker              | 15 - 17         |

## Enkel rengjøring

### Rengjøring av apparatet

- La det kjøle seg helt ned før rengjøring
- Åpne lokket ved å trykke på knapp for automatisk åpning- fig.1 og trykk på knappen for å fjerne lokket - fig.2.
- Løft håndtaket på det avtagbare fatet horisontalt til det sier klikk for å ta ut fatet - fig.3.
- For å fjerne beskyttelsesringen, trekk ut festene og løft av ringen.
- Fjern rotoren ved å trykke på knappen som løsner den- fig.4.








Senk aldri apparatet i vann Bruk aldri rengjøringsprodukter som etser eller skurer eller som ellers kan skade apparatet. Det avtagbare filteret må rengjøres jevnlig. For å bevare det avtagbare fatet lengst mulig, bruk aldri metallredskaper.

Vi fraråder bruk av andre rengjøringsmidler enn oppvaskmiddel.


- Fjern det avtagbare filteret - fig.14.
- Alle disse avtagbare delene går i oppvaskmaskin - fig.6 eller kan rengjøres med en myk svamp og oppvaskmiddel.
- Vask selve apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel. Tørk godt før du setter alle deler på plass.
- Vi garanterer at det avtagbare fatet er i samsvar med regelverk for materialer som er i kontakt med mat.

## Problemløsninger

| Problemer                      | Årsaker  | Løsninger   |
|--------------------------------|--|---|
| Apparatet fungerer ikke.       | Ledningen er ikke riktig tilkoblet stikkkontakten.   | Sjekk at apparatet er riktig tilkoblet.   |
|                                | Du har ikke trykket på tasten on/off eller på  eller på knappen På / Av (I/O).*                 | Trykk på tasten on/off  eller på knappen På / Av (I/O).*                   |
|                                | Du har trykket på tasten on/off  eller på knappen På / Av (I/O).*, men apparatet fungerer ikke. | Lukk lokket.  |
|                                | Apparatet fungerer ikke.   | Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.   |
| Skovlen dreier ikke rundt.     | Skovlen er ikke riktig plassert.   | Sjekk at den er på rett plass. Dersom problemet vedvarer, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.   |
|                                | Avhengig av modell og visse kokeprogrammer, kan det hende at skovlen stopper opp litt før den starter opp igjen.   | Sjekk at det er stekeprogrammet som gjør at skovlen stopper opp, og starter igjen. Dersom problemet vedvarer, ta apparatet med til et godkjent servicesenter. |
| Skovlen holder ikke på plass.* | Skovlen er ikke blokkert.*   | Plasser skovlen riktig. Det skal avgis et "klikk".  |
| Matvarene er ikke jevnt kokt.  | Du har ikke brukt skovlen.   | Sett skovlen på plass.  |
|                                | Matvarene er ikke jevnt kuttet opp.  | Kutt matvarene opp i samme størrelse.   |
|                                | Skovlen er på plass, men den dreier ikke rundt.  | Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.   |
|                                | Skovlen dreier ikke rundt.   | Sjekk at skovlen er på plass. Hvis ikke, kontakt et godkjent servicesenter.   |





|  |   |  |
|--|---|--|
| Potetene er ikke sprø.                                       | Du har ikke brukt riktig potetvariant.  | Velg poteter som er beregnet på pommes frites.   |
|  | Potetene er ikke tilstrekkelig rene og tørre.   | Potetene må vaskes og tørkes godt før de kokes.  |
|  | Pommes fritesene er for tykke.  | Kutt potetene tynnere.   |
|  | Det er ikke nok olje.   | Øk mengden olje (se koketabellen).   |
|  | Filteret er tilstoppet.   | Rengjør filteret.  |
| Pommes fritesene går i stykker under kokingen.               | Mengden er for stor.  | Reduser mengden poteter, og tilpasse koketiden.  |
| Matvarene dreier ikke rundt sammen med platen*               | Matvarene er for tykke.   | Reduser tykkelsen på matvarene.*   |
| Matvarene i beholderen blir ikke kokt ved kombinert koking.* | Platen har blitt satt på beholderen ved oppstart av kokingen.*                        | Platen skal først settes på plass ved andre halvdel av kokingen.*  |
| Matvarene forblir på kanten av platen.                       | Platen er for mye fylt.   | Overhold de mengdene som står oppgitt i koketabellen. Reduser mengden matvarer.  |
|  | Maksmengden er oversteget.  | Reduser mengden matvarer.  |
| Det har rent flytende væske inn i apparatet nederst.         | Skovlen er feilplassert, eller pakningen er defekt.                                   | Sjekk at skovlen er riktig plassert. Dersom problemet vedvarer, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.                                      |
|  | Platen er defekt.   | Skift ut platen.   |
|  | Maksnivået er oversteget.   | Overhold maksnivået.   |
| Klokken fungerer ikke.*                                      | Batteriet er brukt.*  | Skift ut batteriet.*   |
| LCD-displayet virker ikke lenger.*                           | Apparatet er ikke riktig tilkoblet stikkontakten.                                     | Koble til maskinen.  |
|  | Lokket er åpent.  | Lukk lokket.   |
|  | Apparatet har ikke blitt skrudd på.   | Trykk på tasten on/off eller på  knappen På /Av (I/O).*         |
|  | Som følge av en funksjonsfeil under bruk av apparatet, har det satt seg på sikkerhet. | Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.  |
| LCD-displayet viser Er.*                                     | Det er en feil med funksjonen av apparatet.   | Koble fra apparatet, vent i 10 sekunder, og koble det til igjen. Trykk på tasten. Dersom LCD-displayet fortsatt viser Er, se tabellen med feilkoder. |





|  |  |   |
|--|--|---|
| Under en kombinert koking stopper ikke maskinen for at du skal kunne sette på platen.* | Platekokingen har ikke blitt programmert.*         | Bruk 2-i-1 funksjonen ved kombinert koking.*    |
| Apparatet er uvanlig støyende.   | Det er mistanke om en feil med apparatets motorer. | Ta apparatet med til et godkjent servicesenter. |

\*Avhengig av modell

## Tabell over feilkoder\*: Er.

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| <b>Er. 1<br/>eller<br/>Er. 2</b> | Det er noe feil med ventilasjonen av apparatet.   | Sjekk at alle demonterbare deler er på plass og riktig plassert (rist for inntak og uttak av ventilasjon, beholder, lokk). Sjekk at det ikke forekommer fremmedlegemer i de demonterbare delene. Etter å ha sjekket at det ikke er fremmedlegemer i ventilasjonskanalen og dersom feilen vedvarer, ta apparatet med til et godkjent servicesenter. |
| <b>Er. 2<br/>eller<br/>Er. 3</b> | Denne feilen kan oppstå dersom produktet har vært for lenge oppbevart i lav temperatur.                           | La apparatet stå minst en time i en temperatur på over 15°C før det startes opp igjen. Dersom problemet vedvarer, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.  |
| <b>Er. 4</b>                     | Det er noe feil med temperatursonden.   | Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.  |
| <b>Er. 5</b>                     | Strømmen i strømmettet er for lavt, og det kan hende at dette går ut over kvaliteten på friturekokingen.          | Kontakt din strømleverandør.   |
| <b>Er. 6</b>                     | Spenningen i strømmettet er for høy, og av sikkerhetsgrunner vil derfor produktet beskytte seg mot overoppheting. | Kontakt din strømleverandør.   |

## Kassering av brukt apparat



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

## BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

### Garantien

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

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de





opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

### **Vilkår og unntak**

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

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

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

### **Lovbestemte forbrukerrettigheter**

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

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no).

### **OBH Nordica Norway AS**

Maridalsveien 15 E  
0178 Oslo  
Tlf: 22 96 39 30  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)





## Tekniske data

OBH Nordica AG9500S0

230 volt ~, 50-60 Hz

1550 watt



Rett til fortløpende endringer forbeholdes.





## Kypsennys

- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä täytä astiaa liikaa, vaan noudata annettuja suosituksia.

## Kuvaus

- A** Kansi
- B** Kannen avauspainike
- C** Kannen lukituspainike
- D** Mittalusikka
- E** Sekoitustelan lukituspainike
- F** Irrotettava sekoitustela
- G** Vain nestettä koskeva suurin vetoisuus
- H** Irrotettava astia
- I** Kahvan lukituspainike
- J** Astian kahva
- K** Runko
- L** Irrotettava suodatin
- M** LCD-näyttö
- N** Kypsennyksen käynnistys- ja pysäytyspainike
- O** Ajustimen säätöpainike +/- (minuutteina)
- P** Kiinteä sähköjohto
- Q** Irrotettava kääntörengas (\*mallista riippuen)

## Nopeasti käyttövalmis

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Avaa kansi painamalla avauspainiketta - kuva 1. ja paina painiketta - kuva 2.
- Poista astia nostamalla astian kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen - kuva 3.
- Irrota kääntörengas vetämällä pidikkeitä ulospäin ja nostamalla sitten rengas irti.
- Poista sekoitustela painamalla lukituspainiketta - kuva 4.
- Poista irrotettava suodatin - kuva 14.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa - kuva 6 tai hankaamattoman sienien ja astianpesuaineen avulla.
- Puhdista laitteen runko kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti, ennen kuin laitat osat takaisin paikoilleen.
- Aseta sekoitustela paikalleen, kunnes kuulet napsahduksen - kuva 5.
- Aseta kääntörengas paikoilleen asettamalla se pannun reunalle, keskittämällä se pannun suhteen ja painamalla alas, kunnes kuulet naksahduksen.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi lähteä vaaratonta hajua. Tällä ei ole vaikutusta laitteen käyttöön, ja haju haihtuu nopeasti.

### Valmistele ainekset

Jotta et vahingoittaisi laitetta, noudata tarkasti käyttöohjeessa ja reseptikirjassa annettuja ruoka-aineiden ja nesteen määriä. Älä koskaan ylitä irrotettavassa sekoitustelassa osoitettua nesteen







enimmäismäärää nestettä sisältäviä ruokia valmistaessasi - kuva 7. Älä jätä mittalusikkaa irrotettavaan astiaan laitteen ollessa toiminnassa.

- Avaa kansi - kuva 1.
- Laita ainekset astiaan noudattaen aina enimmäismäärää (katso keittotaulukko s. 6-7) sekä nestemäisten ruoka-aineiden täyttömäärää - kuva 7.
- Täytä lusikka suositellulla rasvalla (katso keittotaulukko s. 6-7) ja kaada se tasaisesti ruoka-aineiden päälle - kuva 8.
- Avaa kahvan lukitus ja paina kahva kunnolla sille varattuun paikkaan - kuva 9.
- Sulje kansi ja varmista, että se on lukittu kunnolla - kuva 15.

## Kevyt kypsennys

### Käynnistä kypsennys

- Yhdistä sähköjohto pistorasiaan, jolloin laite päästää kaksi merkkiäntä ja näytössä näkyy 00 - kuva 10.
- Säädä kypsennysaika painikkeiden + ja - avulla (katso keittotaulukko s. 34-35) tai paina yhtä esiohjelmointipainikkeista (muuta aika tarvittaessa). Paina painiketta  $\circ$ , kuulet jälleen kaksi merkkiäntä - kuva 11 ja kypsennys käynnistyy keittoastiassa kiertävän kuumen ilman ansiosta.
- Valittu aika ilmestyy näyttöön ja se alkaa kulua sekunti sekunnilta - kuva 12. Ajan valinta ja näyttö esitetään minuutteina, ja vain silloin, kun aikaa on jäljellä alle minuutti, ajan näyttö esitetään sekunteina.
- Laite voidaan asettaa taukotilaan. Riittää, että painat painiketta  $\circ$  - kuva 11, ja sitten samaa painiketta uudelleen jatkaaksesi kypsennystä.
- Aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana painikkeiden + ja - avulla kuva 13.
- Jos teet virheen tai haluat poistaa valitun ajan, pidä painiketta  $\circ$  painettuna vähintään kaksi sekuntia ja valitse aika uudelleen.

### Poista ruoka-aineet laitteesta

LAITE sammuu, kun kansi avataan. Kypsennys käynnistyy uudelleen, kun suljet kannen ja painat painiketta  $\circ$ . Kun laitetta pidetään auki yli kaksi minuuttia, se palaa alkutilaan.

- Kun kypsennys päättyy, ajastin alkaa soida ja näyttöön ilmestyy 00: laite pysäyttää ruoan kypsennyksen automaattisesti. Katkaise sointi painamalla jompaa kumpaa painikkeista - kuva 13.
- Avaa kansi - kuva 1.
- Nosta kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen, ja poista astia ja ruoka-aineet.

### Kypsennysajat

Kypsennysajat ovat suuntaa antavia, ja ne voivat vaihdella ruoka-aineiden kausivaihtelujen, koon ja määrän sekä henkilökohtaisen maun ja sähköverkon jännitteen mukaan. Öljyn määrää voidaan lisätä annettuun määrään nähden henkilökohtaisen maun ja tarpeiden mukaan. Jos haluat ranskanperunoista vielä rapeampia, voit pidentää kypsennysaikaa muutamalla minuutilla.





## Peruna

|  | Tyyppi  | Määrä   | Lisäys<br>(lusikallista<br>öljyä) | Kypsennysaika<br>(minuuttia) |
|--|---------|---------|-----------------------------------|------------------------------|
| Ranskanperunat,<br>standardikoko<br>10x10 mm | Tuore   | 750 g   | 1/2                               | 25-27                        |
|  |         | 1 000 g | 3/4                               | 28-30                        |
|  |         | 1 500 g | 1                                 | 36-38                        |
|  |         | 1 700 g | 1                                 | 40-22                        |
| Tikkuperunat                                 | Pakaste | 750 g   | ei                                | 23-25                        |
|  |         | 1 200 g | ei                                | 30-32                        |

## Liha - siipikarja

Anna lihalle makua lisäämällä öljyyn mausteita (paprikajauhe, curry, Provençen yritit, timjami, laakerinlehti...).

|              | Tyyppi  | Määrä   | Lisäys<br>(lusikallista<br>öljyä) | Kypsennysaika<br>(minuuttia) |
|--------------|---------|---------|-----------------------------------|------------------------------|
| Kananuggetit | Tuore   | 1 200 g | ei                                | 13-15                        |
|              | Pakaste | 1 200 g | ei                                | 15-17                        |
| Kanankoivet  | Tuore   | 4 - 6   | ei                                | 20-22                        |
| Kananrinta   | Tuore   | 6       | ei                                | 18-20                        |
|              | Tuore   | 9       | ei                                | 22-24                        |
| Lihapyörökät | Pakaste | 1 200 g | 1                                 | 18-20                        |

## Ruokapakasteet

|             | Tyyppi  | Määrä   | Lisäys<br>(lusikallista<br>öljyä) | Kypsennysaika<br>(minuuttia) |
|-------------|---------|---------|-----------------------------------|------------------------------|
| Ratatouille | Pakaste | 1 000 g | ei                                | 23-25                        |
| Pyttipannu  | Pakaste | 1 000 g | ei                                | 22-24                        |
| Paella      | Pakaste | 1 000 g | ei                                | 15-17                        |

## Kala - äyriäiset

|                       | Tyyppi  | Määrä | Lisäys<br>(lusikallista<br>öljyä) | Kypsennysaika<br>(minuuttia) |
|-----------------------|---------|-------|-----------------------------------|------------------------------|
| Mustekala-<br>renkaat | Pakaste | 500 g | ei                                | 11 - 13                      |
| Jättikatkaravut       | Tuore   | 450 g | ei                                | 8 - 10                       |





## Vihannekset

|              | Tyyppi    | Määrä   | Lisäys<br>(lusikallista<br>öljyä) | Kypsennysaika<br>(minuuttia) |
|--------------|-----------|---------|-----------------------------------|------------------------------|
| Kesäkurpitsa | Suikaleet | 1 200 g | 1 + 1,5 dl<br>vettä               | 25 - 30                      |
| Paprika      | Suikaleet | 1 000 g | 1 + 1,5 dl<br>vettä               | 20 - 25                      |
| Sienet       | Lohkot    | 1 000 g | 1                                 | 16 - 18                      |
| Tomaatti     | Lohkot    | 1 000 g | 1 + 1,5 dl<br>vettä               | 15 - 17                      |
| Sipuli       | Viipaleet | 750 g   | 1                                 | 18 - 20                      |

## Jälkiruoat

|          | Tyyppi                                 | Määrä   | Lisäys<br>(lusikallista<br>öljyä) | Kypsennysaika<br>(minuuttia) |
|----------|--|---------|-----------------------------------|------------------------------|
| Banaanit | Viipaleet                              | 7       | 1 + 1<br>lusikallinen<br>sokeria  | 5 - 6                        |
|          | Kääreessä                              | 3       | ei                                | 15 - 17                      |
| Mansikat | Tuore,<br>neljään<br>osaan<br>pilkottu | 1 500 g | 2 lusikallista<br>sokeria         | 10 - 12                      |
| Omena    | Puolikkaiksi<br>pilkottu               | 5       | 1 + 2<br>lusikallista<br>sokeria  | 10 - 12                      |
| Ananas   | Tuore,<br>paloiteltu                   | 2       | 2 lusikallista<br>sokeria         | 15 - 17                      |

## Helppo puhdistaa

### Puhdista laite

- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Avaa kansi painamalla avauspainiketta - kuva 1. ja poista kansi painamalla painiketta - kuva 2.
- Poista astia nostamalla astian kahvaa, kunnes kuulet napsahduksen - kuva 3.
- Irrota käntörengas vetämällä pidikkeitä ulospäin ja nostamalla sitten rengas irti.
- Poista sekoitustela painamalla lukituspainiketta - kuva 4.








Älä koskaan upota laitetta veteen. Älä koskaan käytä laitteen puhdistukseen vahvoja tai hankaavia tuotteita.


Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti. Älä käytä metallisia keittiövälineitä, jotta irrotettava astia pysyy pidempään hyvässä käyttökunnossa. Emme suosittele muiden puhdistusaineiden kuin astianpesuaineen käyttöä.

- Poista irrotettava suodatin - kuva 14.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa - kuva 6 tai hankaamattoman sienen ja astianpesuaineen avulla.
- Puhdista laitteen runko kostealla sienellä ja astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti, ennen kuin laitat osat takaisin paikoilleen.
- Takaamme, että irrotettava astia on elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista tarvikkeista annetun LAINSÄÄDÄNNÖN MUKAINEN.

| Ongelma                            | Syy   | Ratkaisu   |
|------------------------------------|---|--|
| Laitte ei toimi.                   | Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.   | Tarkista, että laite on kytketty sähköverkkoon oikein.   |
|                                    | Et ole vielä painanut on/off -painiketta tai  -painiketta tai käynnistys- ja sammutuspainiketta (I/O)*.                | Paina on/off -painiketta tai  -painiketta tai käynnistys- ja sammutuspainiketta (I/O)*. |
|                                    | Olet painanut on/off -painiketta tai -  painiketta tai käynnistys- ja sammutuspainiketta (I/O)*, mutta laite ei toimi. | Sulje kansi.   |
|                                    | Laitte ei lämpene.  | Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.   |
| Sekoitustela ei pyöri.             | Sekoitustela ei ole paikoillaan   | Tarkista, että sekoitustela on paikoillaan. Jos ongelma jatkuu, vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.   |
|                                    | Joissakin malleissa ja keitto-ohjelmissa sekoitustela saattaa lopettaa pyörimisen hetkeksi ja jatkaa sitä sitten.   | Tarkista, onko kyseessä keitto-ohjelma, jossa sekoitustela lopettaa pyörimisen ja jatkaa sitä sitten. Jos ongelma jatkuu, vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.         |
| Sekoitustela ei pysy paikoillaan.* | Sekoitustelaa ei ole lukittu.*  | Aseta sekoitustela paikoilleen, kunnes kuulet napsahduksen.  |





|  |   |  |
|--|---|--|
| Ainekset eivät kypsy tasaisesti.                                       | Et ole käyttänyt sekoitustelaa.                                       | Laita sekoitustela paikoilleen.  |
|  | Aineksia ei ole pilkottu samankokoisiksi.                             | Pilko kaikki ainekset samankokoisiin paloihin.   |
|  | Sekoitustela on paikoillaan, mutta ei pyöri.                          | Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.   |
|  | Sekoitustela ei pyöri.  | Tarkista, että sekoitustela on paikoillaan. Muutoin vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.   |
| Ranskanperunat eivät ole tarpeeksi rapeita.                            | Et käytä ranskanperunoiksi soveltuvia perunoita.                      | Käytä ranskanperunoiksi soveltuvia perunoita.  |
|  | Perunoita ei ole pesty ja kuivattu tarpeeksi hyvin.                   | Pese, valuta ja kuivaa perunat hyvin ennen keittämistä.  |
|  | Ranskanperunat ovat liian paksuja.                                    | Leikkaa ne ohuemmiksi.   |
|  | Öljyä ei ole riittävästi.   | Lisää öljyä (tarkista määrä keittotaulukosta).   |
|  | Suodatin on tukossa.  | Puhdista suodatin.   |
| Ranskanperunat hajoavat keittämisen aikana.                            | Perunoiden määrä ei ole sopiva.                                       | Vähennä perunoiden määrää ja säädä keittoaika sen mukaan.  |
| Ainekset eivät pyöri keittoastian mukana*                              | Ainekset ovat liian paksuja.*   | Leikkaa ainekset ohuemmiksi.*  |
| Säiliössä olevat ainekset eivät kypsy yhdistetyn kypsennyksen aikana.* | Keittoastia on laitettu säiliön päälle keiton alussa.*                | Laita keittoastia vasta toisen keittovaiheen aikana.*  |
| Ainekset jäävät keittoastian reunoille.                                | Keittoastia on liian täynnä.  | Noudata keittotaulukossa ilmoitettuja määriä.  |
|  | Maksimimäärä on ylitetty.   | Vähennä aineiden määrää.   |
| Keittonestettä on valunut laitteen alustaan.                           | Sekoitustela ei ole paikoillaan tai sen liitoskohta on viallinen.     | Vähennä aineiden määrää. Tarkista, että sekoitustela on oikein paikoillaan. Jos ongelma jatkuu, vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.                   |
|  | Keittoastia on viallinen.   | Vaihda keittoastia.  |
|  | Maksimimäärä on ylitetty.   | Noudata annettua maksimimäärää.  |
| Ajastin ei toimi.*   | Paristo on tyhjä.*  | Vaihda paristo.*   |
| LCD-näyttö ei toimi enää.*   | Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.                               | Kytke laite sähköverkkoon.   |
|  | Kansi on auki.  | Sulje kansi.   |
|  | Laitetta ei ole käynnistetty.   | Paina on/off -painiketta tai  käynnistys- ja sammutuspainiketta (I/O).* |
|  | Tuote suojaasi itsensä käytön aikana ilmenneen toimintahäiriön takia. | Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.   |





|  |  |   |
|--|--|---|
| LCD-näytössä lukee Er.*  | Laite ei toimi kunnolla.                         | Kytke laite irti sähköverkosta, odota 10 sekuntia, kytke laite takaisin sähköverkkoon, paina painiketta. Jos LCD-näytössä lukee edelleen Er, katso toimintaohjeet virhekooditaulukosta. |
| Laite ei pysähdy yhdistetyn kypsennyksen aikana keittoastian laittamista varten. | Keittoastiakypsennystä ei ole ohjelmoitu.*       | Käytä 2 in 1 -toimintoa yhdistettyyn kypsennykseen.*  |
| Laite pitää epätavallisen kovaa ääntä.   | Epäilet häiriötä laitteen moottorin toiminnassa. | Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.  |

\* Mallikohtainen

## Virhekooditaulukko \*: Er.

|                                |   |   |
|--------------------------------|---|---|
| <b>Er. 1<br/>tai<br/>Er. 2</b> | Laitteen puhaltimessa on toimintahäiriö.  | Tarkista, että kaikki irrotettavat osat ovat paikoillaan ja että ne on laitettu oikein paikoilleen (puhaltimen tulo- ja poistosäleiköt, säiliö, kansi). Tarkista, että irrotettavissa osissa ei ole vieraita esineitä. Jos vika jatkuu sen jälkeen, kun olet tarkistanut, että puhallinkanavassa ei ole vieraita esineitä, vie laite valtuutettuun huoltopalveluun. |
| <b>Er. 2<br/>tai<br/>Er. 3</b> | Tämä virhe voi ilmaantua, jos laitetta on säilytetty pitkään liian alhaisessa lämpötilassa.                   | Jätä laite lämpötilaltaan yli 15 asteiseen lämpimään tilaan tunniksi ennen sen käynnistämistä. Jos vika jatkuu, vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.  |
| <b>Er. 4</b>                   | Tuotteen lämpötila-anturissa on toimintahäiriö.   | Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.  |
| <b>Er. 5</b>                   | Kotisi sähköverkon jännite on liian heikko. Keittotulos voi olla heikko.                                      | Ota yhteyttä sähköyhtiösi.  |
| <b>Er. 6</b>                   | Kotisi sähköverkon jännite on liian korkea. Turvallisuuden vuoksi laitteesi suojaa itsensä ylikuumenemiselta. | Ota yhteyttä sähköyhtiösi.  |

## Laitteen hävittäminen



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

## OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

### Takuu

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





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

### **Ehdot ja rajoitukset**

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

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

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

### **Kuluttajan lakisääteiset oikeudet**

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

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi).

### **OBH Nordica Finland Oy**

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)





## Tekniset tiedot

OBH Nordica AG9500S0

230 volt ~, 50-60 Hz

1550 watt



Oikeus muutoksiin pidätetään.







## Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.

## Description

- A. Transparent lid
- B. Lid opening button
- C. Lid unlocking buttons (x2)
- D. Measuring spoon
- E. Paddle release button
- F. Removable mixing paddle
- G. Maximum capacity for liquids only
- H. Ceramic coated removable cooking pan
- I. Handle release
- J. Pan handle
- K. Body
- L. Removable filter
- M. LCD screen
- N. On/off button
- O. Timer adjustment button +/- (in minutes)
- P. Fixed power cord
- Q. Removable turn-over ring (\*depending on model)

## Instructions for use

### Before using for the first time

- To remove the lid - open the lid by pressing the lid opening button (B) - fig.1 and press the latches to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- Lift the detachable pan handle until you hear a «CLICK» as it locks, in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Reposition the paddle until you hear the «CLICK» - fig.5.
- To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a «CLICK».
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.





## Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book. For all recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.7. Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the foodstuffs in the cooking pan and always observe the maximum amounts (see cooking table p. 13 to 14) and the level for liquid recipes - fig.7.
- Fill the spoon with the recommended amount of oil (see cooking table p. 13 to 14) and pour the contents evenly onto the food - fig.8.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.9.
- Close the lid - fig.15.

## Cooking

### Start cooking

- Plug the appliance into an electrical socket outlet with an earth connection. the appliance emits 2 beeps and the screen displays 00 - fig.10.
- Set the cooking time using the +/- button (see cooking table p. 43-44), press the  $\odot$  button - the appliance again emits 2 beeps - fig.11 and the cooking starts thanks to the movement of hot air into the cooking chamber.
- The selected time is displayed and the second-by-second countdown starts - fig.12. The selection and time displayed is in minutes and only the time displayed below one minute is in seconds.
- The appliance can be paused. Simply press the button  $\odot$  - fig.11, then press this button once more to start cooking again.
- The time can be changed at any time during cooking by using the + and - buttons - fig.13.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold the  $\odot$  button down for 2 seconds and re-select the time.

### Remove the food

When you open the lid, the appliance switches itself off. To restart cooking, close the lid and press the  $\odot$  button. After being open 2 minutes, the appliance is reset.

- When the cooking is complete, the timer beeps and the display shows 00: the appliance automatically stops cooking what you have prepared. Stop the beeps by pressing one of the +/- buttons - fig.13.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until it «CLICKS» to remove the pan and the food.





## Cooking times

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

### Potatoes

|                                       | Type           | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking time (mins) |
|---------------------------------------|----------------|----------|----------------------|---------------------|
| Standard sized chips<br>10 mm x 10 mm | Fresh (chips)  | 750 g    | 1/2                  | 25-27               |
|                                       |                | 1000 g   | 3/4                  | 28-30               |
|                                       |                | 1500 g   | 1                    | 36-38               |
|                                       |                |          | 1700 g               | 1                   |
| Traditional chips                     | Frozen (chips) | 750 g    | None                 | 23-25               |
|                                       |                | 1200 g   | None                 | 30-32               |

### Meat- poultry

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

|                    | Type   | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking time (mins) |
|--------------------|--------|----------|----------------------|---------------------|
| Chicken nuggets    | Fresh  | 1200 g   | None                 | 13-15               |
|                    | Frozen | 1200 g   | None                 | 15-17               |
| Chicken drumsticks | Fresh  | 4 to 6   | None                 | 20-22               |
| Chicken breast     | Fresh  | 6        | None                 | 18-20               |
| Chicken breast     | Fresh  | 9        | None                 | 22-24               |
| Meatballs          | Frozen | 1200 g   | 1                    | 18-20               |

### Frozen preparations

|                    | Type   | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking time (mins) |
|--------------------|--------|----------|----------------------|---------------------|
| Ratatouille*       | Frozen | 1000 g   | None                 | 23-25               |
| Farmer's stir fry* | Frozen | 1000 g   | None                 | 22-24               |
| Paëlla*            | Frozen | 1000 g   | None                 | 15-17               |

\* Frozen preparations not available in all countries.





## Fish - shellfish

|                                | Type   | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking time (mins) |
|--------------------------------|--------|----------|----------------------|---------------------|
| Calamari (battered)            | Frozen | 500 g    | None                 | 11-13               |
| Raw prawns (thawed completely) | Fresh  | 450 g    | None                 | 8-10                |

## Vegetables

|                      | Type (fresh) | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking time (mins) |
|----------------------|--------------|----------|----------------------|---------------------|
| Courgettes/ Zucchini | Strips       | 1200 g   | 1 s. + 15 cl water   | 25-30               |
| Peppers              | Strips       | 1000 g   | 1 s. + 15 cl water   | 20-25               |
| Mushrooms            | Quarters     | 1000 g   | 1                    | 16-18               |
| Tomatoes             | Quarters     | 1000 g   | 1 s. + 15 cl water   | 15-17               |
| Onions               | Slices       | 750 g    | 1                    | 18-20               |

## Desserts

|              | Type         | Quantity | Addition (s. of oil) | Cooking time (mins) |
|--------------|--------------|----------|----------------------|---------------------|
| Bananas      | Slices       | 7        | 1 s. + 1 s. of sugar | 5-6                 |
|              | Foil wrapped | 3        | None                 | 15-17               |
| Strawberries | Quarters     | 1500 g   | 2 s. of sugar        | 10-12               |
| Apples       | Halves       | 5        | 1 s. + 2 s. of sugar | 10-12               |
| Pineapples   | Pieces       | 2        | 2 s. of sugar        | 15-17               |

## Easy to clean

### Clean the appliance

- Leave it to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and press the latches to remove the lid - fig.2.








- Lift the detachable pan handle until you hear a «CLICK», in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.

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

We do not recommend the use of any detergent other than washing-up liquid.


- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid. Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.

## A few tips in case of problems

| Problems                                | Causes  | Solutions  |
|---|---|--|
| The appliance does not work.            | The appliance is not plugged in properly.   | Make sure the appliance is properly plugged in to a mains power socket.                          |
|   | You have not yet pressed button  .                           | Press button  . |
|   | You have pressed button  but the appliance does not operate. | Close the lid.   |
|   | The appliance is not heating.   | Call the customer Helpline.  |
|   | The paddle does not turn.   | Check that it is inserted in the correct position, otherwise call the customer Helpline below.   |
| The paddle does not stay in place.      | The paddle is not locked.   | Reposition the paddle until you hear it «CLICK» - fig.5.   |
| The food has not been cooked uniformly. | You have not used the paddle.   | Put it in position.  |
|   | The food / chips have not been cut uniformly.   | Cut the food / chips all to the same size.   |
|   | The paddle has been fitted correctly but is not turning.  | Call the customer Helpline.  |





| Problems   | Causes  | Solutions   |
|--|---|---|
| The chips are not crunchy enough.                          | You are not using a potato variety that is recommended for chips.         | Choose a potato variety that is recommended for chips such as Maris Piper or King Edwards.  |
|  | The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.       | Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking. They must be completely dry.  |
|  | The chips are too thick.  | Cut them more thinly. The maximum chip dimensions are 13 mm x 13 mm.  |
|  | There is not enough oil.  | Increase the amount of oil (see cooking table p. 13 to 14).   |
|  | The filter is clogged.  | Clean the filter.   |
| The chips break during cooking.                            | The quantity is too large.  | Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.  |
| The food stays on the edge of the pan.                     | The pan has too much food.  | Comply with the maximum quantities shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food.  |
|  | Max level exceeded.   | Reduce the quantities.  |
| Cooking fluids have leaked into the base of the appliance. | Faulty pan or paddle.   | Check that the paddle is correctly positioned, otherwise call the customer Helpline.  |
|  | The max level has been exceeded.  | Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.  |
| The LCD screen does not work.                              | The appliance is not plugged in.  | Plug the appliance in.  |
|  | The lid is open.  | Close the lid.  |
| The LCD displays shows «Er» (error).                       | The appliance is not functioning correctly.                               | Unplug the appliance, wait for 10 seconds, plug the appliance in again and press  button. If the LCD screen still shows Er, see the table of error codes p.17. |
| The appliance is abnormally noisy.                         | You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working. | Call the customer Helpline.   |

## Table of error codes: Er.

|                   |                         |  |
|-------------------|-------------------------|--|
| <b>Er. 1 or 2</b> | The fan is not working. | Check that all removable parts are fitted and correctly positioned (bowl ventilation output grid and removable filter, pan, lid). Check that there are no foreign bodies in all of these removable parts. After checking that there are no foreign bodies in the ventilation outlets, if the fault persists, call the customer Helpline. |
|-------------------|-------------------------|--|





|              |   |  |
|--------------|---|--|
| <b>Er. 3</b> | This error may appear if the appliance has been stored for a long time at too low a temperature.  | Leave the appliance at an ambient temperature of more than 15°C for one hour before starting it up again. If the fault persists, call the customer Helpline. |
| <b>Er. 4</b> | Your appliance has a fault in the temperature sensor.   | Call the customer Helpline below.  |
| <b>Er. 5</b> | The voltage of your domestic network is too low. Cooking performance may be altered.  | Contact your electricity supplier.   |
| <b>Er. 6</b> | The voltage of your domestic network is too high; for safety reasons your appliance should be protected against the risks of overheating. | Contact your electricity supplier.   |

## Discarding used equipment



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

## OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

### The Guarantee

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

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

### Conditions & Exclusions

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

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

- using the wrong type of water or consumable





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

### **Consumer Statutory Rights**

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

These instructions are also available on our website [www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com).

### **OBH Nordica AB**

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

### **Technical data**

OBH Nordica AG9500S0  
230 volt ~, 50-60 Hz  
1550 watt



We reserve the right to make changes without notice.













SE/UL/AG9500S0/070716  
Ref: 1520003332

