

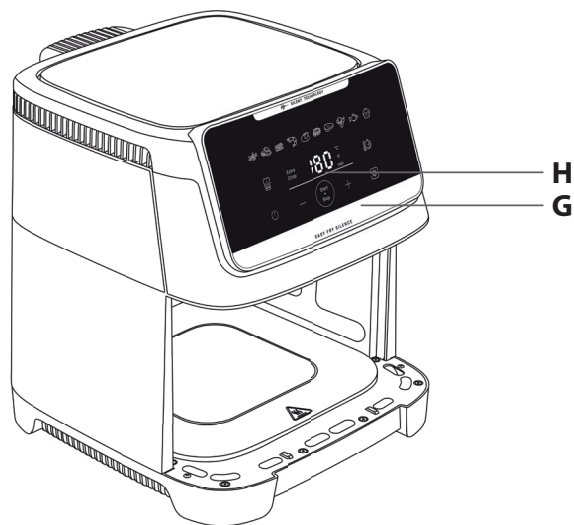


Easy Fry Silence

Air Fryer

Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 18
Brugsanvisning - dansk	side	20 - 34
Bruksanvisning - norsk	side	36 - 50
Käyttöohjeet - suomi	sivu	52 - 66
Instructions of use - english.....	page	68 - 80





BESKRIVNING

- | | |
|---|-------------------------------|
| A. Friteringslåda | G. Förvaringslock* |
| B. Handtag friteringslåda | G. Digital pekskärm med panel |
| C. Avtagbar framsida* | H. Visning av tid/temperatur |
| D. Löstagbart galler* | |
| F. Avtagbar framsida med visningsfönster* | |

AUTOMATISKA TILLAGNINGSLÄGEN

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Pommes frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Biff |
| 3. Bacon/nötbacon | 8. Grönsaker |
| 4. Räkor | 9. Fisk |
| 5. Stekt kyckling | 10. Desserter |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

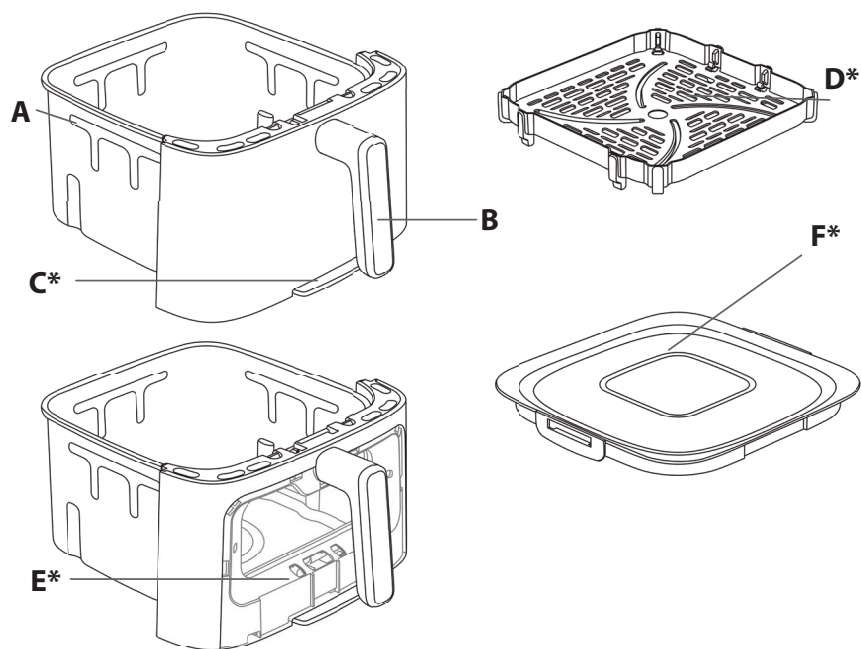
Läs säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen först och förvara dem på en säker plats.

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från fritösen.
2. Ta inte bort silikondynorna från gallret.
3. Rengör friteringslådan och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.

Obs!

- Friteringslådan, locket och gallret kan diskas i diskmaskin.
- Varning för modell med avtagbar framsida: För optimal skötsel av fritösen är det viktigt att ta bort den yttre framsidan och diska den för hand.
- För modellen med avtagbar framsida med fönster hjälper handdisk av framsidan till att bevara det ursprungliga utseendet och glasets genomskinlighet.

4. Torka av fritösens in- och utsida med en fuktig trasa. Fritösen fungerar genom att producera varm luft.



*beroende på modell

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en plan, stabil och värmebeständig arbetsyta på avstånd från vattenstänk.
2. Placera gallret i botten av friteringslådan, så att det vilar mot stoppet.
3. Häll inte olja eller annan vätska i friteringslådan. Placera ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar tillagningsresultatet.

VIKTIGT: Placera inte apparaten i hörn eller under väggskåp, det kan göra att den överhettas. Lämna minst 15 cm fritt utrymme runt apparaten, så att luft kan cirkulera.

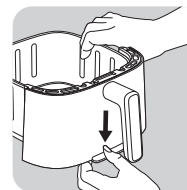
GENIUS-SYSTEM FÖR ENKEL RENGÖRING

Med Genius-systemet kan du enkelt avlägsna lådans framsida från själva lådan.

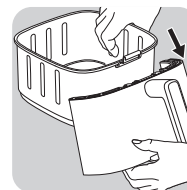
- Rengör enkelt din fritös och spara utrymme i diskmaskinen
- Förvara dina rester med det medföljande locket.

TA AV FRONTPANELEN

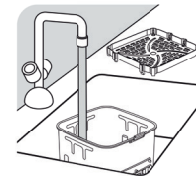
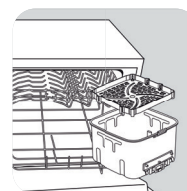
För att spara utrymme i diskmaskinen och säkerställa optimal skötsel av fritösen, följ denna rengöringsmetod för modellen med avtagbar framsida.



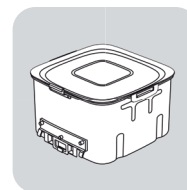
Tryck ned knappen längst ner på friteringslådan.



Lossa haken från dess plats. Den avtagbara framsidan lossnar.



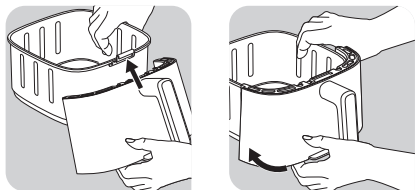
Sätt friteringslådan i diskmaskinen eller diska den för hand utan framsidan som du kan sätta tillbaka på fritösen.



ELLER placera förvaringslocket på lådan för att spara resterna i kylskåpet.
VARNING: Lagg inte på förvaringslocket på lådan medan den fortfarande är varm. Vänta tills skålen har svalnat helt.

RENGÖRA OCH ÅTERMONTERA FRONTPANELEN

- Handdiska framsidan med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
- När den yttre framsidan diskats och noggrant torkats: Tryck fast framsidans överdel i friteringslådans hake. Tryck fast framsidans nederdel tills du hör ett "klick".



UPPVÄRMNING AV RESTER

För att värma upp rester, ta bort locket från friteringslådans och sätt tillbaka framsidan på lådan.

- Tryck på knapparna och för att ställa in 160 °C.
- Tryck sedan på för att ställa in 10 minuter med knapparna och .

FÖRSIKTIGHET: Använd aldrig fritösen utan friteringslådans. Sätt alltid tillbaka framsidan på skålen innan du påbörjar tillagning.

ANVÄNDA APPARATEN

VARNING: Se till att köra varmlufts-fritösen tom första gången du använder den (utan några tillbehör i) för att eliminera eventuella tillverkningsrester och ny lukt. Lätt rök kan komma från luftutloppet vid första användningen.

Apparaten kan användas för att laga en mängd olika sorters mat. Tillagningstider för vanliga livsmedel anges i tillagningsguiden. Du kan också använda recept online för att lära känna apparaten.

1. Anslut strömsladden till ett eluttag.
2. Lägg livsmedlen i friteringslådans.
Obs! Lägg inte i mer livsmedel än vad som anges i tabellen (se tillagningsguiden). Det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
3. Skjut in friteringslådans i apparaten.
4. Tryck på för att slå på apparaten.
5. För att börja laga mat kan du välja mellan det automatiska tillagningsläget och de manuella inställningarna.

a. Om du väljer ett automatiskt tillagningsläge:

- Tryck på knappen för att komma till det automatiska menyvalet.
- Tryck sedan på knappen igen på displayen för att välja önskat förinställt program (dessa förinställda program beskrivs i detalj i kapitlet "Tillagningsguide").
- Justera vid behov tillagningstiden med knappen och ändra tiden med knapparna och . Timern kan ställas in mellan 0 och 90 minuter.
- Du kan också justera temperaturen med knapparna och på den digitala displayen. Termostaten varierar mellan 40–220 °C.
- Tryck på knappen för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna.
- Tillagningen startar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på displayen.
- **Obs!** Under tillagningen kan du justera tillagningstiden och temperaturen genom att trycka på även om det pågår tillagning i automatiska menyer.

b. Om du väljer manuella inställningar:

- Ställ in temperaturen med knapparna och på den digitala displayen. Termostaten varierar mellan 40–220 °C.
- Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna och . Timern kan ställas in på 1 till 90 minuter.
- Tryck på knappen för att starta tillagningen med de valda temperatur- och tidsinställningarna.
- Tillagningen startar. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på displayen.

c. Pausa eller avbryt tillagningen:

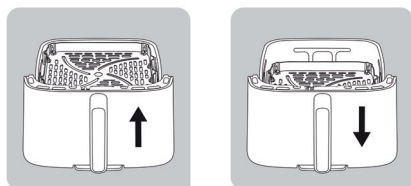
- Tryck bara på knappen för att pausa tillagningen. Tryck på knappen igen för att återuppta tillagningen.
 - Håll in knappen för att avbryta tillagningen. Fritösen fortsätter att ventileras medan den svalnar.
6. Överskott av fett/olja från livsmedlen samlas i botten av friteringslådans.
 7. Vissa livsmedel kräver att man skakar om dem efter halva tillagningstiden (se tillagningsguiden). För att skaka livsmedlen, fatta tag i handtaget, dra ut friteringslådans ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådans i apparaten. Tillagningen återupptas automatiskt. För pommes frites rekommenderar vi att du skakar efter 15 minuters tillagning och sedan skakar igen när det är 10 minuters tillagningstid kvar.

1. Timerlarmet ljuder när den inställda tillagningstiden är slut. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
2. Kontrollera att maten är färdiglagad. Om livsmedlen inte är helt tillagade, skjut tillbaka friteringslådan i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
3. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.

Varning:

- Vänd aldrig friteringslådan upp och ner med gallret i.
 - Efter varmluftsfritering är friteringslådan, gallret och livsmedlen mycket heta. Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.
4. När en sats livsmedel tillagats är apparaten omedelbart klar för tillagning av ytterligare en sats.

MATLAGNINGSGALLER MED 2 NIVÅER



Det finns två lägen för att placera gallret i fritösen: ett högt läge och ett lågt läge. Vårt matlagningsgaller med 2 nivåer hjälper dig att laga olika typer av mat.

- **LÅGT LÄGE:** Använd det här läget för att tillaga livsmedel som stora mängder kött, grönsaker eller pommes frites, och utnyttja hela skålens yta.
- **HÖGT LÄGE:** Använd det här läget för att tillaga mindre livsmedel som rostat bröd, laxfiléer och hamburgare. Det gör att du kan bryna dem bättre och fånga upp dem lättare.

ANVÄNDA EXTRA CRISP-LÄGET

- Det här läget är endast aktivt i pommes frites-läge och manuellt läge. När du aktiverar extra crisp-funktionen arbetar fritösen med hög hastighet och ger ännu krispigare resultat.
 - **Obs!** Detta tillagningsläge gör att fritösens fläkt arbetar hårdare.
 - Denna funktion måste aktiveras innan tillagningen påbörjas.
1. Placera livsmedlen i friteringslådan.
 2. Tryck på och sedan på på displayen för att visa tillagningsläge eller manuellt läge.
 3. Tryck på . När detta läge är aktiverat visas det i orange på displayen.
 4. Justera vid behov tillagningstiden genom att trycka på knapparna och (se kapitlet "Tillagningsguide").
 5. Tryck på Start-knappen för att starta tillagningen. Temperaturen och återstående tillagningstid visas omväxlande på displayen.
- Obs!** Med extra crisp-funktionen kan du göra dina ingredienser krispigare med samma tillagningstid. Den här funktionen kan också förkorta tillagningstiden med 3 minuter, med samma slutresultat som tillagning utan funktionen. Om du hellre vill spara tid än få maten krispigare kan du minska tillagningstiden med 3 minuter efter att du har aktiverat funktionen.

DEHYDRERING

1. Placera gallret i apparatens friteringslåda.
 2. Tryck på och justera sedan temperaturen genom att trycka på knapparna och från 40 °C till 80 °C på den digitala displayen.
 3. Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna och . Du kan ställa in timern på 1 till 10 timmar.
 4. Tryck på Start-knappen för att starta dehydreringsprocessen. Inställd temperatur och återstående tillagningstid visas omväxlande på skärmen.
 5. Timerlarmet ljuder när tillagningen är slutförd. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
 6. Kontrollera att maten är färdiglagad. Om livsmedlen inte är helt tillagade skuter du tillbaka friteringslådan i apparaten och ställer in timern på ytterligare några minuter.
 7. Ta ut friteringslådan när livsmedlen är tillagade. Lyft upp livsmedlen ur friteringslådan med en tång.
- Varning:** Vänd aldrig friteringslådan upp och ner med gallret i.





1. **Varning:** Efter varmluftsfritering är lådan, gallret och livsmedlen heta. Vidrör inte friteringslådan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket het. Håll endast i handtaget på friteringslådan.

YOGHURT

En uppsättning med 8 burkar finns som tillbehör som säljs separat.






Göra 8 burkar yoghurt:

- Tillsätt 1,25 l UHT-standardmjölk vid normal temperatur i en skål.
- Tillsätt sedan påsen med yoghurtkultur (2 g) och blanda väl.
- Lägg blandningen i de 8 glasburkarna och skruva på locket
Obs! Yoghurt måste tillagas med lock på burkarna.
- Placera de 8 burkarna i hållaren för serveringsglas enligt anvisningarna för uppsättningen serveringsglas till Easy Fry Silence 7L.
- Tryck på  och justera sedan temperaturen till 40 °C genom att trycka på .
- Ställ därefter in önskad tillagningstid genom att trycka på knappen . Ställ in tiden på 8 timmar.
- Tryck på Start-knappen  för att starta tillagningen.
Varning: Efter tillagning är friteringslådorna, burkarna och gallret varma.
Obs! Om du tycker att yoghurtens konsistens är för rinnig finns två alternativ:
 - Öka temperaturen med 5 °C
 - Förläng tillagningstiden med 1 eller 2 timmar.

FÖRDRÖJD START

I manuellt läge och för vissa automatiska program (alla program utom pommes frites, kött- och fiskläge) har du möjlighet att fördröja starten av tillagningen. Tillagningsstarten kan fördröjas från 30 minuter till högst 4 timmar. Gör så här:





























- Innan du startar tillagningen, håll in knappen .
- Använd knapparna  och  för att ställa in när du vill att matlagningen ska starta,
- tryck sedan på "Start".

VARNING: Fördröjd start kan utgöra en hälsorisk vid användning med vissa livsmedel – vi avråder skarpt från fördröjd start på livsmedel som kött eller fisk, med undantag för grillad kyckling.

TILLAGNINGSGUIDE

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

Obs! Tillagningstiderna nedan är endast vägledande och kan variera, beroende på vilken mängd och sorts potatis som används. För andra livsmedel kan storlek, form och märke påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiderna något.

		Färska eller frysta					
	Pommes frites	Djupfrysta	200–1 400 g	18–40 min	190 °C	Skaka 2 gånger	
	Färska hemlagade pommes frites	Färska	200–1 000 g	18–50 min	190 °C	Skaka 1/2 gång	Blötlägg stavarna av färsk potatis i kallt vatten i 30 minuter. Torka väl. 1 msk olja, salt och peppar
	Potatisklyftor	Djupfrysta	200–1 600 g	8–50 min	190 °C	Skaka 2 gånger	
	Hackad biff genomstekt	Färska	1–5 st	10–12 min	200 °C		Salt, peppar på alla sidor
	Köttbullar	Färska	4–24 st	10–14 min	200 °C		
	Hel kyckling	Färsk	1 200–1 800 g	50–60 min	200 °C		Olja (1 tsk), salt, peppar på alla sidor
	Kycklingvingar	Färska	2–9 st	13–16 min	200 °C		
	Bacon	Färsk	4–6 st	8–12 min	220 °C		
	Korv	Färska	2–6 st	10–14 min	200 °C		
	Panerad fisk	Färsk	1–5 st	10–12 min	180 °C		
	Laxfilé	Färsk	1–5 st	8–10 min	200 °C		Olja in och lägg med skinnet nedåt
	Räkor	Färska	6–18 st	8–10 min	140 °C		1 tsk olja, salt, peppar
	Brysselkål	Färsk	200–800 g	15–25 min	160 °C	Skaka 1 gång	1 tsk olja, salt, peppar
	Zucchini	Färsk	400–1 200 g	25–40 min	200 °C	Skaka 2 gånger	Olja, salt, peppar
	Nuggets	Djupfrysta	4–22 st	12–14 min	200 °C		
	Ostpinnar	Djupfrysta	4–18 st	12 min	200 °C		
	Minipizza	Djupfryst	2–9 st	7 min	200 °C		
	Muffins		2–7 st	15 min	160 °C		Använd en bakform/ugnsform**
	Yoghurt		4–8 burkar***	10 h	50 °C		

* Skaka om efter halva tillagningstiden.

** Placera bakformen/ugnsformen i friteringslådan.

*** Motsvarande de märkesburkar som säljs som tillbehör.

* Skaka om efter halva tillagningstiden.

** Placera bakformen/ugnsformen i friteringslådan.

*** Motsvarande de märkesburkar som säljs som tillbehör.

VIKTIGT: För att undvika att skada apparaten ska du aldrig överskrida den maximala mängden ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisningen och i recepten. När du använder blandningar som jäser (till exempel för bakverk, paj eller muffins) ska du inte fylla ugnnsformen mer än till hälften.

Varning: Risk för att maten blir överkokt om temperaturanvisningarna inte följs.

BYTA GLÖDLAMPA

Se till att produkten är kall och avstängd innan du utför något underhåll på lampan. När du byter glödlampan ska du se till att den inte är sprucken eller trasig. Kontrollera att glasskyddet är korrekt återmonterat och ordentligt fastsatt.

TIPS

- Livsmedel i mindre bitar kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större livsmedel. Om du är osäker kan du öppna friteringslådan när som helst under tillagningen för att kontrollera resultatet.
- Att skaka om livsmedlen efter halva tillagningstiden ger bättre slutresultat och kan förhindra ojämn tillagning.
- För att göra färsk potatis extra krispig, prova att tillsätta en liten mängd olja före tillagning och skaka om för att fördela den jämnt. Vi rekommenderar 14 ml olja. Tillsätt inte olja till djupfryst potatis.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Optimal rekommenderad mängd för tillagning av pommes frites är 600 g.
- Använd färdig smördeg och mördeg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks.
- Placera en ugnnsform i apparatens friteringslåda om du vill baka en kaka eller en paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda ugnnsformar av silikon, rostfritt stål, aluminium eller keramik.
- Du kan också använda apparaten för att värma livsmedel. För att värma livsmedel ställer du in temperaturen på 160 °C i upp till 10 minuter. Tillagningstiden kan anpassas efter mängden livsmedel för fullständig värmning.

TILLAGA HEMGJORDA POMMES FRITES

Följ stegen nedan för att laga hemgjorda pommes frites.

1. Välj en potatissort som rekommenderas för att göra pommes frites. Skala potatisen och skär den i jämntjocka stavar.
2. Blötlägg potatisstavarna i en skål med kallt vatten i minst 30 minuter, håll av och torka dem med en ren kökshandduk med bra absorption. Klappa sedan potatisstavarna med hushållspapper. Potatisstavarna måste vara så torra som möjligt före tillagning.
3. Häll 1 matsked olja (vegetabilisk olja, solros- eller olivolja) i en torr skål, lägg potatisstavarna ovanpå och rör om tills de är täckta med olja.
4. Ta upp potatisstavarna ur skålen med händerna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i friteringslådan.
Obs! Töm inte hela skålen med oljetäckta potatisstavar i friteringslådan. Då hamnar överflödigt olja i botten av friteringslådan.
5. Fritera pommes frites enligt anvisningarna i tillagningsguiden.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

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

1. Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna.
Obs! Ta ut friteringslådan så svalnar apparaten snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör friteringslådan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.

Du kan använda ett avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.**Obs!** Lådan och gallret tål maskindisk.

Varning för modell med avtagbar framsida: För optimal skötsel av fritösen är det viktigt att ta bort den yttre framsidan och diska den för hand.

För modellen med avtagbar framsida med fönster hjälper handdisk av framsidan till att bevara det ursprungliga utseendet och glasets transparens.

Tips: Om matrester har fastnat på gallren eller i botten av friteringslådan, fyll lådan med varmt vatten och lite diskmedel. Låt friteringslådan och gallret stå i vattnet i cirka 10 minuter. Skölj sedan rent och torka.

4. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort matrester.
6. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.

FÖRVARING

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

I enlighet med gällande bestämmelser om CE-märkning finns information om energiförbrukning i frånläge, standbyläge (*) och nätverksanslutet standbyläge (*) tillgängligt på www.obhnordica.se, www.tefal.com, www.krups.com eller www.wmf.com (*). Dessa data visar din apparats energianvändning när den är ansluten men inte aktiv. För att spara energi växlar den automatiskt till dessa lägen efter användning(*). Om du vill ändra denna inställning (*), se användarmanualen. Observera att detta kommer att öka energiförbrukningen. (*)beroende på modell.

Var rädd om miljön!



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

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

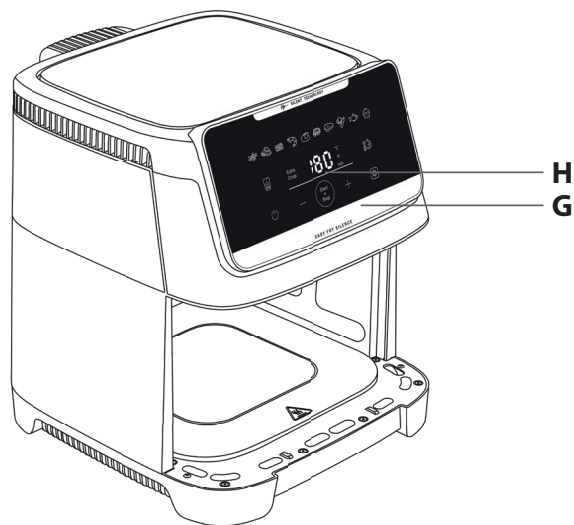
OBH Nordica Commercial code AG8428NO, AG8468NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1675-1990W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



BESKRIVELSE

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| A. Skuffe | F. Opbevaringslåg* |
| B. Skuffehåndtag | G. Digital berøringskærm |
| C. Aftageligt frontpanel* | H. Tids-/temperaturvisning |
| D. Aftagelig rist* | |
| E. Aftageligt frontpanel med vindue* | |

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1. Pommes frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Bøffer |
| 3. Bacon (svinekød) / bacon (oksekød) | 8. Grøntsager |
| 4. Rejer | 9. Fisk |
| 5. Stegt kylling | 10. Desserter |

FØR IBRUGTAGNING

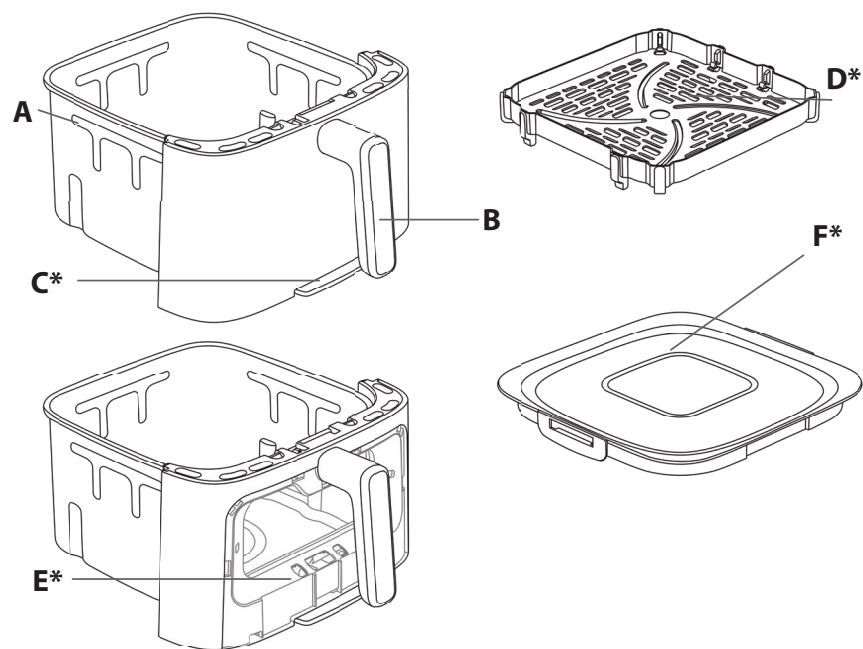
Læs sikkerhedsanvisningerne og brugsanvisningen, og opbevar dem et sikkert sted.

1. Fjern alt emballagemateriale og eventuelle mærkater fra apparatet.
2. Fjern ikke silikonedupperne fra risten.
3. Rengør skuffen og den aftagelige rist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Bemærk:

- Skuffen, låget og risten tåler opvaskemaskine.
- Advarsel ved model med aftageligt frontpanel: For at bevare apparatet i optimal stand bør frontpanelet tages af og vaskes i hånden.
- Ved model med aftageligt frontpanel med vindue: Ved vask af frontpanelet i hånden bevares det originale udseende og glassets gennemsigtighed bedre.

4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en hårdt opvredet klud. Apparatet fungerer ved at frembringe varm luft.



*Afhængigt af model

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på et plant, stabilt, varmebestandigt underlag, hvor der ikke er risiko for vandstænk.
2. Sæt risten i bunden af skuffen, til den støder mod stoppet.
3. Kom ikke olie eller anden væske i skuffen.
Undlad at placere noget oven på apparatet. Det vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstilberedningen.

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

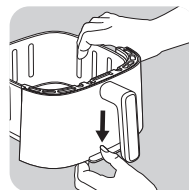
GENIUS-SYSTEM SIKRER NEM RENGØRING

Genius-systemet gør det nemt at afmontere skuffens frontpanel og selve skuffen.

- Rengør apparat nemt, og spar plads i opvaskemaskinen.
- Brug det medfølgende låg, når du skal opbevare rester.

SÅDAN FJERNER DU FRONTPANELET

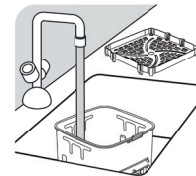
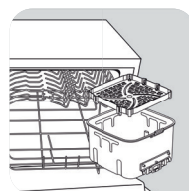
Følg denne rengøringsprocedure for modellen med aftageligt frontpanel for at spare plads i opvaskemaskinen og bevare apparatet i optimal stand.



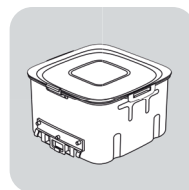
Tryk knappen nederst på skuffen ned.



Flyt holderen fra dens placering. Tag det aftagelige frontpanel af.



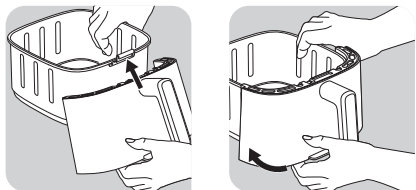
Kom skuffen i opvaskemaskinen, eller vask den i hånden uden frontpanelet, og monter så frontpanelet på apparatet igen efter vask.



ELLER sæt opbevaringslåget på skuffen, og brug skuffen til at opbevare rester i køleskabet.
Advarsel: Læg ikke opbevaringslåget på skuffen, hvis den stadig er varm.
Vent, til skålen er helt afkølet.

SÅDAN RENGØRES OG GENMONTERES FRONTPANELET

- Rengør frontpanelet med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
- Efter vask og grundig tørring af det udvendige frontpanel: Sæt toppen af frontpanelet ind i holderen på skuffen. Tryk bunden af frontpanelet ind, indtil der lyder et "klik".



SÅDAN GENOPVARMER DU RESTERNE

Tag låget af skuffen, og sæt frontpanelet tilbage på skuffen, når du skal opvarme rester.

- Tryk på knappen og for at indstille temperaturen til 160 °C.
- Tryk derefter på for at indstille tiden til 10 minutter med knapperne og .

FORSIGTIG: Brug aldrig apparatet uden skuffen. Sæt altid frontpanelet tilbage på skålen før tilberedning.

BRUG AF APPARATET

Advarsel: Brug airfryeren uden indhold første gang (og uden tilbehør isat) for at fjerne eventuelle produktionsrester og lugt, som skyldes, at apparatet er nyt. Der kan komme en smule røg fra apparatet, når det tændes første gang.

Apparatet kan bruges til tilberedning af en lang række fødevarer. Tilberedningstiderne for de vigtigste typer fødevarer fremgår af afsnittet "Tilberedningsguide". Brug eventuelt onlineopskrifter som hjælp til at blive mere fortrolig med apparatet.

1. Tilslut ledningen til en stikkontakt.
2. Placer ingredienserne i skuffen.

Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet "Tilberedningsguide"), da det kan forringe slutresultatet.

3. Skub skuffen ind i apparatet igen.

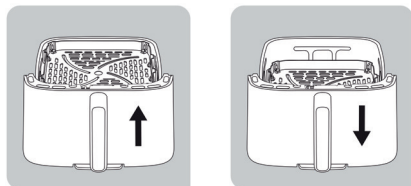
4. Tænd apparatet ved at trykke på .
5. Begynd tilberedningen ved enten at vælge et automatisk tilberedningsprogram eller manuel indstilling.
 - a. Ved valg af menuer for automatisk tilberedning:**
 - Tryk på knappen for at åbne det automatiske menuvalg.
 - Tryk derefter igen på knappen på displayet for at vælge de ønskede forudindstillede tilberedningsprogrammer (programmerne er beskrevet mere indgående i afsnittet "Tilberedningsguide").
 - Om nødvendigt kan du indstille tilberedningstiden ved at trykke på knappen og justere tiden med knapperne og . Timeren kan indstilles fra 0 til 90 minutter.
 - Du kan også indstille temperaturen med knapperne og på det digitale display. Termostaten varierer fra 40-220 °C.
 - Tryk på for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling.
 - Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.
 - **Bemærk:** Under tilberedningen kan du justere tilberedningstiden og temperaturen ved at trykke på , selv om der er en tilberedning i gang i de automatiske menuer.
 - b. Ved valg af manuel indstilling:**
 - Indstil temperaturen med knapperne og på det digitale display. Termostaten varierer fra 40-220 °C.
 - Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne og . Timeren kan indstilles fra 1 til 90 minutter.
 - Tryk på for at begynde tilberedningen med den valgte temperatur- og tidsindstilling.
 - Tilberedningen starter. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevis på displayet.
 - c. For at sætte tilberedningen på pause, eller stoppe den:**
 - Tryk på knappen for at sætte tilberedningen på pause. Tryk på knappen igen for at genoptage tilberedningen.
 - Hold knappen inde for at stoppe tilberedningen. Mens apparatet afkøles, fortsætter ventilatoren med at køre.
6. Overskydende olie fra ingredienserne samler sig i bunden af skuffen.
7. Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Tilberedningsguide"). Det gøres ved at trække skuffen ud af apparatet i håndtaget og derefter ryste den. Sæt derefter skuffen tilbage i apparatet, hvorefter tilberedningen genstarter automatisk. Til pommes frites anbefaler vi at ryste skuffen efter 15 minutters tilberedning og derefter ryste igen, når der er 10 minutter tilbage af tilberedningstiden.

1. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk skuffen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.
2. Kontrollér, om maden er færdig. Hvis maden ikke er færdig, skal du blot skubbe skuffen tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.
3. Træk skuffen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af skuffen med en tang.

Forsigtig:

- Skuffen må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i.
 - Efter varmluftstilberedningen er skuffen, risten og maden meget varme. Rør ikke ved skuffen under brug og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.
4. Når en portion er færdig, er apparatet med det samme klar til tilberedning af endnu en portion.

2-POSITIONERS TILBEREDNINGSRIST










Der er to positioner, hvor risten kan placeres i airfryeren: en høj og en lav position. Vores 2-positioners tilberedningsrist gør det muligt at tilberede forskellige typer mad.









• **NEDERSTE POSITION:** Brug denne position, når du skal tilberede ingredienser som f.eks. store mængder kød, grøntsager eller pommes frites, så du udnytter hele skålens overflade.

- **ØVERSTE POSITION:** Brug denne position, når du skal tilberede mindre ingredienser som f.eks. toast, laksebøffer og burgerbøffer. Det giver dig mulighed for at brune dem bedre og nemmere få fat i dem.

BRUG AF TILSTANDEN EXTRA CRISP

- Denne tilstand er kun aktiveret ved brug af "pomes frites"-programmet og manuel indstilling. Når extra crisp-tilstanden er aktiveret, kører apparatet ved høj hastighed og giver ekstra sprøde resultater. **Bemærk:** Denne tilberedningstilstand øger hastigheden på apparatets roterende ventilator.
 - Funktionen skal aktiveres, før tilberedningen startes.
1. Læg ingredienserne i apparatets skuffe.
 2. Tryk på , og tryk derefter på  på displayet for at få vist tilberedningsprogrammet  eller manuel indstilling.
 3. Tryk på . Når denne tilstand er aktiveret, vises den med orange farve på displayet.
 4. Juster den ønskede tilberedningstid efter behov ved at trykke på knapperne  og  (se afsnittet "Tilberedningsguide").
 5. Tryk på startknappen  for at starte tilberedningen. Temperaturen og den resterende tilberedningstid vises skiftevist på skærmen. **Bemærk:** Extra crisp-funktionen gør det muligt at opnå sprødere ingredienser med samme tilberedningstid. Funktionen kan også spare dig for 3 minutters tilberedningstid, hvis ingredienserne bare skal være normalt sprøde som ved en almindelig tilberedning uden denne funktion. Så hvis du hellere vil reducere tilberedningstiden frem for at få et sprødere resultat, skal du bare reducere tilberedningstiden med 3 minutter, efter at du har aktiveret funktionen.

TØRRING

1. Placer risten i apparatets skuffe.
2. Tryk på , og juster derefter temperaturen  fra 40 °C til 80 °C ved at trykke på knapperne  og  på det digitale display.
3. Indstil derefter den ønskede tilberedningstid  ved at trykke på knapperne  og . Tiden kan indstilles fra 1 time til 10 timer.
4. Tryk på startknappen  for at starte tilberedningen. Den valgte temperatur og den resterende tilberedningstid vises skiftevist på displayet.
5. Når timeren lyder, er tilberedningen færdig. Tag skuffen ud af apparatet, og sæt den på et varmebestandigt underlag.
6. Kontrollér, om maden er færdig. Sæt skuffen tilbage i apparatet, hvis maden ikke er færdig, og indstil timeren til et par minutter mere.
7. Træk skuffen ud, når maden er færdig. Tag maden ud af skuffen med en tang. **Forsigtig:** Skuffen må aldrig vendes på hovedet, når risten sidder i.





1. **Forsigtig:** Efter tilberedningen er skuffen, risten og maden meget varme. Rør ikke ved skuffen under brug og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Tag kun fat i håndtaget.

YOGHURT

Det er muligt at købe et sæt med otte beholdere som tilbehør.






Forberedelse til fremstilling af otte beholdere med yoghurt:

- Kom 1,25 liter UHT-sødmælk ved almindelig temperatur i en røreskål.
- Tilsæt derefter posen med yoghurtkultur (2 g), og bland det hele godt.
- Kom blandingen i de otte glasbeholdere, og sæt lågene på.
Bemærk: Yoghurt skal tilberedes med lågene på beholderne.
- Sæt de otte glasbeholdere i verrineholderen som angivet i vejledningen til verrinesættet til Easy Fry Silence 7L.
- Tryk på , og juster derefter temperaturen ved at trykke på knappen , indtil temperaturen er indstillet til 40 °C.
- Indstil derefter den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen . Indstil tiden til 8 timer.
- Tryk på startknappen  for at starte tilberedningen.
Forsigtig: Efter tilberedning er skuffen, beholderne og risten meget varme.
Bemærk: Hvis yoghurten har en for flydende konsistens, er der to løsninger:
 - Øg temperaturen med 5 °C
 - Forlæng tilberedningstiden med 1 eller 2 timer.

UDSKUDT START

Ved brug af manuel indstilling og visse automatiske programmer (alle programmer undtagen pommes frites, kød og fisk) er det muligt at udskyde starten på tilberedningen. Starten af tilberedningen kan udskydes fra 30 minutter til maksimalt 4 timer. Det gøres på følgende måde:































- Hold knappen  inde, før tilberedningen startes.
- Brug knapperne  og  til at indstille det tidspunkt, hvor tilberedningen skal starte,
- tryk derefter på "Start".

Advarsel: Udskudt start kan udgøre en sundhedsrisiko ved brug af visse ingredienser – vi fraråder kraftigt at bruge udskudt start til fødevarer såsom kød eller fisk, med undtagelse af stegt kylling.

TILBEREDNINGSGUIDE

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

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

		Frisk eller frossen					
	Pomfritter	Frossen	200-1400 g	18-40 min.	190 °C	Rystes 2 gange	
	Friske hjemmelavede pommes frites	Frisk	200-1000 g	18-50 min.	190 °C	Rystes 1-2 gange	Læg de friske kartofler, der er skåret ud til pommes frites, i blød i 30 minutter i koldt vand. Tør dem godt. 1 spsk olie, salt og peber
	Kartoffelbåde	Frossen	200-1600 g	8-50 min.	190 °C	Rystes 2 gange	
	Hakket bøf Well Done	Frisk	1-5 stk.	10-12 min.	200 °C		Salt, peber på alle sider
	Kødboller	Frisk	4-24 stk.	10-14 min.	200 °C		
	Hel kylling	Frisk	1200-1800 g	50-60 min.	200 °C		Olie (1 tsk), salt, peber på alle sider
	Kyllingevinger	Frisk	2-9 stk.	13-16 min.	200 °C		Olie (1 tsk), salt, peber på alle sider
	Bacon	Frisk	4-6 stk.	8-12 min.	220 °C		
	Pølse	Frisk	2-6 stk.	10-14 min.	200 °C		
	Paneret fisk	Frisk	1-5 stk.	10-12 min.	180 °C		
	Laksefilet	Frisk	1-5 stk.	8-10 min.	200 °C		Pensl med olie og placer med skindsiden nedad
	Rejer	Frisk	6-18 stk.	8-10 min.	140 °C		1 tsk olie, salt og peber
	Rosenkål	Frisk	200-800 g	15-25 min.	160 °C	Rystes 1 gang	1 tsk olie, salt og peber
	Squash	Frisk	400-1200 g	25-40 min.	200 °C	Rystes 2 gange	Olie, salt og peber
	Nuggets	Frossen	4-22 stk.	12-14 min	200 °C		
	Ostepind	Frossen	4-18 stk.	12 min.	200 °C		
	Mini pizza	Frossen	2-9 stk.	7 min.	200 °C		
	Muffins		2-7 stk.	15 min.	160 °C		Brug bageform/ildfast fad**
	Yoghurt		4-8 glas ***	10 t.	50 °C		
	Orange:		1	3 t.	70 °C		

*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

**Placer bageform/ildfast fad i skuffen.

***Svarer til de beholdere, der sælges som tilbehør.

*Rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

**Placer bageform/ildfast fad i skuffen.

***Svarer til de beholdere, der sælges som tilbehør.

VIGTIGT: For at undgå skade på apparatet må de maksimale mængdeangivelser for ingredienser og væsker, der er angivet i brugsanvisningen og opskrifterne, ikke overskrides. Ved brug af blandinger, der hæver (f.eks. kage, quiche eller muffins), bør det ildfaste fad højst fyldes halvt op.

Forsigtig: Hvis temperaturanvisningerne ikke overholdes, er der risiko for, at ingredienserne tilberedes for meget.

UDSKIFTNING AF PÆREN

Sørg for, at produktet er koldt og slukket, før du udfører vedligeholdelse på lampen. Når du udskifter pæren, skal du sikre dig, at den ikke er revnet eller ødelagt, og du skal kontrollere, at glasdækslet er korrekt monteret og forsvarligt låst.

TIPS

- Mindre stykker kræver normalt lidt kortere tilberedningstid end større stykker. Hvis du er i tvivl, kan du når som helst under tilberedningen åbne skuffen for at kontrollere, hvordan det går.
- Hvis ingredienserne rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, vil det give et bedre resultat og kan forhindre uens tilberedning.
- For at gøre friske kartofler ekstra sprøde kan du tilføje en lille mængde olie før tilberedningen og ryste for at dække dem jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie. Tilsæt ikke olie til frosne kartofler.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde ved tilberedning af pommes frites er 600 g.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks let og hurtigt.
- Sæt et ildfast fad i apparatets skuffe ved bagning af kager eller quiche, tilberedning af skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld. Du kan bruge ildfaste fade af silikone, rustfrit stål, aluminium, keramik.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160 °C i op til 10 minutter. Tilberedningstiden kan justeres afhængigt af mængden for at opvarme maden fuldt ud.

HJEMMELAVEDE POMMES FRITES

Følg nedenstående vejledning for at lave hjemmelavede pommes frites.

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

RENGØRING

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

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
Bemærk: Tag skuffen ud, da det vil få apparatet til at køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en hårdt opvredet klud.
3. Rengør skuffen og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Du kan bruge en affedtningsvæske til at fjerne resterende snavs.
Bemærk: Skuffen og risten tåler maskinopvask.
Advarsel ved model med aftageligt frontpanel: For at bevare apparatet i optimal stand bør frontpanelet tages af og vaskes i hånden.
Ved model med aftageligt frontpanel med vindue: Ved vask af frontpanelet i hånden bevares det originale udseende og glassets gennemsigtighed bedre.
Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af skuffen og på risten,

kan du fylde skuffen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad skuffen og risten stå i blød i ca. 10 minutter. Skyl dem derefter, og tør dem.

4. Tør apparatet af indvendigt med en fugtig klud, der er opvredet i varmt vand.
5. Rengør varmeelementet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden væske.

OPBEVARING

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

I overensstemmelse med gældende CE-mærkningsbestemmelser er oplysninger om slukket tilstand, standbytilstand (*) og netværksstandby (*) energiforbrug tilgængelige på www.obhnordica.dk www.tefal.com, www.krups.com eller www.wmf.com(*). Disse data viser dit apparats energiforbrug, når det er tilsluttet, men ikke aktivt. For at spare energi skifter den automatisk til disse tilstande efter brug(*). Hvis du ønsker at ændre denne indstilling (*), se brugervejledningen. Bemærk, at dette vil øge energiforbruget.
(*afhængig af model.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

Delta Park 37, 3. sal

2665 Vallensbæk Strand

Denmark

Phone: +45 43 350 350

www.obhnordica.dk

Tekniske data

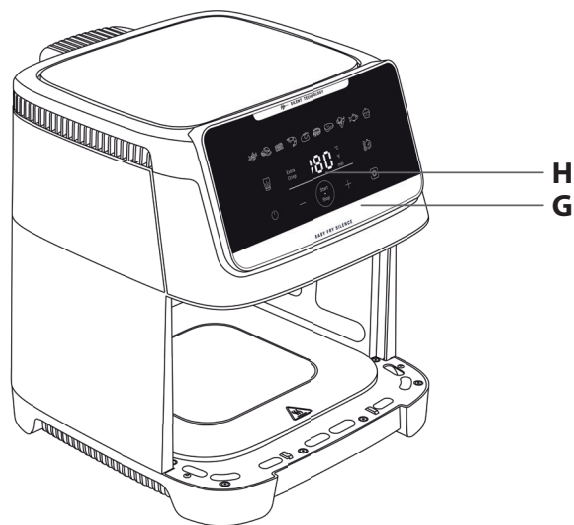
OBH Nordica Commercial code AG8428NO, AG8468NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1675-1990W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



BESKRIVELSE

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| A. Skuff | G. Digitalt berøringspanel |
| B. Håndtak til skuff | H. Visning av tid/temperatur |
| C. Avtakbar front* | |
| D. Løs rist* | |
| E. Avtakbar front med vindu* | |
| F. Lokk for oppbevaring* | |

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSSINNSTILLINGER

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. Pommes frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Biff |
| 3. Bacon | 8. Grønnsaker |
| 4. Reker | 9. Fisk |
| 5. Stekt kylling | 10. Desserter |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

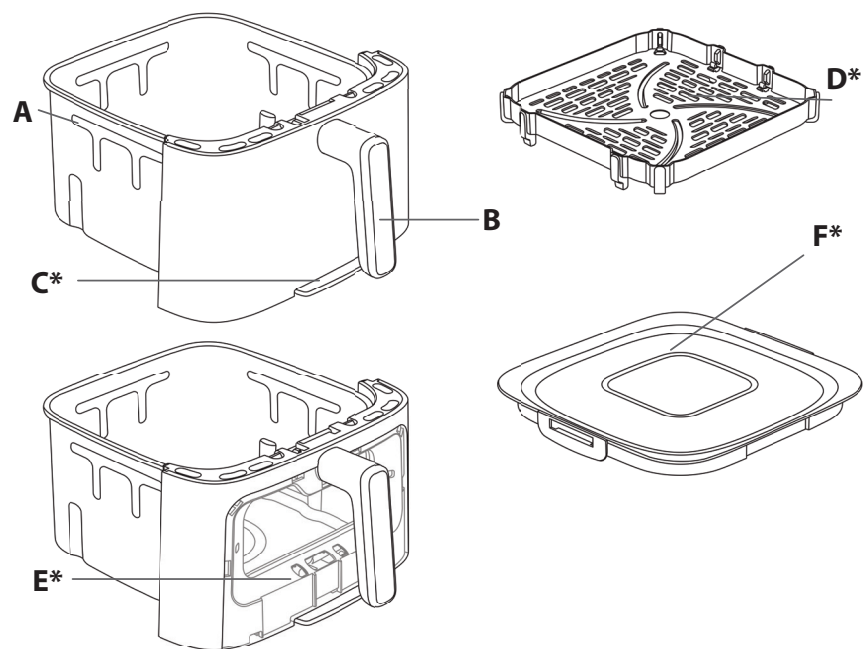
Les sikkerhetsinstruksjonene og bruksanvisningen, og oppbevar dem på et trygt sted.

1. Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2. Ikke fjern silikonputene fra risten.
3. Rengjør skuffen og den løse risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.

Merk:

- Skuffen, lokket og ristene kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- Advarsel for modell med avtakbar front: For å sikre optimal oppbevaring av produktet er det viktig at den utvendige fronten fjernes og vaskes for hånd.
- For modellen med avtakbar front med vindu kan glassets utseende og gjennomsiktighet opprettholdes ved å vaske fronten for hånd.

4. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut. Apparatet produserer varm luft.



*avhengig av modell

KLARGJØRING FOR BRUK

1. Plasser apparatet på flatt, stabilt og varmebestandig underlag som er skjermet mot vannsprut.
2. Legg risten i bunnen av skuffen, opp til stopperen.
3. Ikke fyll skuffen med olje eller annen væske.
Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

VIKTIG: For å unngå at apparatet blir overopphetet må det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap. Det skal være minst 15 cm avstand rundt apparatet, slik at luften kan sirkulere.

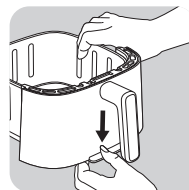
GENIUS-SYSTEM FOR ENKEL RENGJØRING

Med Genius-systemet kan du enkelt skille fronten av skuffen fra selve skuffen.

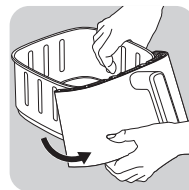
- Rengjør enkelt apparatet og spar plass i oppvaskmaskinen
- Oppbevar rester ved hjelp av lokket som følger med

SLIK FJERNER DU FRONTPANELET

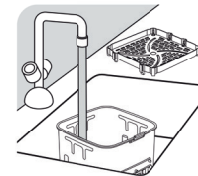
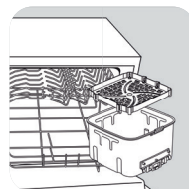
For å spare plass i oppvaskmaskinen og ta vare på apparatet på beste mulige måte må du følge denne rengjøringsprosedyren for modellen med avtakbar front.



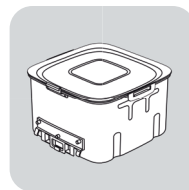
Trykk ned knappen på bunnen av skuffen



Fjern kroken fra plasseringen. Den avtakbare fronten løsner.



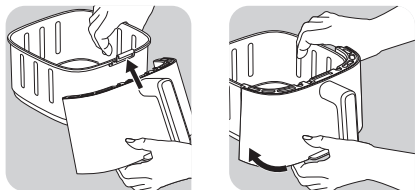
Plasser skuffen i oppvaskmaskinen eller vask den for hånd –uten fronten, som du kan feste på apparatet igjen.



ELLER fest lokket på skuffen for å oppbevare restene i kjøleskapet.
Advarsel: Ikke sett oppbevaringslokket på skuffen hvis den er varm. Vent til skuffen er helt avkjølt.

SLIK RENGJØR OG FESTER DU FRONTPANELET IGJEN

- Vask fronten for hånd med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Når du har vasket og tørket den utvendige fronten: Fest toppen av fronten på kroken i skuffen. Skyv på plass bunnen av fronten til du hører et klikk.



SLIK VARMER DU OPP RESTER

Hvis du vil varme opp restene, fjerner du lokket fra skuffen og fester fronten på den.

- Trykk på knappen og for å velge 160 °C.
- Trykk deretter på for å velge 10 minutter med knappene og .

FORSIKTIG! Ikke bruk apparatet uten skuffen. Fest alltid frontpanelet på skuffen før tilberedning.

BRUKE APPARATET

Advarsel: Bruk airfryeren tom den første gangen, slik at rester og lukt fra fabrikken forsvinner. Det kan komme litt røyk fra apparatet den første gangen det brukes.

Apparatet kan tilberede mange forskjellige retter. Du finner tilberedningstider for de vanligste råvarene i avsnittet «Tilberedningsveiledning». Oppskrifter på nett hjelper deg med å bli kjent med apparatet.

1. Koble støpselet til en stikkontakt.
2. Legg maten i skuffen.

OBS: Ikke overstig maksimumsmengden som vises i tabellen (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»), da det kan påvirke sluttresultatet.

3. Skyv skuffen inn i apparatet igjen.
4. Trykk på for å slå på apparatet.

5. For å starte tilberedningen kan du velge mellom automatisk tilberedningsinnstilling og de manuelle innstillingene.

a. Hvis du velger automatisk tilberedning:

- Trykk på knappen for å gå til det automatiske menyvalget.
- Trykk deretter på knappen på skjermen igjen for å velge ønsket program (disse programmene er beskrevet i avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
- Ved behov kan du tilpasse tilberedningstiden ved å trykke på knappen og deretter bruke knappene og . Tiden kan stilles inn til mellom 0 og 90 minutter.
- Du kan også tilpasse temperaturen ved hjelp av knappene og på skjermen. Termostaten kan stilles inn fra 40 til 220 °C.
 - Trykk på for å starte tilberedningen med valg temperatur og tid.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
- **Merk:** Under tilberedning kan du trykke på for å tilpasse tiden og temperaturen, selv om tilberedningen er basert på et automatisk program.

b. Hvis du velger manuelle innstillinger:

- Tilpass temperaturen med knappene og på den digitale skjermen. Termostaten kan stilles inn fra 40 til 220 °C.
- Velg deretter ønsket tid ved hjelp av knappene og . Tiden kan stilles inn mellom 1 og 90 minutter.
- Trykk på for å starte tilberedningen med valgt temperatur og tid.
- Tilberedningen starter. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.

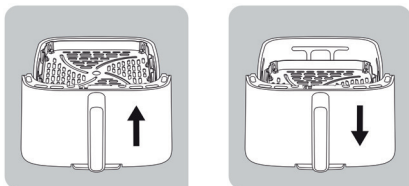
c. Sett tilberedningen på pause, eller avslutt den:

- Trykk på knappen for å sette tilberedningen på pause. Trykk på knappen igjen for å gjenoppta tilberedningen.
- Hold inne knappen for å avslutte tilberedningen. Når produktet avkjøles, fortsetter det å ventilere.

6. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av skuffen.
7. Enkelte ingredienser må ristes på halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»). For å riste maten trekker du skuffen ut av apparatet ved hjelp av håndtaket og rister den. Skyv deretter skuffen inn i apparatet igjen. Apparatet fortsetter automatisk. For pommes frites anbefaler vi å riste etter 15 minutter med tilberedning, og deretter anbefaler vi at du rister igjen når det gjenstår 10 minutter av tilberedningstiden.

1. Når du hører timerlyden, er den angitte tilberedningstiden ferdig. Trekk skuffen ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.
2. Sjekk om maten er ferdig. Hvis den ikke er ferdig, skyver du skuffen inn i apparatet igjen og stiller inn tiden på noen minutter til.
3. Trekk ut skuffen når maten er ferdig. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.
Forsiktig:
 - Ikke snu skuffen opp ned hvis du ikke har fjernet risten først.
 - Etter bruk er skuffen, risten og maten svært varme. Ikke berør skuffen under bruk eller en stund etter bruk, siden den blir veldig varm. Hold skuffen i håndtaket.
4. Når en porsjon er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny porsjon.








RIST MED TO NIVÅER











Risten kan plasseres i to posisjoner i airfryeren: en høy posisjon og en lav posisjon. Risten med to nivåer gjør det enklere å tilberede forskjellige typer mat.

- **LAV POSISJON:** Bruk denne posisjonen for å tilberede ingredienser som store mengder kjøtt, grønnsaker eller pommes frites, slik at du kan bruke hele bollens overflate.
- **HØY POSISJON:** Bruk denne posisjonen til å tilberede mindre ingredienser, som toast, laksefileter og burgere. Da blir de brunere, og det blir enklere å ta dem ut.

BRUKE EXTRA CRISP-MODUS

- Denne modusen er bare aktiv for Fries-modus og Manual-modus. Når du aktiverer Extra Crisp-funksjonen, bruker apparatet høyere hastighet for å skape et enda sprøere resultat.
Merk: Denne tilberedningsinnstillingen øker hastigheten på den roterende viften i produktet.
- Denne funksjonen må aktiveres før tilberedningen starter.
 1. Legg maten i skuffen i apparatet.
 2. Trykk på , og trykk deretter på  på skjermen for å vise  tilberedningsinnstilling eller Manual-modus.
 3. Trykk på . Når denne modusen er aktivert, vises den i oransje på skjermen.
 4. Ved behov kan du tilpasse tiden ved hjelp av knappene  og  (se avsnittet «Tilberedningsveiledning»).
 5. Trykk på Start-knappen  for å starte tilberedningen. Valgt temperatur og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
OBS: Med Extra Crisp-funksjonen kan du gjøre ingrediensene sprøere med samme tilberedningstid. Denne funksjonen kan også redusere tilberedningstiden med tre minutter, selv om resultatet blir identisk som når funksjonen ikke brukes. Hvis du heller vil spare tid enn å gjøre maten sprøere, reduserer du tilberedningstiden med tre minutter etter at du har aktivert funksjonen.

DEHYDRERING

1. Legg risten i skuffen i apparatet.
2. Trykk på , og juster deretter temperaturen  ved å trykke på knappene  og  fra 40 til 80 °C på den digitale skjermen.
3. Velg deretter ønsket tilberedningstid  ved hjelp av knappene  og . Du kan velge tid fra 1 til 10 timer.
4. Trykk på Start-knappen  for å starte dehydreringsprosessen. Den valgte temperaturen og gjenværende tilberedningstid vises vekselvis på skjermen.
5. Når du hører timer-lyden, er tilberedningen ferdig. Ta skuffen ut av apparatet, og plasser den på et varmebestandig underlag.
6. Undersøk om maten er ferdig. Hvis maten ikke er ferdig ennå, setter du den tilbake i apparatet og stiller inn timeren på noen ekstra minutter.
7. Trekk ut skuffen når maten er ferdig. Bruk en klype til å ta maten ut av skuffen.
Forsiktig: Ikke snu skuffen opp ned hvis du ikke har fjernet risten først.





1. **Forsiktig:** Etter bruk er skuffen, risten og maten veldig varme. Ikke berør skuffen under bruk og en stund etter bruk, da den blir veldig varm. Hold skuffen i håndtaket.

YOGHURT

Et sett med åtte krukker er tilgjengelig som tilbehør og selges separat.






Forberedelse for åtte krukker med yoghurt:

- Hell 1,25 liter helmelk ved vanlig temperatur i en bolle.
- Tilsett deretter posen med melkesyrebakterier (2 g), og bland godt.
- Hell blandingen i de åtte glasskrukkene, og lukk lokket.
Merk: Yoghurt må tilberedes med lokkene på krukkene.
- Plasser de åtte krukkene i holderen, som angitt i instruksjonene for verrinsettet for Easy Fry Silence 7L.
- Trykk på , og juster deretter temperaturen til 40 °C ved hjelp av knappen .
- Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av knappen . Sett tiden til 8 timer.
- Trykk på Start-knappen  for å starte tilberedningen. **Forsiktig:** Etter tilberedning er skuffen, krukkene og risten svært varme.
OBS: Hvis du synes at yoghurten er for flytende, har du to alternativer:
 - Øk temperaturen med 5 °C
 - Forleng tilberedningstiden med én eller to timer.

FORSINKET START

I manuell modus og for enkelte automatiske programmer (alle programmer unntatt pommes frites, kjøtt og fisk) kan du utsette starten for tilberedningen. Du kan utsette tilberedningen fra 30 minutter til 4 timer. Slik gjør du det:































- Hold inne knappen  før du starter tilberedningen.
- Bruk knappene  og  til å velge når tilberedningen skal starte.
- Trykk deretter på Start.

Advarsel: Forsinket start kan utgjøre en helseisiko for enkelte ingredienser. Vi anbefaler på det sterkeste å unngå forsinket start for matvarer som kjøtt eller fisk, med unntak av stekt kylling.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING

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

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

		Ferske eller frosne					
	Pommes frites	Frosne	200–1400 g	18–40 min	190 °C	Rist to ganger	
	Fersk pommes frites	Fersk	200–1000 g	18–50 min	190 °C	Rist én eller to ganger	Bløtlegg de ferske potetene som er skåret i pommes frites, i 30 minutter i kaldt vann. Tørk godt. 1 ss olje, salt og pepper
	Potetbåter	Frosne	200–1600 g	8–50 min	190 °C	Rist to ganger	
	Oppskåret biff, godt stekt	Fersk	1–5 stykker	10–12 min	200 °C		Salt og pepper på alle sider
	Kjøttboller	Fersk	4–24 stykker	10–14 min	200 °C		
	Hel kylling	Fersk	1200–1800 g	50–60 min	200 °C		Olje (1 ts), salt og pepper på alle sider
	Kyllingvinger	Fersk	2–9 stykker	13–16 min	200 °C		Olje (1 ts), salt og pepper på alle sider
	Bacon	Fersk	4–6 biter	8–12 min	220 °C		
	Pølse	Fersk	2–6 stykker	10–14 min	200 °C		
	Panert fisk	Fersk	1–5 stykker	10–12 min	180 °C		
	Laksefilet	Fersk	1–5 stykker	8–10 min	200 °C		Smør inn med olje, og legg med skinnet ned
	Reker	Fersk	6–18 stykker	8–10 min	140 °C		1 ts olje, salt og pepper
	Rosenkål	Fersk	200–800 g	15–25 min	160 °C	Rist én gang	1 ts olje, salt og pepper
	Squash	Fersk	400–1200 g	25–40 min	200 °C	Rist to ganger	Olje, salt og pepper
	Nuggets	Frosne	4–22 biter	12–14 min	200 °C		
	Ostepinner	Frosne	4–18 biter	12 min	200 °C		
	Minipizza	Frosne	2–9 stykker	7 min	200 °C		
	Muffins		2–7 stykker	15 min	160 °C		Bruk stekeform/ovnsform**
	Yoghurt		4–8 krukker***	10 timer	50 °C		
	Appelsin		1	3 timer	70 °C		

* Rist etter halvgått steketid.

*** Legg kakeformen/ovnsformen i skuffen.

*** Tilsvarende krukke som selges som tilbehør.

* Rist etter halvgått steketid.

*** Legg kakeformen/ovnsformen i skuffen.

*** Tilsvarende krukke som selges som tilbehør.

VIKTIG: For å unngå skader på apparatet må du aldri overskride maksimumsmengdene for ingredienser og væske som er angitt i bruksanvisningen eller i oppskriftene. Når du bruker røre som hever (for eksempel kake, quiche eller muffins), må ikke ovnsformen fylles mer enn halvfull.

Forsiktig: Fare for oversteiking hvis temperaturen ikke overholdes.

BYTTE LYSPÆREN

Sørg for at produktet er kaldt og slått av før du utfører vedlikehold på lampen. Når du bytter pæren, må du kontrollere at den ikke er sprukket eller ødelagt, og du må kontrollere at glassdekselet er montert på riktig måte og forsvarlig låst.

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser. Hvis du er usikker, kan du når som helst åpne skuffen for å ta en titt.
- Rist ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å forbedre sluttresultatet og forhindre at steking blir ujevn.
- For å gjøre ferske poteter ekstra sprø kan du tilsette litt olje før tilberedning og riste dem, slik at de dekkes jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje. Ikke tilsett olje til frosne poteter.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden poteter for å lage pommes frites er 600 gram.
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig når du skal lage fylt snacks.
- Legg et ildfast fat i skuffen hvis du skal bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke ømtålige eller fylte ingredienser. Du kan bruke ildfaste fat av silikon, rustfritt stål, aluminium og terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. Varm opp maten på 160 °C i opptil ti minutter. Tilberedningstiden kan tilpasses avhengig av hvor mye mat du skal varme opp.

LAGE HJEMMELAGDE POMMES FRITES

Hvis du vil lage hjemmelagde pommes frites, følger du fremgangsmåten nedenfor.

1. Velg en potettype som anbefales for å lage pommes frites. Skrell potetene, og skjær dem i like tykke pommes frites.
2. Bløtlegg pommes fritesene i kaldt vann i minst 30 minutter, hell av vannet og tørk dem med et rent og svært absorberende kjøkkenhåndkle. Klapp deretter pommes fritesene tørre med et kjøkkenhåndkle. Pommes fritsene må være helt tørre før de stekes.
3. Hell én spiseskje olje (grønnsaks-, solsikke- eller oliven-) i en tørr bolle, legg pommes fritesene oppi, og bland til de er dekket med olje.
4. Ta pommes fritesene ut av skuffen med fingrene eller med et kjøkkenredskap, slik at eventuell overflødig olje blir liggende igjen i skuffen. Legg pommes fritesene i skuffen.
OBS: Ikke vipp beholderen med oljebelagte pommes frites direkte inn i skuffen med en gang, ellers vil overflødig olje samle seg i bunnen av skuffen.
5. Stek pommes fritesene som beskrevet i instruksjonene i avsnittet «Tilberedningsveiledning».

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter bruk.

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

1. Trekk ut støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.
Merk: Ta ut skuffen, slik at apparatet avkjøles raskere.
2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør skuffen og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.

Du kan bruke et avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Merk: Skuffen og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Advarsel for modell med avtakbar front: For å sikre optimal oppbevaring av produktet er det viktig at den utvendige fronten fjernes og vaskes for hånd.

For modellen med avtakbar front med vindu kan glassets utseende og gjennomsiktighet opprettholdes ved å vaske fronten for hånd.

Tips: Hvis det sitter fast matrester/smuss på bunnen av skuffen og på ristene, fyller du dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La skuffen og risten ligge i vann i cirka ti minutter. Skyll og tørk.

4. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
5. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
6. Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.

OPPBEVARING

1. Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.
2. Påse at alle delene er rene og tørre.

I henhold til gjeldende CE-merkjingsforskrifter er informasjon om av-modus, standby-modus (*) og nettverksstrømforbruk i standby-modus (*) tilgjengelig på www.obhnordica.no, www.tefal.com, www.krups.com eller www.wmf.com (*). Disse dataene viser strømforbruket til enheten din når den er tilkoblet, men ikke aktiv. For å spare strøm bytter den automatisk til disse modusene etter bruk(*). Hvis du vil endre denne innstillingen (*), se brukerhåndboken. Husk at dette vil øke energiforbruket. (*); Avhengig av modell.



Tenk miljøvern!

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

Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

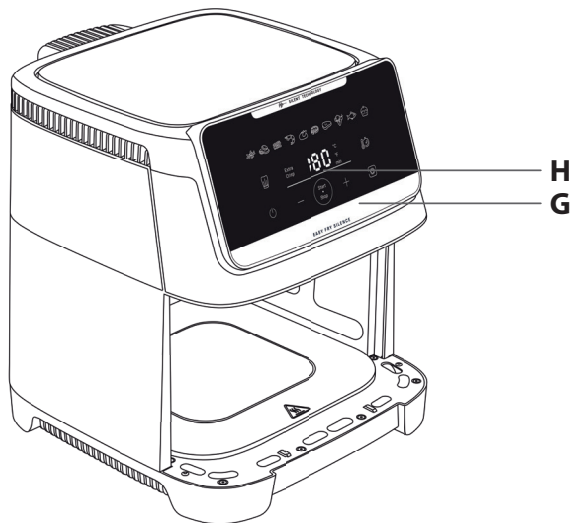
Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3 etg.
1366 Lysaker
Norway
Phone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica Commercial code AG8428NO, AG8468NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1675-1990W



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.



KUVAUS

- | | |
|---|--------------------------------|
| A. Lokero | F. Säilytyskansi* |
| B. Lokeron kahva | G. Digitaalinen kosketusnäyttö |
| C. Irrotettava etuosa* | H. Ajan/lämpötilan näyttö |
| D. Irrotettava ritilä* | |
| E. Irrotettava etuosa, jossa on ikkuna* | |

AUTOMAATTISET KYPSENNYSTILAT

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1. Ranskanperunat | 6. Pizza |
| 2. Nugetit | 7. Pihvi |
| 3. Pekoni/naudanlihapekoni | 8. Kasvikset |
| 4. Katkaravut | 9. Kala |
| 5. Paahdettu broileri | 10. Jälkiruoat |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

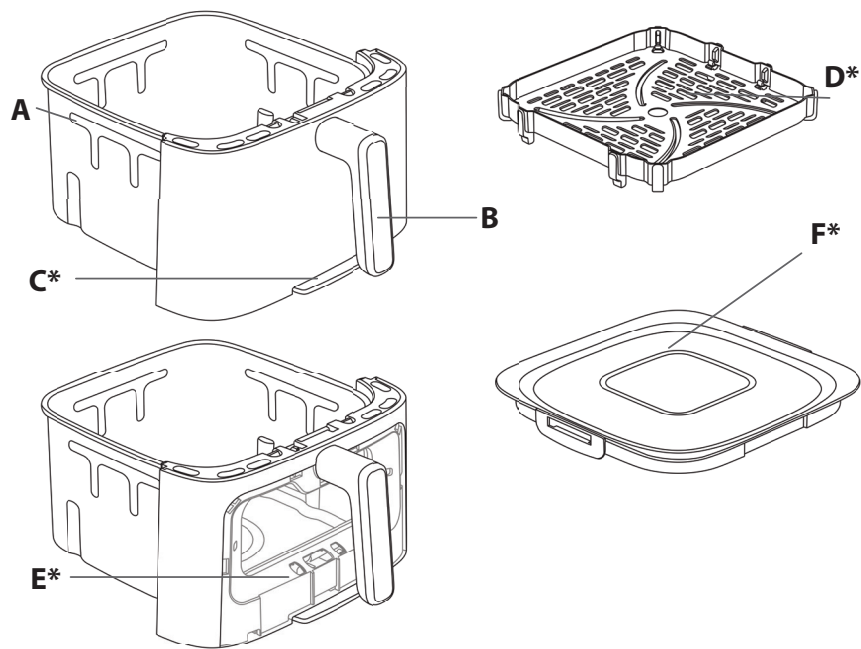
Lue ensin turvallisuusohjeet ja käyttöopas ja säilytä ne.

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat laitteesta.
- Älä irrota silikonityynyjä ritilästä.
- Puhdista lokero ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Huomautus:

- Lokero, kansi ja ritilä voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Irrotettavalla etuosalla varustettua mallia koskeva varoitus: jotta laite pysyy parhaassa mahdollisessa kunnossa, on tärkeää irrottaa ulompi etuosa ja pestä se käsin.
- Ikkunallisella irrotettavalla etuosalla varustetussa mallissa etuosan peseminen käsin auttaa säilyttämään lasin alkuperäisen ulkonäön ja läpinäkyvyyden.

- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Laite toimii tuottamalla kuumaa ilmaa.



* Vaihtelee malleittain

VALMISTELUT KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle paikkaan, jossa se on suojassa vesiroiskeilta.
2. Aseta ritilä lokeron pohjalle pysäyttimeen asti.
3. Älä lisää lokeroon öljyä tai muuta nestettä.
Älä aseta mitään laitteen päälle. Tämä estää ilmanvirtausta ja vaikuttaa kuumalla ilmalla kypsentämisen lopputulokseen.

TÄRKEÄÄ: Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille tulee jättää tilaa vähintään 15 cm, jotta ilma pääsee kiertämään.

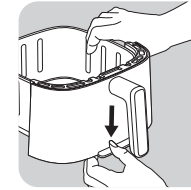
GENIUS-JÄRJESTELMÄ HELPPOA PUHDISTUSTA VARTEN

Genius-järjestelmän avulla voit erottaa lokeron etuosan helposti itse lokerosta.

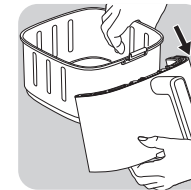
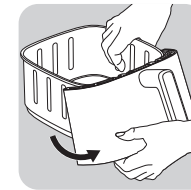
- Puhdista laite helposti ja säästä tilaa astianpesukoneessa
- Käytä kantta, niin voit säilyttää lokerossa ruoantähteitä.

ETUPANEELIN IRROTTAMINEN

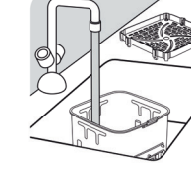
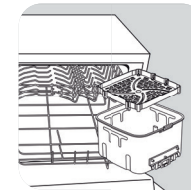
Voit säästää tilaa astianpesukoneessa ja varmistaa laitteen säilymisen hyvässä kunnossa noudattamalla näitä irrotettavalla etuosalla varustettua mallia koskevia puhdistusohjeita.



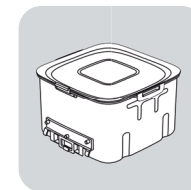
Paina lokeron alaosassa oleva painike alas.



Irrota koukku paikaltaan. Irrotettava etuosa irtoaa.



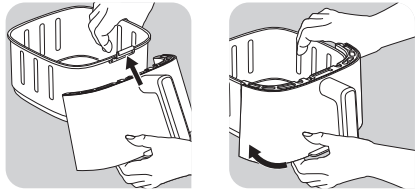
Aseta lokero astianpesukoneeseen tai pese se käsin ilman etuosaa, jonka voit kiinnittää takaisin laitteeseen.



TAI aseta säilytyskansi lokeron päälle, niin voit säilyttää ruoantähteitä jääkaapissa. **Varoitus:** Älä aseta säilytyskantta kuuman lokeron päälle. Odota, että kulho on jäähtynyt kokonaan.

ETUPANEELIN PUHDISTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN TAKAISIN PAIKALLEEN

- Pese etuosa käsin kuumalla vedellä, tilkalla astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.
- Kun olet pessyt ulomman etuosan ja kuivannut sen huolellisesti: Kiinnitä etuosan yläosa lokeron koukkuun.
Paina etuosan alaosaa paikalleen, kunnes kuulet napsahduksen.



RUOANTÄHTEIDEN LÄMMITTÄMINEN

Jos haluat lämmittää ruoantähteet, poista lokeron kansi ja aseta etuosa takaisin kiinni lokeroon.

- Aseta lämpötilaksi 160 °C painamalla painikkeita ja .
- Paina sitten ja aseta ajaksi 10 minuuttia painikkeilla ja .

HUOMIO! Älä koskaan käytä laitetta ilman lokeroa. Kiinnitä etupaneeli aina takaisin kulhoon ennen ruoanlaittoa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

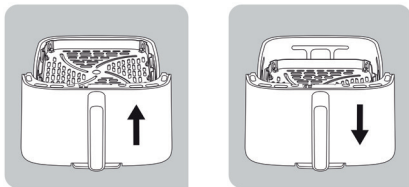
Varoitus: Käytä ilmafriteerauskeitintä ensimmäisellä käyttökerralla tyhjänä (ilman mitään lisävarusteita sisällä), jotta valmistuksessa mahdollisesti syntyneet jäämät ja uuden haju häviävät. Laitteesta voi tulla hieman savua ensimmäisen käynnistyksen yhteydessä. Laitteella voidaan valmistaa monenlaisia ruokia. Yleisimpien elintarviketyyppien kypsennysajat on kerrottu Kypsennysopas-osiossa. Verkosta saat reseptejä ja vinkkejä laitteen käyttöön.

1. Liitä virtajohto pistorasiaan.
2. Aseta ruoka lokeroon.
Huomautus: älä täytä lokeroa niin, että taulukossa ilmoitettu enimmäismäärä ylittyy (katso Kypsennysopas-osio), koska se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
3. Työnnä lokero takaisin laitteeseen.
4. Kytke laitteen virta valitsemalla .

5. Voit aloittaa ruoan kypsennyksen valitsemalla joko automaattisen kypsennystilan tai manuaaliset asetukset.
 - a. **Jos valitset automaattiset kypsennystilat:**
 - Painamalla painiketta voit siirtyä automaattisen kypsennystilan valintaan.
 - Paina sitten näytössä uudelleen painiketta ja valitse haluamasi esiasetetut ohjelmat (ohjelmien tarkat kuvaukset ovat Kypsennysopas-osiossa).
 - Jos haluat säätää kypsennysaikaa, paina painiketta ja säädä sitten aika painikkeilla ja . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 0–90 minuuttia.
 - Voit säätää lämpötilaa myös digitaalinäytön painikkeilla ja . Termostaatin säätöalue on 40–220 °C.
 - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta Start Stop.
 - Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
 - **Huomautus:** Kypsennyksen aikana voit säätää kypsennysaikaa ja lämpötilaa painamalla painiketta , vaikka automaattivalikoissa olisi käynnissä kypsennys.
 - b. **Jos valitset manuaaliset asetukset:**
 - Säädä lämpötilaa digitaalinäytön painikkeilla ja . Termostaatin säätöalue on 40–220 °C.
 - Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painikkeita ja . Ajastimen aika-asetukseksi voidaan valita 1–90 minuuttia.
 - Aloita kypsennys valitulla lämpötila- ja aika-asetuksella painamalla painiketta Start Stop.
 - Ruoan kypsennys alkaa. Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
 - c. **Kypsennyksen keskeyttäminen tai lopettaminen:**
 - Voit keskeyttää kypsennyksen painamalla painiketta Start Stop. Jatka kypsennystä painamalla painiketta uudelleen.
 - Lopeta kypsennys painamalla painiketta Start Stop pitkään. Laitteen ilmanvaihto jatkuu laitteen jäähtyessä.
6. Ruoan ylimääräinen öljy kerääntyy lokeron pohjalle.
7. Joitakin ruokia on ravistettava kypsennysajan puolivälissä (katso Kypsennysopas-osio). Ravista ruokaa vetämällä lokero ensin ulos laitteesta pitäen kiinni kahvasta ja sitten ravistamalla lokeroa. Liu'uta lokero sitten takaisin paikalleen, niin kypsennys käynnistyy uudelleen automaattisesti. Ranskanperunoita valmistettaessa suosittelemme ravistamaan perunoita 15 minuutin kypsennyksen jälkeen ja uudelleen, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 minuuttia.

1. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, kypsennysaika on päättynyt. Vedä lokero ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Tarkista, onko ruoka valmis.
Jos ruoka ei ole vielä kypsynyt tarpeeksi, työnnä lokero takaisin laitteeseen ja aseta ajastin vielä muutamaksi minuutiksi.
3. Kun ruoka on valmis, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.
Huomio:
 - Lokeroa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa.
 - Kuumalla ilmalla kypsentämisen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske lokeroon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se voi olla erittäin kuuma. Pitele lokeroa vain sen kahvasta.
4. Kun ruokaerä on valmis, laite on heti käyttövalmis uuden ruokaerän valmistamiseen.

KAKSITASOINEN RITILÄ



Ritilä voidaan sijoittaa ilmafriteerauskeittimeen joko korkealle tai matalalle. Kaksitasoinen ritilä mahdollistaa erilaisten ruokien valmistamisen.

- **ALA-ASENTO:** Käytä tätä asentoa kypsentaessasi esimerkiksi suuria määriä lihaa, vihanneksia tai ranskanperunoita ja hyödynnä kulhon koko pinta-ala.
- **YLÄASENTO:** Käytä tätä asentoa pienempien aineiden, kuten paahtoleivän, lohifileiden ja hampurilaispihvien paistamiseen. Sen avulla saat ruskistettua ne paremmin ja saat niistä helpommin otteen.

EXTRA CRISP -TILAN KÄYTTÖ

- Tämä tila on käytettävissä vain ranskanperunatilassa ja manuaalisessa tilassa. Kun Extra Crisp -toiminto otetaan käyttöön, laite toimii suurella nopeudella ja saa aikaan erityisen hyvät ja rapeat tulokset.
Huomautus: tämä kypsennystila tehostaa laitteen pyörivää tuuletinta.
- Toiminto on otettava käyttöön ennen kypsennyksen aloittamista.
 1. Aseta ruoka laitteen lokeroon.
 2. Paina painiketta ja sitten näytössä painiketta , niin näkyviin tulee kypsennystila tai manuaalinen tila.
 3. Paina painiketta . Kun tämä tila on käytössä, se näkyy näytössä oranssina.
 4. Säädä kypsennysaikaa tarvittaessa painamalla painikkeita ja (katso Kypsennysopas-osio).
 5. Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta . Lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
Huomautus: Extra Crisp -toiminnon avulla saat aineksista rapeammat samalla kypsennysajalla. Toiminnon avulla voit myös säästää kolme minuuttia kypsennysaikaa ja saat samat kypsennystulokset kuin kypsennyksessä ilman tätä toimintoa. Jos haluat mieluummin säästää aikaa kuin lisätä rapeutta, lyhennä kypsennysaikaa kolmella minuutilla toiminnon käyttöönoton jälkeen.

KUIVATTAMINEN

1. Aseta ritilä laitteen lokeroon.
2. Paina painiketta ja säädä sitten digitaalinäytössä lämpötilaksi 40–80 °C painikkeilla ja .
3. Aseta sitten haluttu kypsennysaika painamalla painikkeita ja . Voit asettaa ajastimen ajaksi 1–10 tuntia.
4. Käynnistä kuivattaminen painamalla käynnistyspainiketta . Valittu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika näkyvät näytössä vuorotellen.
5. Kun ajastimen äänimerkki kuuluu, kypsennys on päättynyt. Ota lokero ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
6. Tarkista, onko ruoka valmis. Jos ruoka ei ole vielä valmis, laita se takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen vielä muutama minuutti.
7. Kun ruoka on valmis, vedä lokero ulos. Nosta ruoka lokerosta pihdeillä.
Huomio: lokeroa ei saa koskaan kääntää ylösalaisin ritilän kanssa.





- Huomio:** Kuumalla kypsentämisen jälkeen lokero, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Älä koske lokeroon käytön aikana tai vähään aikaan käytön jälkeen, sillä se voi olla erittäin kuuma. Pitele lokeroa vain sen kahvasta.

JOGURTTI

Erikseen myytävänä lisävarusteena on saatavana kahdeksan purkin setti.






Valmistelut kahdeksaa jogurttipurkillista varten:

- Kaada sekoituskulhoon 1,25 litraa huoneenlämpöistä iskukuumennettua täysmaitoa.
- Lisää sitten pussillinen (2 g) maitohappokäytettä ja sekoita hyvin.
- Kaada seos kahdeksaan lasipurkkiin ja sulje purkit kannella.
Huomautus: Jogurtit on valmistettava niin, että kannet ovat purkkien päällä.
- Aseta kahdeksan purkkia verrine-lasipidikkeeseen Easy Fry Silence 7L:lle tarkoitetun verrine-lasisarjan ohjeiden mukaisesti.
- Paina painiketta  ja säädä sitten lämpötilaksi 40 °C painamalla painiketta .
- Aseta sitten valmistusaika painamalla painiketta . Aseta ajastus kahdeksaksi tunniksi.
- Käynnistä valmistus painamalla käynnistyspainiketta .
Huomio: Valmistuksen jälkeen lokero, purkit ja ritilä ovat kuumia.
Huomautus: Jos jogurtin koostumus on mielestäsi liian nestemäinen, voit korjata asian kahdella vaihtoehtoisella tavalla:
 - Nosta lämpötilaa 5 °C.
 - Pidennä valmistusaikaa tunnilla tai kahdella.

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Manuaalisessa tilassa ja tietyissä automaattisissa ohjelmissa (kaikki ohjelmat paitsi ranskanperuna-, liha- ja kalatila) voit ajastaa kypsennyksen käynnistymisen. Kypsennyksen käynnistymistä voidaan viivyttää 30 minuutista enintään neljään tuntiin. Voit tehdä sen seuraavasti:
































- Paina painiketta  pitkään ennen kypsennyksen käynnistämistä.
- Aseta haluamasi aloitusaika painikkeilla  ja .
- Paina sitten käynnistyspainiketta.

Varoitus: Viivästetty käynnistys voi aiheuttaa terveysriskin joitain aineksia käytettäessä. Emme suosittele lihan tai kalan kaltaisten ruokien viivästettyä käynnistystä broileripaistia lukuun ottamatta.

KYPSENNYSOPAS

Alla olevassa taulukossa on ilmoitettu valmistettavan ruoan perusasetukset.

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

		Tuore vai pakaste					
	Ranskalaiset perunat	Pakaste	200-1 400 g	18-40 min	190 °C	2 ravistusta	
	Tuoreet ranskalaiset perunat	Tuore	200-1 000 g	18-50 min	190 °C	1-2 ravistusta	Liota ranskalaisiksi leikattuja tuoreita perunoita kylmässä vedessä 30 minuutin ajan. Kuivaa hyvin. 1 rkl öljyä sekä suolaa ja pippuria.
	Lohkoperunat	Pakaste	200-1 600 g	8-50 min	190 °C	Ravista 2 kertaa.	
	Jauhelihapihvi, kypsä	Tuore	1-5 kpl	10-12 min	200 °C		Suolaa ja pippuria kummallekin puolelle
	Lihapullat	Tuore	4-24 kpl	10-14 min	200 °C		
	Kokonainen broileri	Tuore	1 200-1 800 g	50-60 min	200 °C		Öljyä (1 tl), suolaa ja pippuria joka puolelle.
	Broilerinsiivet	Tuore	2-9 kpl	13-16 min	200 °C		Öljyä (1 tl), suolaa ja pippuria joka puolelle.
	Pekoni	Tuore	4-6 kappaletta	8-12 min	220 °C		
	Makkara	Tuore	2-6 kpl	10-14 min	200 °C		
	Paneroitu kala	Tuore	1-5 kpl	10-12 min	180 °C		
	Lohifilee	Tuore	1-5 kpl	8-10 min	200 °C		Öljyä ja aseta nahka-puoli alaspäin
	Katkaravut	Tuore	6-18 kpl	8-10 min	140 °C		1 tl öljyä sekä suolaa ja pippuria
	Ruusukaali	Tuore	200-800 g	15-25 min	160 °C	1 ravistus	1 tl öljyä sekä suolaa ja pippuria
	Kesäkurpitsa	Tuore	400-1 200 g	25-40 min	200 °C	2 ravistusta	Öljyä, suolaa ja pippuria
	Nugetit	Pakaste	4-22 kpl	12-14 min	200 °C		
	Juustotikku	Pakaste	4-18 kpl	12 min	200 °C		
	Mini-pizza	Pakaste	2-9 kpl	7 min	200 °C		
	Muffinit		2-7 kpl	15 min	160 °C		Käytä muffini-/uunivuokaa**
	Jogurtti		4-8 purkkia***	10 h	50 °C		
	Oranssi		1	3 h	70 °C		

* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

** Aseta muffini-/uunivuoka lokeroon.

*** Vastaa lisävarusteena myytäviä tuotemerkin purkkeja.

* Ravista kypsennyksen puolivälissä.

** Aseta muffini-/uunivuoka lokeroon.

*** Vastaa lisävarusteena myytäviä tuotemerkin purkkeja.

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja aineiden ja nesteiden enimmäismääriä laitevaruoiden estämiseksi. Kun käytät seoksia, jotka koostuvat (esimerkiksi kakussa, piirakassa tai muffineissa), uunivuokaa ei saa täyttää yli puolivälin.

Huomio: ylikypsentyminen vaara, jos lämpötilaa ei noudateta.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Varmista aina ennen lampun vaihtoa, että laite on viileä ja että sen virta on katkaistu. Kun vaihdat lamppua, varmista, ettei se ole säröytynyt tai rikki ja että lasisuojaus asennetaan oikein ja lukitaan kunnolla.

VINKKI

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä hieman nopeammin kuin suurikokoiset. Jos et ole varma, voit avata lokeron missä tahansa kypsennyksen vaiheessa ja tarkistaa tilanteen.
- Ruoan ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta, sillä silloin kaikki ainekset kypsyvät tasaisemmin.
- Jotta perunoista tulisi erityisen rapeita, lisää pieni määrä öljyä ennen kypsennystä ja ravista perunoita, jotta öljy levittyy niiden pinnalle tasaisesti. Suositeltu öljymäärä on 14 ml. Älä lisää öljyä pakasteperunoihin.
- Laitteessa voidaan valmistaa myös uunissa kypsennettäviä välipaloja.
- Ranskanperunoita valmistettaessa suositeltu määrä on 600 grammaa.
- Voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista lehti- tai murotaikinaa.
- Aseta laitteen lokeroon uunivuoka, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä aineksia. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai savesta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C enintään 10 minuutiksi. Kypsennysaikaa voidaan säätää ruoan määrän mukaan, jotta ruoka kuumenee kokonaan.

KOTITEKOISTEN RANSKANPERUNOIDEN VALMISTUS

Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudata alla olevia ohjeita.

1. Valitse ranskanperunoiden valmistukseen tarkoitettuja perunoita. Kuori perunat ja leikkaa ne saman paksuisiksi suikaleiksi.
2. Liota perunasuikaleita kulhossa kylmässä vedessä vähintään 30 minuutin ajan, valuta ne ja kuivaa ne puhtaalla ja erittäin imukykyisellä astiapyyhkeellä. Taputtele niitä sen jälkeen talouspaperilla. Ranskanperunasuikaleet on kuivattava perusteellisesti ennen kypsennystä.
3. Kaada kuivaan kulhoon 1 rkl öljyä (kasvi-, auringonkukka- tai oliiviöljyä). Aseta ranskanperunasuikaleet kulhoon ja sekoita öljy huolellisesti suikaleisiin.
4. Nosta ranskanperunasuikaleet kulhosta sormin tai keittiövälineillä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon.
Aseta ranskanperunasuikaleet lokeroon.
Huomautus: älä kaada öljyisiä perunasuikaleita suoraan kulhosta lokeroon kerralla, sillä tällöin ylimääräinen öljy päätyy lokeron pohjalle.
5. Paista perunasuikaleet Kypsennysopas-osiossa annettujen ohjeiden mukaisesti.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Huomautus: poista lokero, jotta laite jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista lokero ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
Voit käyttää jäljellä olevan lian poistamiseen rasvanpoistoainetta.
Huomautus: lokero ja ritilä ovat astianpesukoneen kestäviä.
Irrotettavalla etuosalla varustettua mallia koskeva varoitus: jotta laite pysyy parhaassa mahdollisessa kunnossa, on tärkeää irrottaa ulompi etuosa ja pestä se käsin.
Ikkunallisella irrotettavalla etuosalla varustetussa mallissa etuosan peseminen käsin auttaa säilyttämään lasin alkuperäisen ulkonäön ja läpinäkyvyyden.

Vinkki: Jos lokeron pohjaan ja ritilään on tarttunut ruoasta jäänyttä likaa tai jäämiä, täytä kulho ja ritilä kuumalla vedellä ja lisää tilkka astianpesuainetta. Liota lokeroa ja ritilää noin 10 minuutin ajan.
Huuhtele ne sitten puhtaiksi ja kuivaa ne.

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

SÄILYTYS

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

Voimassa olevien CE-merkintämääräysten mukaisesti tiedot pois päältä -tilasta, valmiustilasta (*) ja verkkovalmiustilan (*) energiankulutuksesta ovat saatavilla www.obhnordica.fi, www.tefal.com, www.krups.com tai www.wmf.com (*). Nämä tiedot näyttävät laitteen energiankulutuksen, kun se on kytketty, mutta se ei ole aktiivinen. Energiansäästöä varten se siirtyy automaattisesti näihin tiloihin käytön jälkeen(*). Jos haluat muuttaa tätä asetusta (*), katso lisätietoja käyttöohjeesta. Huomaa, että tämä lisää energiankulutusta.
(*):mallista riippuen.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

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

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta www.obhnordica.fi

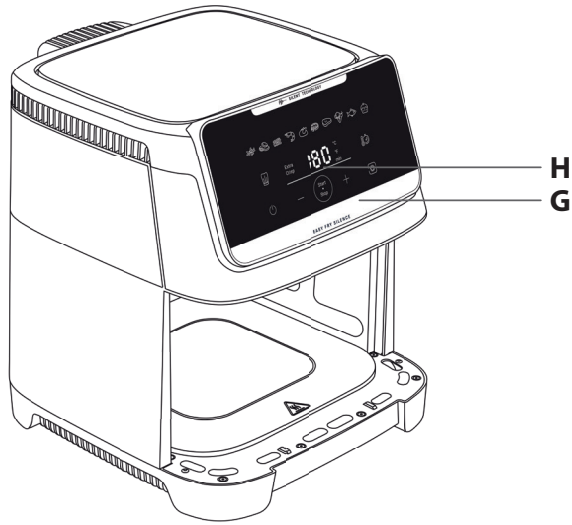
Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Phone: +358 9 8946150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica Commercial code AG8428NO, AG8468NO
220-240V ~, 50-60 Hz
1675-1990W



Oikeus muutoksiin pidätetään.



DESCRIPTION

- | | |
|--|------------------------------|
| A. Drawer | F. Storage lid* |
| B. Drawer handle | G. Digital touchscreen panel |
| C. Detachable front* | H. Time/temperature display |
| D. Removable grid* | |
| E. Detachable front with viewing window* | |

AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Fries | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Steak |
| 3. Bacon / Beef bacon | 8. Vegetables |
| 4. Prawns | 9. Fish |
| 5. Roasted chicken | 10. Desserts |

BEFORE FIRST USE

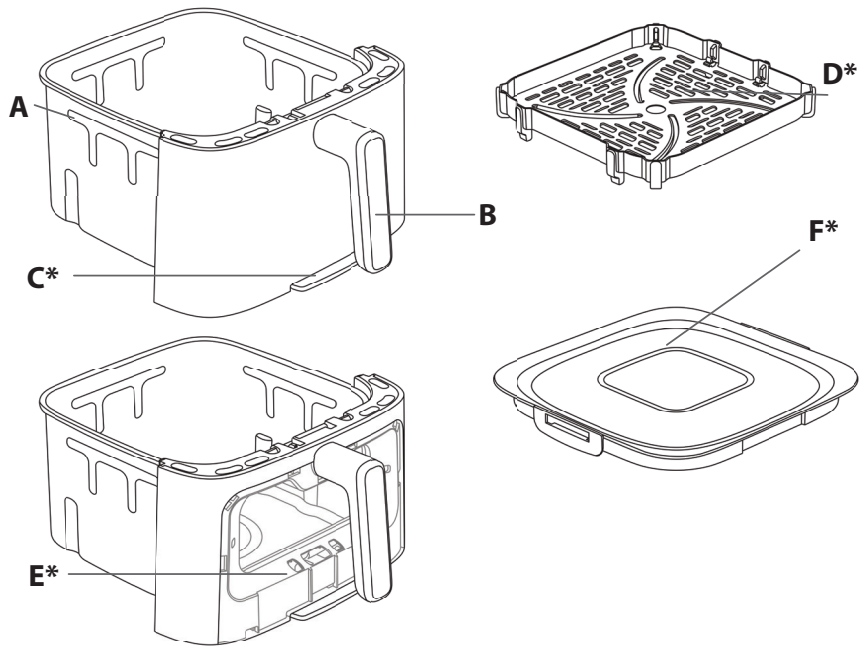
Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Do not remove the silicone pads from the grid.
3. Thoroughly clean the drawer and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note:

- The drawer, the lid and the grid are dishwasher safe.
- Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.
- For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air.



*depending on model

PREPARING FOR USE

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

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15 cm / 6 inches should be left around the appliance to allow air to circulate.

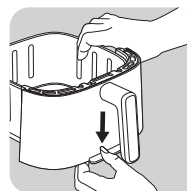
GENIUS SYSTEM FOR EASY CLEANING

With Genius system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself.

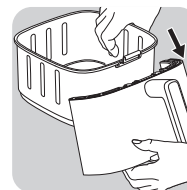
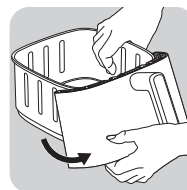
- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the in-pack lid.

HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

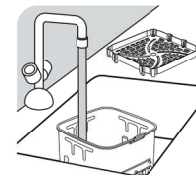
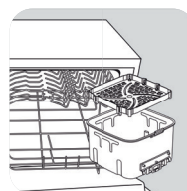
To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with detachable front.



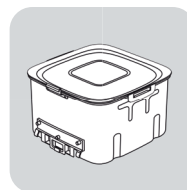
Push the button located on the bottom of the drawer down



Remove the hook from its location. The removable front comes off.



Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front that you can replug on the appliance.

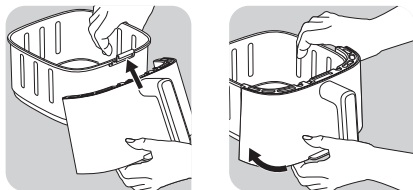


OR place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.
Warning: Do not place the storage lid on the drawer if it is still hot. Wait until the bowl has completely cooled down.

*depending on model

HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- After washing and thoroughly drying the outer front: Clip the top of the front into the hook of the drawer. Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.



HOW TO REHEAT THE LEFTOVERS

To reheat the leftovers, remove the lid from the drawer and replace the front on the drawer.

- Press and to set 160°C.
- Then, press to set 10 minutes with the and .

CAUTION! Never use the appliance without the drawer. Always clip the front panel back onto the bowl before cooking.

USING THE APPLIANCE

Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate from the chimney when first lit.

The appliance can cook a large range of foods. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

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

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

3. Slide the drawer back into the appliance.
4. Press to switch on the appliance.

5. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

a. If choosing automatic cooking menus:

- Press button to enter the automatic menu selection.
- Then press again button on the screen to select the desired preset programs (these preset programs are described in detail in the "Cooking guide" section).
- If needed, adjust the cooking time by pressing the button and adjusting the time with the and buttons. The timer can be set for between 0 and 90 minutes.
- You can also adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Press to begin cooking with the selected temperature and time settings.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- **Note:** During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing , even if there is a cooking ongoing in automatic menus.

b. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Then set the desired cooking time by pressing and buttons. The timer can be set for between 1 and 90 minutes.
- Press to begin cooking with the selected temperature and time settings.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

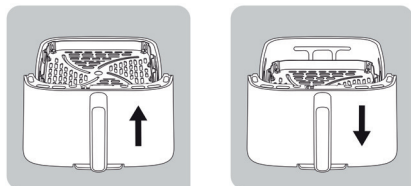
c. Pause or stop cooking:

- Simply press the button to pause cooking. To resume cooking, press the button again.
- Make a long press to the button to stop cooking. As the appliance cools, it continues to ventilate.

6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
7. Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance, the appliance restarts automatically. For Fries, we recommend to shake after 15 minutes of cooking, then we advise you to do a second shake when there are 10 minutes of cooking time remaining.

8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.
Caution:
 - The drawer should never be turned upside down with the grid.
 - After hot air frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.
11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.








2 LEVELS COOKING GRID











Two positions are available for positioning your grid in your air fryer: a high position and a low position. Our 2-level cooking grid will help you to cook various types of food.

- **LOWER POSITION:** Use this position to cook ingredients such as large quantities of meat, vegetables or chips, taking advantage of the entire surface of the bowl.
- **HIGHER POSITION:** Use this position to cook smaller ingredients such as toast, salmon steaks, burger steaks. It will allow you to brown them better and catch them more easily.

USING EXTRA CRISP MODE

- This mode is only active for Fries' mode and Manual mode. When activating the extra crisp option, the appliance operates at high speed and provides even better crispy results.
Note: this cooking mode boosts the rotating fan of your appliance.
- This function must be activated before the start of cooking.
 1. Place the food in the drawer of the appliance.
 2. Press , then press  on the screen to display the  cooking mode or Manual mode.
 3. Press . When this mode is activated, it appears in orange in the screen.
 4. If needed, adjust the cooking time by pressing  and  buttons (see section 'Cooking guide').
 5. Press the Start button  to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
Note: The extra crisp function allows you to make your ingredients crispier with the same cooking time. This function can also save you 3 minutes on your cooking time, with cooking results identical to cooking without the option. If you'd rather save time than crisp up, reduce the cooking time by 3 minutes after activating the function.

DEHYDRATION

1. Place the grid in the drawer of the appliance.
2. Press , then adjust the temperature  by pressing  and  button from 40°C to 80°C on the digital screen.
3. Then set the desired cooking time  by pressing  and  button. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
4. Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
5. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
7. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.
Caution: the drawer should never be turned upside down with the grid.





Caution: After hot frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.

YOGHURT

A set of 8 jars is available as accessory sold separately.






Preparation for 8 jars of yoghurts:

- Add 1,25L of whole UHT milk at regular temperature into a mixing bowl.
- Then add the sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Put the mixture into the 8 glass jars and close with the lid
Note: Yoghurts must be cooked with the lids on the jars.
- Place the 8 jars in the verrine holder, as indicated in the instructions for the verrine set dedicated to Easy Fry Silence 7L.
- Press , then adjust the temperature by pressing  button to 40°C.
- Then set the cooking time by pressing  button. Set the timing to 8 hours.
- Press the Start button  to launch the cooking process.
Caution: After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.
Note: If you think that the texture of your yoghurt is too liquid, you have 2 options :
 - Increase the temperature by 5°C
 - Extend the cooking time by 1 hour or 2 hours.

DELAYED START

In manual mode and for certain automatic programs (all programs except French Fries, Meat and Fish mode), you have the option to delay the start of the cooking. Start of cooking can be delayed from 30 minutes to a maximum of 4 hours. To do this:



































- Before launching the cooking, make a long press on  button.
- Use the  and  buttons to set the time at which you want cooking to start,
- then press "Start".

Warning: Delayed start can present a health risk for some ingredients - we strongly advise against any delayed start on foods such as meat or fish, with the exception of roast chicken.

COOKING GUIDE

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

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

		Fresh or frozen					
	French fries	Frozen	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	x 2 shakes	
	Fresh Homemade Fries	Fresh	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 shakes	Soak the fresh potatoes cut into fries for 30 minutes in cold water. Dry well. 1 tbsp oil, salt and pepper
	Potato wedges	Frozen	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Shake 2 times	
	Chopped steak Well Done	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	200°C		Salt, pepper on all sides
	Meat balls	Fresh	4 - 24 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Whole Chicken	Fresh	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Chicken wings	Fresh	2 - 9 pieces	13 - 16 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Bacon	Fresh	4 - 6 pieces	8 - 12 min	220°C		
	Sausage	Fresh	2 - 6 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Breaded Fish	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	180°C		
	Salmon Fillet	Fresh	1 - 5 pieces	8 - 10 min	200°C		Oil and place on the skin
	Prawns	Fresh	6 - 18 pieces	8 - 10 min	140°C		1 tsp oil, salt pepper
	Brussels sprout	Fresh	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	x1 shake	1 tsp oil, salt pepper
	Zucchini	Fresh	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	x2 shakes	Oil, salt pepper
	Nuggets	Frozen	4 - 22 pieces	12 - 14 min	200°C		
	Cheese stick	Frozen	4 - 18 pieces	12 min	200°C		
	Mini pizza	Frozen	2 - 9 pieces	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 pieces	15 min	160°C		Use a baking tin/oven dish**
	Yogurt		4 - 8 jars***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

* Shake halfway through cooking.

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

*** correspond to the brand jars sold as accessory.

* Shake halfway through cooking.

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

*** correspond to the brand jars sold as accessory.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Caution: risk of overcooking if the temperature is not respected.

CHANGING THE BULB

Make sure the product is cold and turned off before performing any maintenance on the lamp. When replacing the bulb, ensure it is not cracked or broken, and check that the glass cover is properly reassembled and securely locked.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods. If you are unsure, you can open the drawer at any point of cooking to check progress.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potato.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 600 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

If you want to make home-made chips, follow the steps below.

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

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.
Warning for detachable front model: to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.
For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

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

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

STORAGE

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

In compliance with CE marking regulations in force, information about off mode, standby mode (*), and networked standby (*) energy consumption is available on www.obhnordica.com, www.tefal.com, www.wmf.com, or www.krups.com (*). This data shows your appliance's energy use when connected but not active. For energy saving, it switches automatically to these modes after use (*). If you wish to modify this setting (*), see the user manual. Note this will increase energy consumption. (*); depending on model.



Environment protection first!

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

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica Commercial code AG8428NO, AG8468NO

220-240V ~, 50-60 Hz

1675-1990W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.