



DESIGNING GOOD LIFE

OptiGrillTM ⊕ initial

AUTOMATIC GRILL

*Perfect grilling results
from rare to well-done*





Bruksanvisning - svenska.....sida	3 - 21
Brugsanvisning - dansk.....side	22 - 40
Bruksanvisning - norsk.....side	41 - 59
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	60 - 78
Instructions of use - english.....page	79 - 97





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSINSTRUKTIONER/ VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	sid 4-5
GÖR SÅ HÄR	sid 6
GÖR INTE SÅ HÄR	sid 6
APPARATENS DELAR	sid 8
BESKRIVNING	sid 9
FÖRBEREDA APPARATEN	sid 10
AUTOMATISK TILLAGNING	sid 11
MANUELL TILLAGNING	sid 14
TILLAGA YTTERLIGARE EN OMGÅNG	sid 14
AVKYLNING	sid 16
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	sid 17
FELSÖKNINGSGUIDE	sid 18
TILLAGNINGSGUIDE (AUTOMATISKA PROGRAM)	sid 19
TILLAGNINGSGUIDE (INKLUSIVE MANUELLT LÄGE)	sid 19





SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR


Riktlinjer för användning, underhåll och installation: För din egen säkerhet bör du läsa igenom hela bruksanvisningen och titta på bilderna.

- Den här apparaten är endast avsedd för inomhusbruk och hemmabruk. Den är inte avsedd att användas för följande tillämpningar, och garantin gäller inte i dessa fall:
 - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - lantbruk
 - av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar
 - bed and breakfast, vandrarhem och liknande.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och tillbehör på insidan och utsidan av apparaten innan den används första gången.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap/erfarenhet av apparaten, såvida inte användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer från 8 år och uppåt med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda om de står under tillsyn eller har fått instruktioner för hur apparaten används och förstår





vilka riskerna är. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsyn.

- Håll apparaten och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används.
-  Utsidan på apparaten kan bli mycket het när apparaten används. Vidrör aldrig heta ytor på apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Rulla alltid ut strömkabeln helt innan apparaten sätts i strömuttaget.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller eftermarknadsservice för att undvika fara.
- Använd inte förlängningskabel. Om du ändå väljer att på eget ansvar göra det, använd en förlängningskabel som är i gott skick, har en stickkontakt med jordanslutning och som är anpassad efter apparatens effekt. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att förhindra att någon snubblar över förlängningskabeln.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Kontrollera att strömförsörjningen är kompatibel med effektvärdet och spänningen som anges på undersidan av apparaten.
- Rengör grillplattorna med en svamp, varmt vatten och diskmedel.
- Doppa aldrig ner apparaten, strömkabeln eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.





VARNING: Värm eller förvärm inte apparaten utan att de båda grillplattorna är på plats.

Gör så här

- Läs instruktionerna som medföljer apparaten noggrant och ha dem tillgängliga.
- Om en brännskada inträffar, skölj omedelbart med kallt vatten och uppsök läkare vid behov.
- Tvätta plattorna innan de används första gången, se avsnitt 5, häll lite matolja på plattorna och torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.
- Placera strömkabeln, med eventuell förlängningskabel, så att gästerna kan röra sig fritt runt bordet utan att snubbla över den.
- Matlagningsångor kan vara farliga för djur med särskilt känsliga andningsorgan, som fåglar. Vi rekommenderar fågelägare att hålla dem borta från matlagningsområdet.
- Håll alltid apparaten oåtkomlig för barn.
- Kontrollera att ytorna på grillplattorna är rena innan de används.
- Förhindra skador på plattorna genom att endast använda dem för det som de är avsedda för (ställ dem inte i en ugn, på en gasring eller kokplatta eller liknande).
- Se till att plattorna sitter stabilt och är korrekt placerade och fastsatta på apparaten. Använd endast plattor som medföljer apparaten eller som köpts från ett godkänt servicecenter.
- Använd alltid trä- eller plastredskap för att undvika skador på grillplattorna.
- Använd endast plattor eller tillbehör som medföljer apparaten eller som köpts från ett godkänt servicecenter. Använd inte dem för andra apparater eller användningsområden.

Gör inte så här


- Använd inte apparaten utomhus.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den sitter i uttaget eller används.
- För att förhindra att apparaten överhettas ska den inte ställas ett hörn eller under ett väggskåp.
- Placera aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, bordsduk, lackerade möbler etc.) eller på en mjuk yta som en diskhandduk.
- Placera aldrig apparaten under ett skåp som är fäst i väggen eller på en hylla eller bredvid brandfarliga material som persienner, gardiner eller väggbonader.
- Placera aldrig apparaten på eller nära heta eller hala ytor. Strömkabeln får aldrig vara nära eller i kontakt med heta delar av apparaten, nära en värmekälla eller läggas över skarpa kanter.
- Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Skär aldrig mat direkt på plattorna.
- Använd inte hård disksvamp, stålull eller slipande skurpulver eftersom det kan skada nonstickbeläggningen.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Bär inte apparaten i handtaget.
- Kör aldrig apparaten tom.



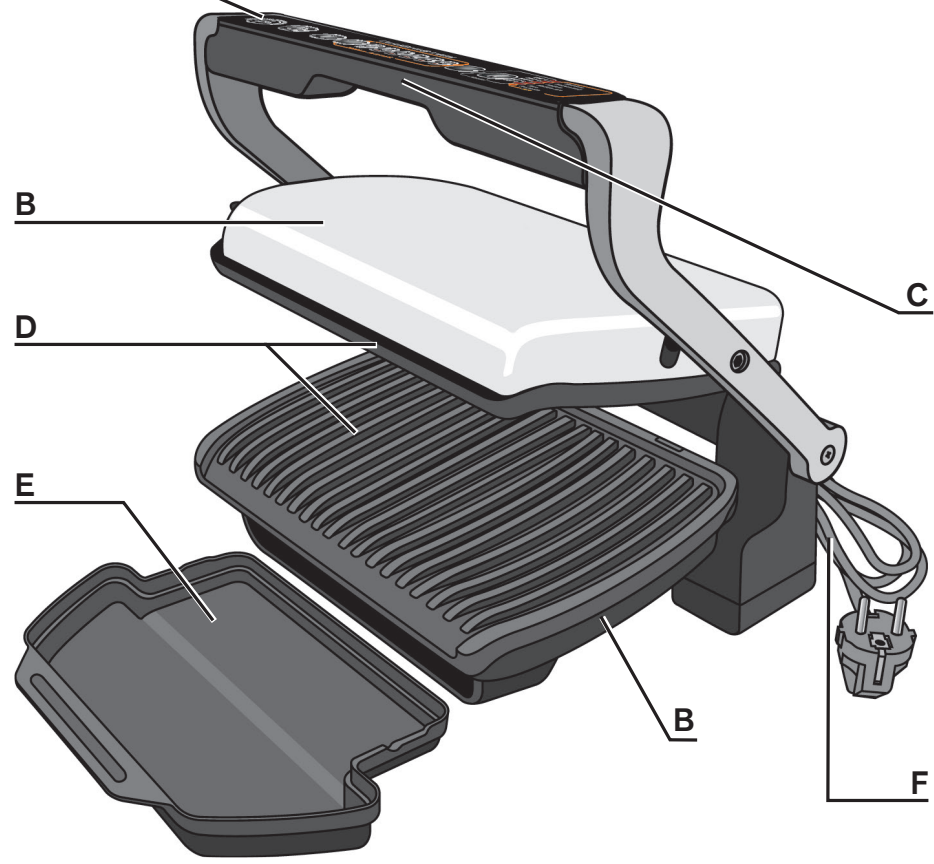
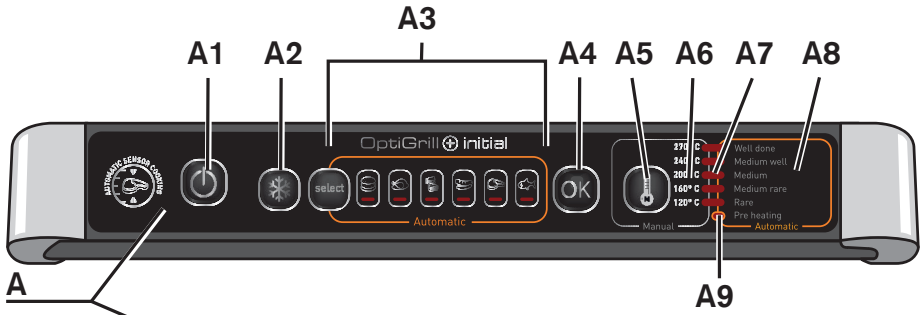


- Använd inte aluminiumfolie eller andra föremål mellan plattan och maten som tillagas.
- Ta inte bort dropptråget när du lagar mat. Om dropptråget blir fullt vid tillagning: låt apparaten svalna innan du tömmer tråget.
- Placera inte värmeplattan på en bräcklig yta eller under vatten.
- Skydda nonstickbelägningen genom att undvika överdriven förvärmning när apparaten är tom.
- Plattorna ska aldrig hanteras när de är varma.
- Laga inte mat i aluminiumfolie.
- Tillaga aldrig recept som inkluderar flambering eftersom det kan förstöra apparaten.
- Lägg inte aluminiumfolie eller något annat föremål mellan plattorna och värmeelementet.
- Laga eller värm aldrig laga mat medan grillen är öppen.
- Värm aldrig upp apparaten utan grillplattorna.

Tips/information

- Tack för att du köpte denna apparat som endast är avsedd för hushållsbruk.
- För din säkerhets skull uppfyller denna apparat gällande standarder och föreskrifter som gäller lågspänningsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, miljön, material i kontakt med livsmedel.
- Första gången apparaten används kan det uppstå viss lukt och rökutveckling under de första minuterna.
- Vi utvecklar ständigt våra produkter och de kan ändras utan föregående meddelande.
- Konsumera inte livsmedel som kommer i kontakt med de delar som är märkta med .
- Om råvaran är för tjock kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten.







Beskrivning

- | | | |
|--|--|-----------------------|
| A Kontrollpanel | A5 Manuellt läge, fem temperaturnivåer | B Hölje |
| A1 På-/Av-knapp | A6 Temperaturnivåer för manuellt läge | C Handtag |
| A2 För automatiska program | A7 Fem lysdioder för temperaturnivåer i manuellt läge eller för tillagningsnivå för automatiska program | D Grillplattor |
| A3 6 Automatiska tillagningsprogram med selectknapp | A8 Tillagningsnivå för automatiska program. | E Droppbricka |
| A4 OK-knapp | A9 Lysdiod förvärmning för automatiska program. | F Sladd |

Guide till automatiska tillagningsprogram



Hamburgare



Panini/sandwich



Fågel



Fisk



Rött kött



Fläskkött/korv/lamm

Guide till manuella tillagningsprogram

Manuellt läge:



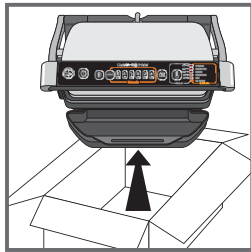
Traditionell grill för manuell tillagning med fem olika temperaturinställningar (120–270 °C).





FÖRBEREDA APPARATEN

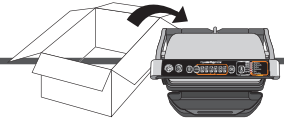
1 Inställning



1



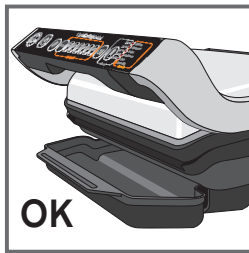
2



1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och tillbehör på insidan och utsidan av apparaten. Handtagsdekalen för tillagningsnivåindikatorn kan bytas ut till aktuellt språk. Du kan byta ut den mot den som finns på insidan av förpackningen.



3

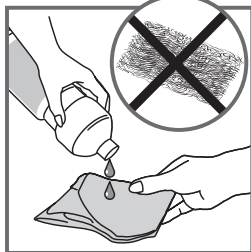


4

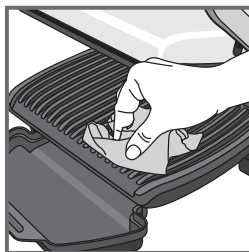
Innan apparaten används första gången ska plattorna rengöras noggrant med varmt vatten och lite diskmedel. Skölj och torka noga.

3-4 Placera den löstagbara droppbrickan framtill på apparaten.

2 Förberedelse



5

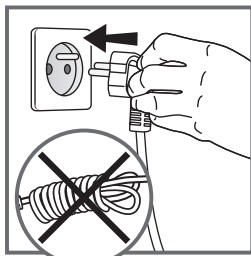


6

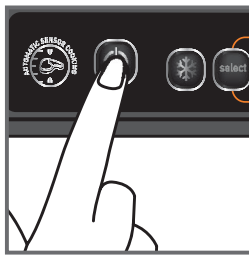


5 För bästa möjliga resultat kan du torka av grillplattorna med en pappershandduk doppad i lite matolja.

Se till att grillplattorna är korrekt placerade upptill och nedtill innan förvärmningsfasen börjar.



7



8

6 Ta bort eventuell överskottsolja med hushållspapper.

7 Anslut apparaten till ett uttag. (Observera att sladden ska vara helt upprullad).

8 Tryck på På-/Av-knappen.



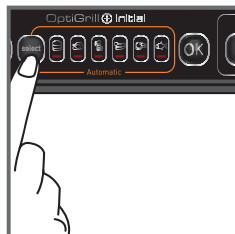


3a - AUTOMATISK tillagning med 6 automatiska program

Automatisk tillagning – välj ett program och förvärm plattorna före tillagningen:



9



10

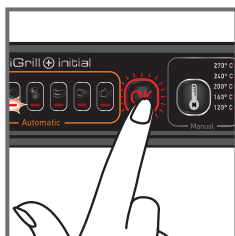
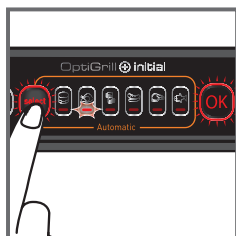
9 Om maten du vill laga är djupfryst, tryck på knappen för fryst mat.

10 Välj lämpligt tillagningsläge beroende på vilken typ av mat du vill laga.

6 automatiska tillagningsprogram

	Välj detta tillagningsprogram om du vill laga hamburgare.		Välj detta tillagningsprogram om du vill laga fläsk/korv/lamm.
	Välj detta tillagningsprogram om du vill laga fågel.		Välj detta tillagningsprogram om du vill laga rött kött.
	Välj detta tillagningsprogram om du vill laga panini eller sandwich.		Välj detta tillagningsprogram om du vill laga fisk.

Om du är osäker på vilket tillagningsläge som ska användas för livsmedel som inte finns listade ovan, se "Tillagningstabell" på sidan 19.

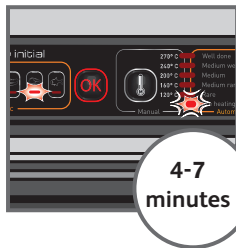


11

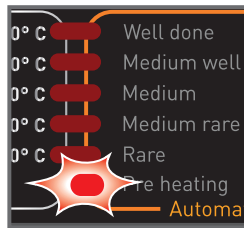
11 Tryck på "SELECT"-knappen flera gånger tills du når önskat program. Se till att det inte finns någon mat i grillen. När du har valt program trycker du på OK-knappen.

Obs! Om du har valt fel program, backa till steg 8.





12



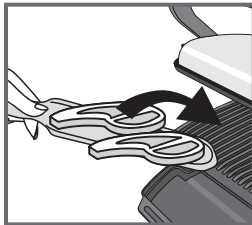
13

12 Lysdioden för valt program lyser. Apparaten börjar förvärmas och förvärmningsindikatorn blinkar under hela förvärmningsfasen. Du måste vänta tills förvärmningsindikatorn slutar blinka innan du öppnar grillen och lägger i maten. Vänta i 4–7 minuter.

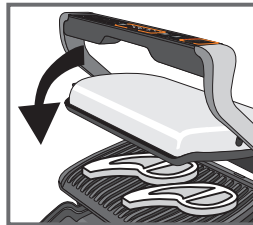
13 När förvärmningen är klar hörs en melodi, förvärmningsindikatorn slutar blinka och lyser sedan under hela tillagningsprocessen.

Anmärkning: Om apparaten förblir stängd efter förvärmningen kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten.

Tillagning



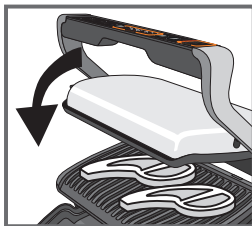
14



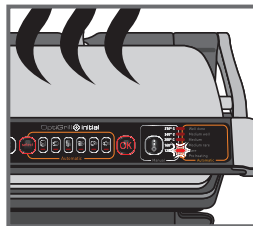
15

14-15 Efter förvärmning är apparaten klar att användas. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

Anmärkning: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten automatiskt.

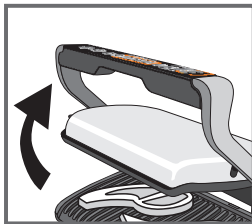


16

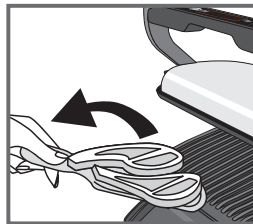


17

16-17 Apparaten ställer automatiskt in tillagningscykel (tid och temperatur) beroende på matens tjocklek och mängd. Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln. Indikatorn "Rare" blinkar för att indikera att tillagningsnivån "Rare" används. En pip hörs och indikatorn lyser med fast sken när tillagningsnivån har uppnåtts (för bästa resultat, öppna inte grillen och flytta inte maten under tillagningsprocessen). Observera att det särskilt för kött är normalt att tillagningsresultatet varierar beroende på köttets typ, kvalitet och ursprung. **Obs!** När du tillagar tunt skuren mat och stänger apparaten kommer knappen "OK" att blinka och alternativet "preheating" lyser med fast sken. Tryck på "OK" för att apparaten ska starta tillagningsprogrammet.

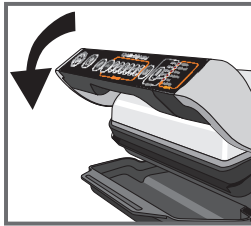


18



19





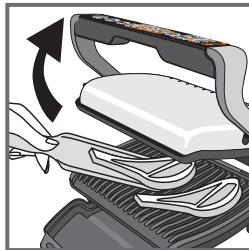
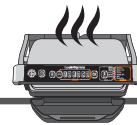
20

18-19 När tillagningsnivån är uppnådd slutar indikatorlampan att blinka och det hörs ett pip. Öppna apparaten och ta bort maten när önskad nivå är uppnådd.

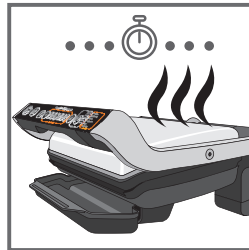
20 Stäng apparaten utan mat på grillplattan. Kontrollpanelen tänds och ställer sig i programvalsläge. Börja om från punkt 9 för att starta en ny automatisk tillagningscykel.

Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget programval görs.

Kommentarer

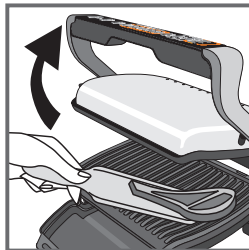


21

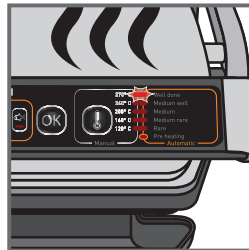


22

21-22-23 Om du vill laga mat efter olika personers önskemål öppnar du grillen och tar ut den mat som nått den önskade tillagningsnivån och stänger sedan grillen för att fortsätta laga den återstående maten. Programmet fortsätter tillagningscykel tills den når nivån "well done".



23



24

24 Värmeållningsfunktion

När tillagningsprocessen är avslutad fortsätter apparaten automatiskt att varmhålla maten efter att nivån "well done" har uppnåtts. Om det ligger kvar mat på grillen fortsätter den att tillagas medan grillplattorna kyls av.

Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en viss tid.

Fortsatt tillagning

Om du vill laga mer mat, se sida 14.

Laga mer mat

Om du vill tillaga ytterligare en omgång råvaror värmer du upp apparaten igen (starta från punkt 9 i automatiskt läge eller punkt 25), även om det är samma typ av råvara som ska tillagas.





Tillaga ytterligare en omgång mat:

Efter att den första omgången råvaror har tillagats:

1. Se till att apparaten är stängd, utan råvaror i.
2. Välj lämpligt tillagningsläge/program (detta steg är nödvändigt även om du ska ha samma tillagningsläge som tidigare).
3. Tryck på "OK" för att starta förvärmningen. Under denna fas blinkar temperaturindikatorn (i manuellt läge) eller PREHEAT-indikatorn (i automatiskt läge). Detta steg är obligatoriskt även om apparaten verkar varm.
4. Förvärmningen är klar när det hörs ett pip och indikatorn för tillagning slutar blinka.
5. Efter förvärmning är apparaten klar att användas. Öppna grillen och lägg råvarorna på grillplattan.

Viktigt:

- Observera att förvärmningsfasen är obligatorisk för varje ny tillagningsomgång.
- Kom ihåg att alltid ha grillen stängd och inga råvaror i för att förvärmningen ska fungera effektivt.
Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger i råvarorna.

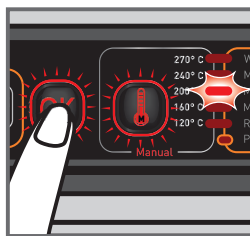
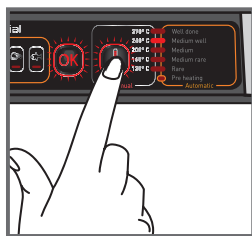
Obs! Om den nya förvärmningscykeln utförs direkt efter föregående cykel, kommer förvärmningstiden att blir kortare.

3b - MANUELL tillagning i manuellt läge

Manuell tillagning – välj ett program och förvärm plattorna före tillagningen:



Om du väljer manuellt läge styr du tillagningstiden. 5 olika temperaturinställningar är tillgängliga för det manuella läget. Se separat quick start guide för manuell tillagning. Om du är osäker på vilket tillagningsläge som ska användas för livsmedel som inte finns listade, se "Tillagningsguide" på sidan 19.



25

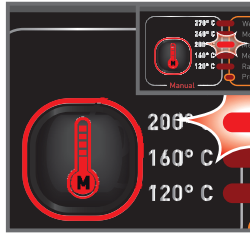
25 Tryck på knappen för manuellt läge tills du når önskad tillagningstemperatur. När du har nått valt program trycker du på OK-knappen.

OBS: Om du har valt fel program, backa till steg 8.





26



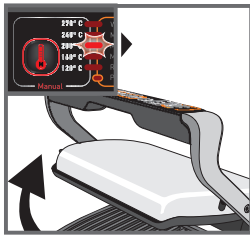
27

26 Lysdioden för den valda temperaturen blinkar under hela förvärmningsfasen. Vänta i 4–7 minuter.

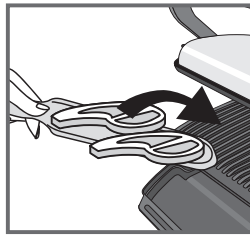
27 När förvärmningen är klar hörs en melodi, temperaturindikatorn slutar blinka och lyser sedan med fast sken under hela tillagningsprocessen.

Anmärkning: Om apparaten förblir stängd efter förvärmningen kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten.

Tillagning



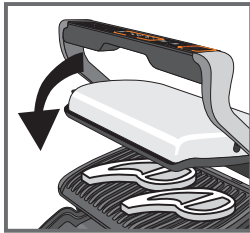
28



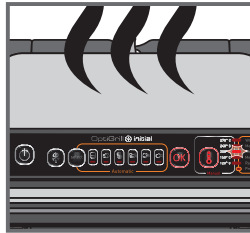
29

28-29 Efter förvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

Anmärkning: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten automatiskt.



30



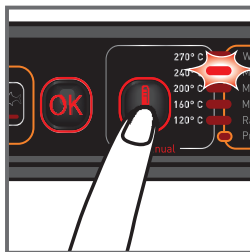
31

30-31 Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln. Grillen håller den valda temperaturen. Kontrollera regelbundet tillagningen genom att öppna grillen en aning.





Kommentarer



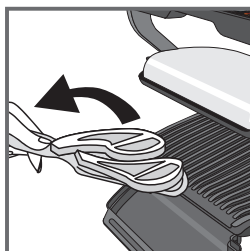
32



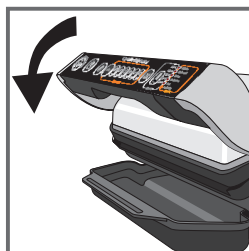
33

32 Om du vill ändra tillagningsnivån under tillagningsprocessen, tryck på knappen för manuellt läge (temperaturindikatorn blinkar tills du når den nya nivån om temperaturen är högre). När nivån är uppnådd slutar indikatorlampan att blinka.

Observera att det särskilt för kött är normalt att tillagningsresultatet varierar beroende på köttets typ, kvalitet och ursprung.



34



35

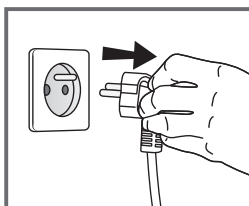
33-34 Öppna apparaten och ta bort maten när önskad tillagningsnivå är uppnådd.

35 Stäng apparaten utan att lämna kvar någon mat på grillplattan. Kontrollpanelen tänds och ställer sig i programvalsläge. Börja om från punkt 21 för att starta en ny manuell tillagningscykel. **Anmärkning:** Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget programval görs.

4 Av kylning



36

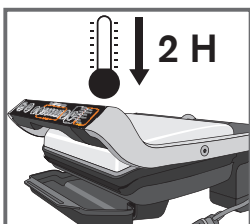


37

36 Tryck på På-/Av-knappen för att stänga av apparaten.

37 Dra ur kontakten från vägguttaget.

38 Låt den svalna i minst två timmar. Undvik oavsiktliga brännskador genom att låta grillen svalna ordentligt före rengöring.

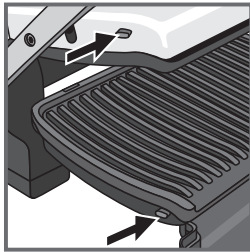


38

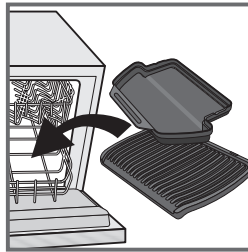




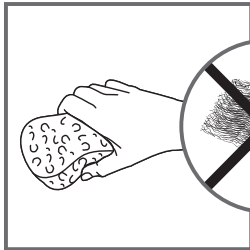
5 Rengöring och underhåll



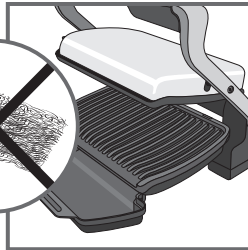
39



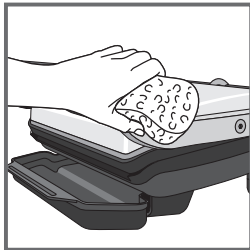
40



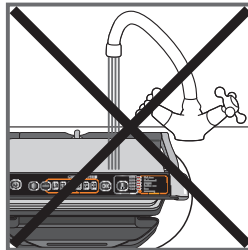
41



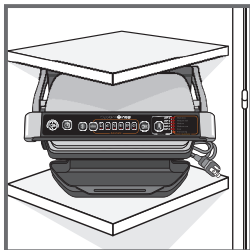
42



43



44



45

39 Lossa och ta bort grillplattorna före rengöring för att undvika att skada ytan. Droppbricksen och grillplattorna kan diskas i maskin.

40 Apparaten och tillhörande sladd får inte stoppas i diskmaskinen. Värmelementen och andra synliga och tillgängliga delar ska inte rengöras efter att plattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga väntar du tills apparaten är helt nedkyld och rengör dem med en torr trasa. Om du inte vill diska plattorna i diskmaskin kan du använda varmt vatten och lite diskmedel för att rengöra dem. Skölj sedan noggrant för att få bort eventuella diskmedelsrester. Torka noggrant med hushållspapper.

41 Använd inte stålball, stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast tvättsvampar av nylon eller annat icke-metalliskt material. Töm droppbricksen och diska den i varmt vatten och lite diskmedel, torka noggrant med en pappershandduk.

42 Rengör grillocket genom att torka av det med en varm, blöt svamp och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

43 Doppa inte apparaten i vatten eller annan vätska.

44 Kontrollera alltid att grillen är ren och torr innan den stoppas undan.

45 Annan service ska utföras av en auktoriserad servicetekniker.





Felsökningsguide







Problem	Orsak	Lösning
Knapparna + blinkar + LED 120° C lyser.	Förvärmning inte genomförd. Apparaten har slagits på eller en automatisk tillagningscykel har aktiverats med mat mellan plattorna. Det manuella läget har aktiverats automatiskt.	<ul style="list-style-type: none"> • Två möjliga alternativ: - Välj temperaturinställning genom att trycka på temperaturknappen och sedan på OK. Börja tillagningen, men övervaka det hela (manuellt läge). Temperaturen kan justeras med knappen. - Öppna apparaten helt, ta bort maten, stäng apparaten ordentligt, välj ett tillagningsprogram och tryck på OK. Vänta tills förvärmningen är klar (förvärmningsindikatorn lyser med fast sken).
Efter att apparaten stängts med mat mellan plattorna övergår apparaten till manuellt läge med blinkande + + 270° C, upphör att pipa efter några sekunder, och apparaten värmer i manuellt läge under 270 °C.	Förvärmningen är inte helt genomförd. Grillen har öppnats och mat har lagts på plattan innan förvärmningen är klar.	Börja tillagningen, men det hela måste övervakas eftersom det är manuellt läge. Temperaturen kan justeras med knappen. eller Öppna apparaten, ta bort maten, stäng apparaten ordentligt och vänta tills förvärmningen är klar. (Förvärmningsindikatorn lyser med fast sken).
Apparaten stannar under förvärmningscykeln eller tillagningen.	Apparaten har hållits öppen för länge under tillagningen. Apparaten har stått för länge efter förvärmning eller värmeållning.	Dra ur stickkontakten och vänta några minuter. Anslut apparaten igen och slå på den.
De sex indikatorlamporna blinkar + en av knapparna blinkar + pip ljud upphör	Apparatfel.	Dra ur kontakten och kontakta kundtjänst.
Apparaten piper inte längre		
Efter förvärmningen startar inte tillagningscykeln efter att mat har lagts på grillen. Indikatorn lyser och knappen Pre heating blinkar.	Råvaran är tjockare än fyra cm. Du har inte öppnat grillen helt för att lägga dit maten.	Råvaran får inte vara tjockare än fyra cm. Öppna grillen helt och stäng den sedan.
De sex indikatorlamporna blinkar + en av knapparna blinkar + pip ljud upphör eller fortsätter	Känner inte av maten. Maten är för tunn, knappen OK blinkar. Apparatfel. Apparaten förvaras eller används i ett rum som är för kallt. Apparaten är överhettad.	Bekräfta att tillagningen kan börja genom att trycka på knappen. Dra ur stickkontakten och vänta några minuter. Anslut apparaten igen och starta den. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänst.

Tips, speciellt för kött: Tillagningsresultaten för de förinställda programmen kan variera beroende på matens ursprung, tillskärning och kvalitet. Programmen har beräknats och testats för livsmedel av god kvalitet. På samma sätt måste man ta hänsyn till köttets tjocklek under tillagningen. Det går inte att tillaga kött som är tjockare än fyra cm.





Tillagningsguide (automatiska program)

Valt program	Färgindikator för tillagningsnivå				
	Blodig	Medium/ blodig	Medium	Medium/ välgrillat	Välgrillat
 Rött kött	X	X	X	X	X
 Hamburgare	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwich		X	X	X	
 Fisk		X	X	X	X
 Fågel					X
 Fläsk/korv/lamm					X

Tillagningsguide (inklusive manuellt läge)

Råvara		Tillagnings- program	Tillagnings- nivå
Bröd	Skivor av bröd, grillade smörgåsar		medium
	Hamburgare: (efter tillagning av färs)		medium
Kött & fågel	Fläskkotlett (benfri), sidfläsk		medium
	Lamm, benfritt		välgrillat
	Frysta chicken nuggets ❄️ program Chicken		välgrillat
	Sidfläsk		medium
	Skinkskivor		medium
	Marinerat kycklingbröst		blodigt
	Ankbröst		blodigt
Fisk	Hel forell		välgrillat
	Skalade räkor		medium
	Kungsräkor (med eller utan skal)		medium
	Tonfisk		blodigt
Manuellt läge Se specifik quick start guide.	Grillade frukter och grönsaker (skärs i lika stora bitar)		5 olika temperaturinställningar


För fryst bröd, tryck ❄️ innan val av program.





Kassering av förbrukad apparatur



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

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

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

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

Villkor och undantag

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

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

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





Lagstadgade konsumenträttigheter

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica GO706D15
220-240 V ~ 50-60 Hz
1830-2180 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.





INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSANVISNINGER/VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	s 24-25
GØR FØLGENDE	s 25
GØR IKKE FØLGENDE	s 25
FORSTØRRET VISNING	s 27
BESKRIVELSE	s 28
KLARGØRING AF APPARATET	s 29
AUTOMATISK TILBEREDNING	s 30
MANUEL TILBEREDNING	s 31
TILBEREDNING AF MERE MAD	s 33
AFKØLING	s 35
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	s 36
FEJLFINDING	s 37
TILBEREDNINGSGUIDE (AUTOMATISKE PROGRAMMER)	s 38
TILBEREDNINGSGUIDE (INKLUSIVE MANUEL FUNKTION)	s 38





SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER


Retningslinjer for brug, vedligeholdelse og produktinstallation: for din egen sikkerhed bedes du læse alle afsnit af brugervejledningen omhyggeligt, herunder de tilknyttede billeder og figurer.

- Dette apparat er beregnet til brug inde, og kun til privat brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:
 - i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
 - på gårde
 - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
 - bed & breakfast og lignende indkvartering
- Før apparatet tages i brug skal al emballage, mærkater og tilbehør fjernes indvendig og udvendig.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en voksen med ansvar for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller bruger det som legetøj.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra otte år og opefter og af personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sansemæssige





eller mentale færdigheder, hvis de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er helt klar over de farer, der kan være forbundet med det. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn under otte, medmindre de er under opsyn.

- Hold apparatet og tilhørende ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år.
- Efterlad aldrig apparatet uovervåget, når det er i brug.
-  Overfladetemperaturen kan være høj, når apparatet er tændt. Varme overflader på apparatet må aldrig berøres.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for at rulle ledningen helt ud, før apparatet tilsluttes.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller anden serviceinstans for at undgå fare.
- Undgå at bruge forlængerledning. Hvis du påtager dig ansvaret for brug af en sådan, bør du kun bruge forlængerledninger i god stand med kontakter med jordforbindelse og som passer til apparatets strømspænding. Tag alle nødvendige forholdsregler for at undgå, at nogen falder over en forlængerledning.
- Sæt altid apparatet i en kontakt med jordforbindelse.
- Sørg for, at den elektriske strømforsyning er kompatibel med den strømstyrke og spænding, der er angivet under apparatet.





- Brug en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre grillpladerne.
- Nedsænk aldrig apparatet, dets strømledning eller stik i vand eller anden væske.

ADVARSEL: Grillen må ikke opvarmes eller forvarmes uden de 2 grillplader sat i.

Gør følgende

- Læs vejledningen omhyggeligt, som gælder for de forskellige versioner afhængig af det tilbehør, der følger med dit apparat, og opbevar det inden for rækkevidde.
- Hvis du eller en anden brænder sig på grillen, skal forbrændingen med det samme skylles med rigeligt med koldt vand, og der skal tilkaldes læge efter behov.
- Pladerne skal vaskes, før apparatet tages i brug (se afsnit 5), hæld lidt madolie på pladerne og tør dem af med en blød klud eller køkkenrulle.
- Anbring ledningen med omtanke, uanset om der bruges forlængerledning eller ikke, så man kan bevæge sig frit omkring bordet uden at falde over den.
- Røg og damp fra tilberedningen kan være farlig for dyr, som har et særligt følsomt åndedrætssystem, såsom fugle. Vi råder fugleejere til at holde fugle væk fra tilberedningsområdet.
- Sørg for altid at placere apparatet utilgængeligt for børn.
- Kontroller at begge overflader på pladen er rene før brug.
- For at forhindre skade på pladerne må de kun bruges til det formål, de er beregnet til på apparatet (dvs. de må f.eks. ikke placeres i en ovn, på komfuret eller på elektriske kogeplader osv.).
- Sørg for, at pladerne ligger stabilt, velplaceret og korrekt sat på apparatet. Brug kun de plader, der fulgte med apparatet eller er købt fra et godkendt servicecenter.
- Brug altid en paletkniv af træ eller plastik for at undgå skade på pladerne.
- Brug kun dele eller tilbehør, der fulgte med apparatet eller er købt fra et godkendt servicecenter. Brug dem ikke til andre apparater eller formål.

Gør ikke følgende


- Efterlad ikke apparatet ude.
- Efterlad aldrig apparatet uovervåget, når det er tændt eller i brug.
- For at forhindre overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller under et vægskab.
- Apparatet må aldrig placeres direkte oven på sarte overflader (glasbord, dækkeserviet, lakerede møbler osv.) eller på en blød overflade, som et køkkenhåndklæde.
- Apparatet må aldrig placeres under et vægskab eller en hylde eller ved siden af brandbare materialer som persienner, gardiner eller plakater osv.



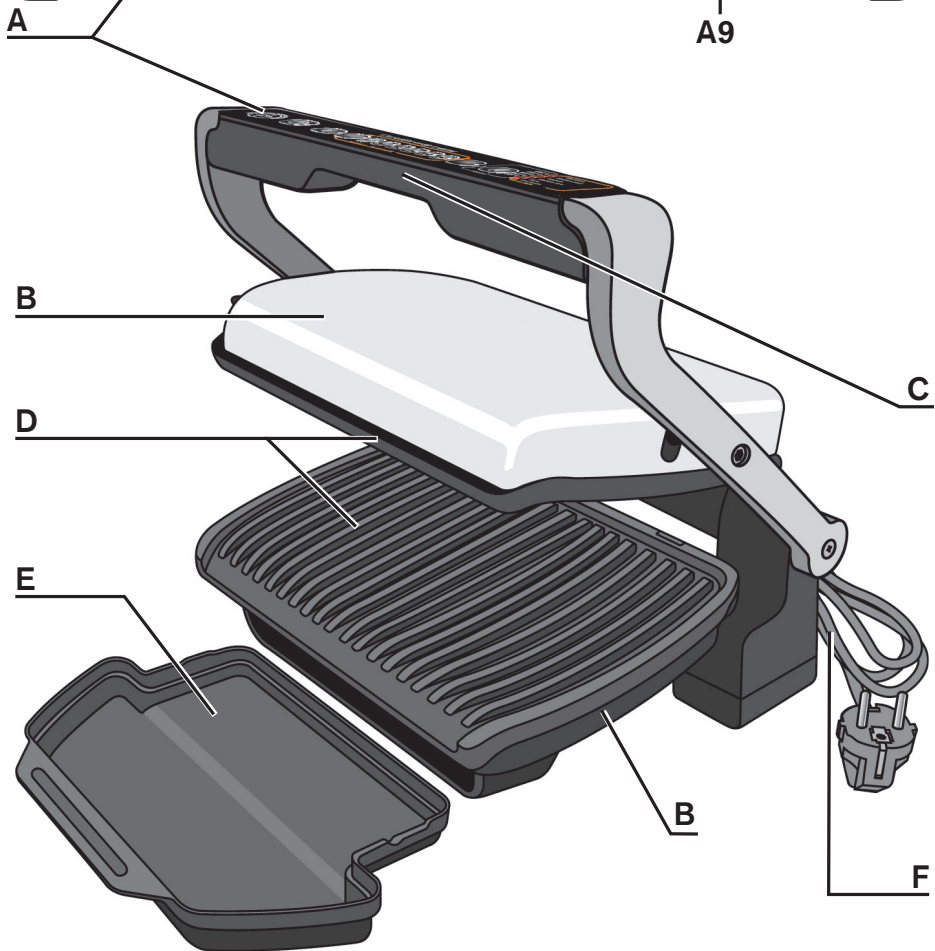
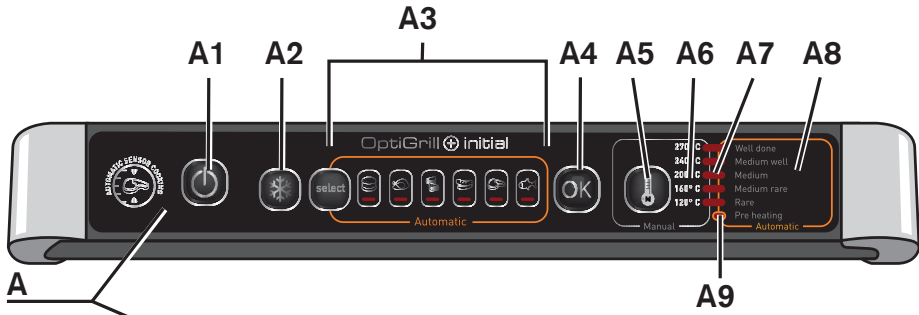


- Apparatet må aldrig placeres på eller i nærheden af varme eller glatte overflader, ledningen må aldrig være tæt på eller i kontakt med varme dele på apparatet, tæt ved en varmekilde eller ligge hen over skarpe kanter.
- Der må ikke anbringes køkkentøj/tagtøj/bestik på apparatets varme overflader.
- Mad må aldrig skæres ud direkte på pladerne.
- Der må aldrig bruges skuresvampe af metal, ståluld eller skrappe slibemidler, da disse kan beskadige nonstick-belægningen.
- Apparatet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Apparatet må ikke bæres i håndtaget eller metalkabler.
- Apparatet må aldrig bruges uden indhold.
- Der må ikke bruges aluminiumsfolie eller andre genstande mellem pladerne og den mad, der tilberedes.
- Bakken til opsamling af fedt må ikke fjernes, mens apparatet er i brug. Hvis bakken til opsamling af fedt fyldes under tilberedning, skal apparatet køle af, før den tømmes.
- Placer ikke den varme plade på følsomme overflader eller under vand.
- Undgå overdreven forvarmning af et tomt apparat for at bevare nonstick-egenskaberne.
- Pladerne må aldrig berøres eller håndteres, når de er varme.
- Tilbered ikke mad i aluminiumsfolie.
- Undgå tilberedning med flambering, da dette kan ødelægge apparatet.
- Anbring ikke sølvpapir eller andre ting mellem pladerne og varmeelementet.
- Brug aldrig apparatet til at tilberede eller grille mad, mens det er åbent.
- Varm aldrig apparatet op uden grillpladerne.

Tips/information

- Tak, fordi du har købt dette apparat, som udelukkende er beregnet til privat hjemmebrug.
- Af sikkerhedsmæssige årsager er apparatet i overensstemmelse med gældende standarder og lovgivning om lavspænding (direktiv), elektromagnetisk kompatibilitet, miljøet og med materialer i kontakt med fødevarer.
- Når apparatet tages i brug første gang kan det udsende en smule lugt eller røg i de første par minutter.
- Vi arbejder konstant med forskning og udvikling og kan modificere disse produkter uden forudgående varsel.
- Undgå at spise fødevarer, som har været i kontakt med de dele, der er markeret med .
- Hvis fødevarer er for tyk, forhindrer sikkerhedssystemet apparatet i at fungere.







Beskrivelse

- A** Betjeningspanel **A5** Manuel funktion 5 temperaturindstillinger **B** Hölje
- A1** Tænd/sluk-knap **A6** Temperaturniveauer til manuel funktion **C** Håndtag
- A2** Til automatiske programmer **A7** 5 Led'er: Til temperaturniveau i manuel funktion eller til tilberedningsniveau til automatiske programmer. **D** Grillplader
- A3** 6 Automatiske tilberedningsprogrammer med selectknapp **A8** Tilberedningsniveau til automatiske programmer. **E** Drypbakke
- A4** OK-knap **A9** Forvarmning Led til automatiske programmer. **F** Ledning

Guide til automatiske tilberedningsprogrammer



Burger



Panini/sandwich



Fjerkræ



Fisk



Rødt kød



Svinekød/pølser/lam

Guide til manuelle tilberedningsprogrammer

Manuel funktion:



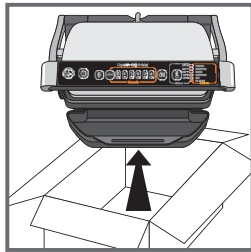
Traditionel grill til manuel betjening, med 5 forskellige temperaturindstillinger (fra 120 °C til 270 °C).





KLARGØRING AF APPARATET

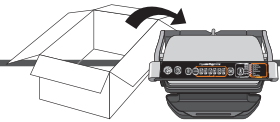
1 Indstilling



1



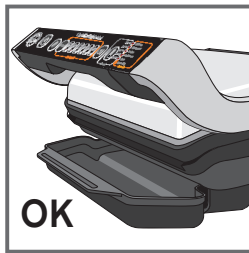
2



1 Fjern al emballage, mærkater og tilbehør indvendig og udvendig på apparatet, før det tages i brug. Farvemærkaten på indikatoren for tilberedningsniveau kan ændres efter sprog. Den kan udskiftes med en fra pakken.



3

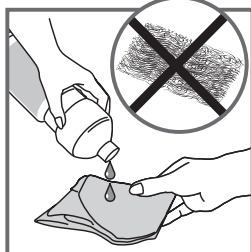


4

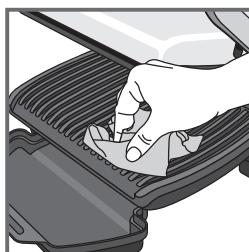
2 Før pladerne tages i brug første gang, skal de rengøres grundigt med varmt vand og en smule opvaskemiddel, skylles og tørres grundigt.

3-4 Anbring den udtagelige drybakke foran apparatet.

2 Forberedelse



5

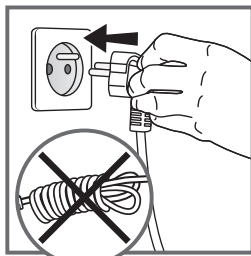


6

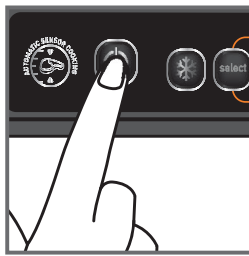


5 Du får det bedste resultat ved at tørre pladerne af med køkkenrulle, der er fugtet med en smule madolie, hvilket forbedrer nonstick-effekten.

5bis Sørg for at nederste og øverste plade er placeret korrekt i apparatet, før forvarmning påbegyndes.



7



8

6 Fjern eventuelt overskydende olie med et stykke ren køkkenrulle.

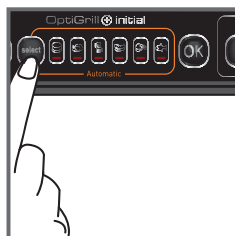
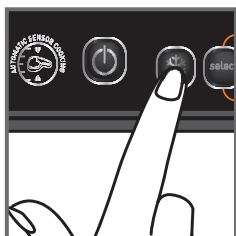
7 Slut apparatet til en stikkontakt. (Bemærk, at ledningen skal være helt rullet ud).

8 Tryk på tænd/sluk-knappen.



3a - AUTOMATISK tilberedning med 6 automatiske programmer

Automatisk madlavning – vælg et program og forvarm inden tilberedning:



9 Hvis den mad, du ønsker at tilberede, er frossen, skal du trykke på den tilsvarende knap.

10 Vælg den relevante tilberedningsfunktion afhængig af den mad, der skal tilberedes.

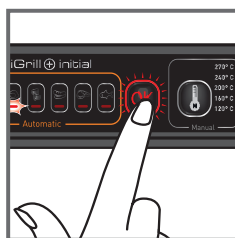
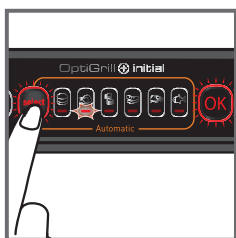
9

10

6 automatiske tilberedningsprogrammer

	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede burgere.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede svinekød/pølser/lam.
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede fjerkræ.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede rødt kød.
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede panini eller sandwich.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede fisk.

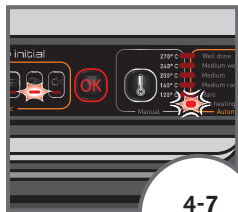
Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsfunktion du skal bruge til andre madvarer, fordi den ikke er beskrevet ovenfor, henvises der til tilberedningsguiden side 38.



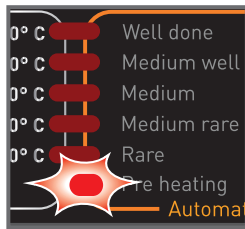
11 Tryk på knappen «SELECT» flere gange, indtil du når det ønskede program. Sørg for, at der ikke er mad i grillen. Når du har valgt det ønskede program, trykker du på knappen «OK».

NB: Hvis du har valgt et forkert program, skal du gå tilbage til trin 8.

11



12



13

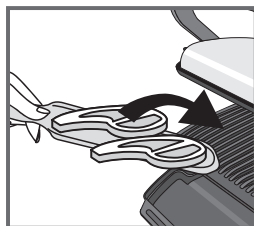
12 Det valgte programlys forbliver tændt. Apparatet starter forvarmning, og forvarmningsindikatoren blinker under hele forvarmningsfasen.

Du skal vente, indtil forvarmningsindikatoren holder op med at blinke, før du åbner grillen og lægger maden ind. Vent i 4-7 minutter.

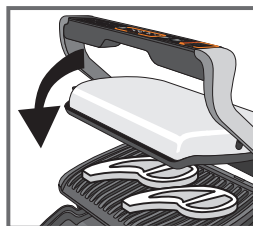
13 Når forvarmning er afsluttet, vises en melodi, forvarmningsindikatoren holder op med at blinke og forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.

Kommentarer: Hvis apparatet holdes lukket, slukkes det af sikkerhedsmæssige årsager sidst i forvarmningen.

Tilberedning



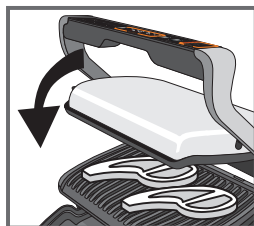
14



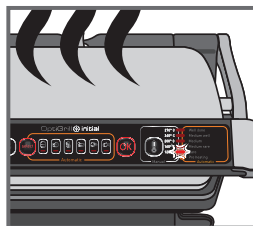
15

14-15 Når apparatet er forvarmet, er det klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden på pladen.

Kommentarer: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.



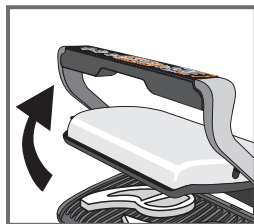
16



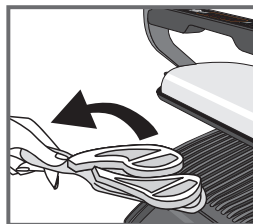
17

16-17 Apparatet justerer automatisk tilberedningscyklus (tid og temperatur) efter madens tykkelse og kvalitet. Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren «Rare» blinker for at angive, at tilberedningsniveauer for rødt kød er i gang. Der høres et bip, og indikatoren lyser, når niveauet for tilberedningen er nået (de bedste resultater fås ved ikke at åbne eller flytte din mad under tilberedningsprocessen).

Bemærk, at tilberedningsresultaterne særligt for kød kan variere afhængig af type, kvalitet og oprindelse.



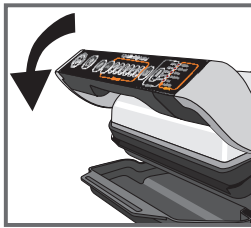
18



19

Bemærk: Ved tyndt skåret mad, når apparatet er lukket, blinker knappen «OK» og forbliver på «forvarmet sat til». Tryk på «OK» for at gøre det muligt for apparatet at genkende den mad, der skal tilberedes, og start tilberedningsprogrammet.





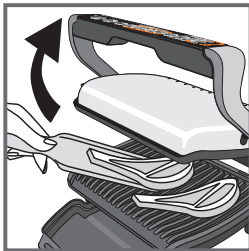
20

18-19 Når tilberedningsniveauet er nået, holder indikatoren op med at blinke, og du kan høre et «bip». Næste tilberedning blinker, indtil den nås. Åbn apparatet og tag maden ude, når det ønskede niveau er nået.

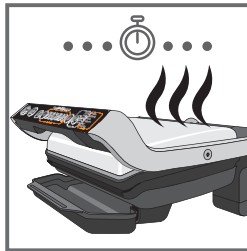
20 Luk apparatet uden mad på pladen. Kontrolpanelet tændes og sættes automatisk på trinnet 'valg af program'. Genstart til n°9 for en ny tilberedningscyklus i automatisk funktion.

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukkes automatisk, hvis der ikke vælges program.

Kommentarer

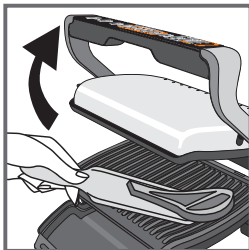


21



22

21-22-23 Hvis du ønsker at tilberede mad efter forskellige personlige præferencer, kan du åbne grillen og tage maden ud, når det ønskede niveau er nået og derefter lukke den igen og fortsætte med at tilberede resten af maden. Programmet fortsætter tilberedningen, indtil niveauet 'gennemstegt' er nået.



23



24

24 Hold varm-funktion

Når tilberedningsprocessen er afsluttet, vil apparatet automatisk fortsætte på varmeindstillingen efter at have nået «gennemstegt» niveau. Hvis maden efterlades på grillen, fortsætter det med at stege let, mens pladerne køles af.

Kommentar: sikkerhedssystemet slukker automatisk for apparatet efter en bestemt tid.

Anden tilberedning

Hvis du vil lave tilberede mere mad, henvises der til s. 33.





Tilberedning af mere mad

Hvis du vil tilberede mere mad, skal du forvarme apparatet igen (fra punkt 9 i automatisk funktion eller punkt 25), selvom du vil tilberede samme type mad.

Sådan tilbereder du endnu en omgang mad:

Når første omgang mad er tilberedt:

1. Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mere mad i det.
2. Vælg den/det relevante tilberedningsfunktion/program (dette trin er også nødvendigt, selvom du vil tilberede samme type mad som forrige omgang).
3. Tryk på «OK» for at starte forvarmning. I denne fase blinker temperaturindikatoren (i MANUAL-tilstand) eller PREHEAT-indikatoren (i automatisk tilstand). Dette trin er obligatorisk, selvom dit apparat virker varmt.
4. Forvarmningen er afsluttet, når der høres et bip, og indikatoren for tilberedningsniveau holder op med at blinke.
5. Når apparatet er forvarmet, er det klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden på pladen.

Vigtigt:

- Vær opmærksom på, at for alle yderligere tilberedninger er forvarmningsfasen obligatorisk.
- Husk at altid have grillen lukket uden mad i for at forvarmningen skal fungere effektivt.
Vent derefter på, at forvarmen er færdig, inden du åbner grillen, og lægger maden ind.

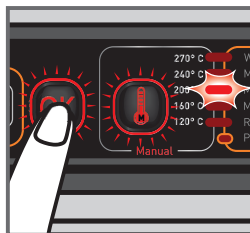
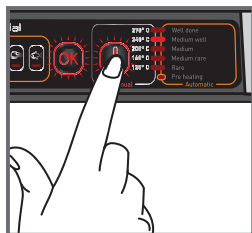
Bemærk: Hvis der startes en ny forvarmningscyklus med det samme efter den forudgående cyklus, nedsættes tiden til forvarmning.

3b - MANUEL tilberedning med manuel funktion

Manuel madlavning – vælg en temperatur og forvarm inden tilberedning:



Hvis du vælger manuel funktion, styrer du tilberedningstiden manuelt. 5 forskellige temperaturindstillinger er mulige for denne manuelle tilstand. Se specifik vejledning til manualen. Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsfunktion du skal bruge til andre madvarer, fordi den ikke er beskrevet ovenfor, henvises der til tilberedningsguiden side 38.



25

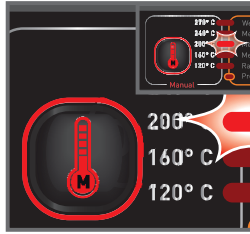
25 Tryk på knappen «Manuel mode», indtil du når den ønskede temperatur for tilberedningen. Når du har nået den ønskede temperatur, trykker du på «OK».

NB: Hvis du har valgt et forkert program, skal du gå tilbage til trin 8.



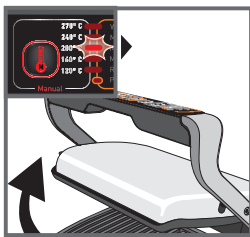


26

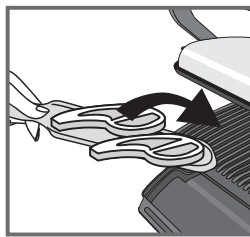


27

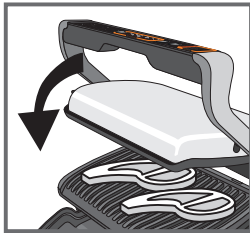
Tilberedning



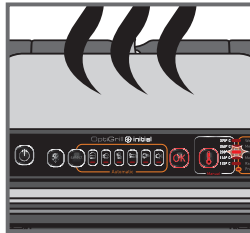
28



29



30



31

26 LED'en, der svarer til den valgte temperatur, blinker under hele forvarmningsfasen. Vent i 4-7 minutter

27 Når forvarmning er afsluttet, vises en melodi, forvarmningsindikatoren holder op med at blinke og forbliver tændt under tilberedningsprocessen.

Kommentarer: Hvis apparatet holdes lukket, slukkes det af sikkerhedsmæssige årsager sidst i forvarmningen.

28-29 Når apparatet er forvarmet, er det klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden på pladen.

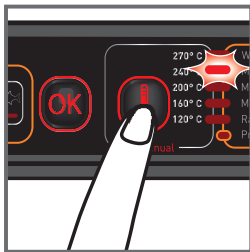
Kommentarer: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

30-31 Luk apparatet for at starte tilberedningen. Grillen opvarmes kontinuerligt til den valgte temperatur. Kontroller regelmæssigt tilberedningen ved at åbne grillen let.

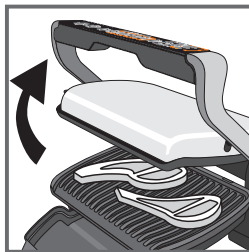




Kommentarer

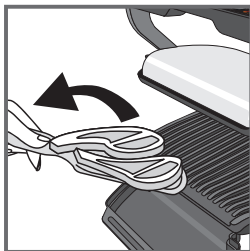


32



33

32 Hvis du vil ændre tilberedningstemperaturen under tilberedningsprocessen, skal du trykke på knappen for manuel funktion (temperaturindikatoren blinker, indtil du når denne nye instruktion, hvis temperaturen er højere). Når tilberedningsniveauet er nået, holder indikatoren op med at blinke. Bemærk, at tilberedningsresultaterne særligt for kød kan variere afhængig af type, kvalitet og oprindelse.



34



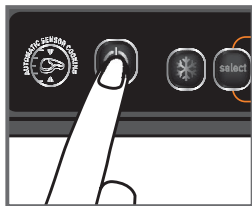
35

33-34 Åbn apparatet og tag maden ude, når det ønskede niveau er nået.

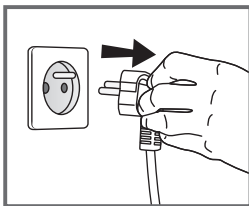
35 Luk apparatet uden mad på pladen. Kontrolpanelet tændes og sættes automatisk på trinnet 'valg af program'. Genstart til n°21 for en ny tilberedningscyklus i manuel funktion.

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukkes automatisk, hvis der ikke vælges program.

4 Afkøling



36

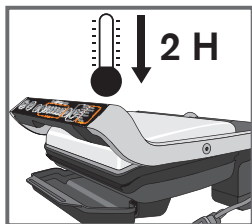


37

36 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

37 Tag stikket ud af stikkontakten.

38 Lad apparatet køle af i mindst 2 timer. Sørg for, at apparatet er kølet helt ned, før det rengøres, for at undgå forbrændinger.

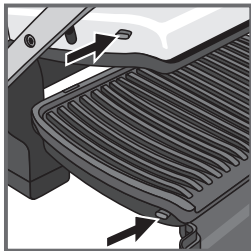


38

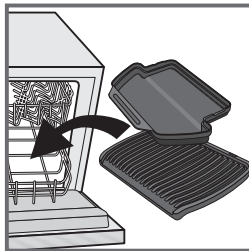




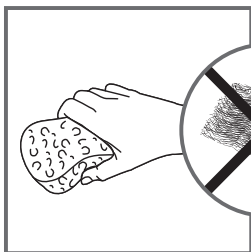
5 Rengøring og vedligeholdelse



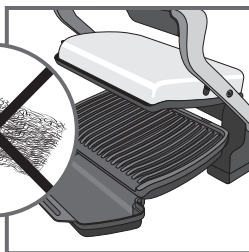
39



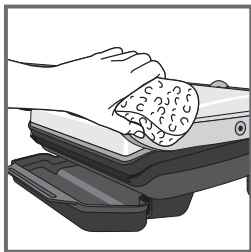
40



41



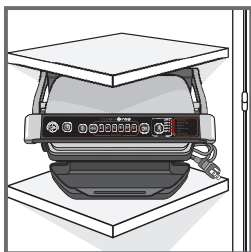
42



43



44



45

39 Lås pladerne op og fjern dem før rengøring for at undgå skade på stegefladen. Drypbakken og pladerne kan rengøres i opvaskemaskine.

40 Apparatet og den tilhørende ledning må ikke sættes i opvaskemaskinen. Varmeelementer, synlige og tilgængelige dele skal rengøres efter fjernelse af pladerne. Hvis de er meget beskidte, skal du vente, indtil apparatet er helt afkølet, hvorefter de rengøres med en tør klud. Hvis du ikke vasker pladerne i opvaskemaskinen, kan du bruge varmt vand og en smule opvaskemiddel og derefter skylle dem grundigt for at fjerne eventuelle rester. Tør grundigt med køkkenrulle.

41 Der må ikke bruges skuresvampe med metalindhold, ståluld eller slibende rengøringsmiddel til at rengøre nogen dele af grillen, der må kun bruges materiale af nylon eller andet materiale end metal. Tøm drypbakken og vask den i varmt vand og lidt opvaskemiddel, tør grundigt med et papirhåndklæde.

42 Grilllåget rengøres med varmt vand og en våd svamp og tørres med en blød, tør klud.

43 Selve grilldelen må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

44 Grillen skal altid være ren og tør, før den stilles væk.

45 Andre former for vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret serviceenhed.





Fejlfinding







Problem	Årsag	Løsning
Knapper + blinker + led-lys	Forvarmning ikke overholdt. Tryk på «ON» på apparatet eller start en automatisk tilberedningscyklus med mad mellem pladerne. Manuel funktion aktiveres automatisk	• 2 muligheder: - vælg temperaturindstilling ved at trykke på knappen og derefter på OK. Tilberedning mulig, men under overvågning (manuel funktion). Temperaturen kan indstilles med knap . - Åbn apparatet helt, tag maden, luk apparatet korrekt, vælg et tilberedningsprogram og tryk på OK. Vent til forvarmning er afsluttet (indikator for forvarmning lyser).
Når apparatet er lukket med mad mellem pladerne, går det over til manuel funktion med blinkende + + stopper bip og efter lidt få sekunder opvarmes det i manuel funktion under 270°C .	Forvarmningstiden er ikke helt færdig. Grill er blevet åbnet, og der er lagt mad på pladen inden slutningen af forvarmning.	Tillad tilberedning, men under overvågning pga. manuel funktion. Temperaturen kan indstilles med knap . eller Åbn apparatet, tag maden ud, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen og vent på at forvarmning afsluttes (indikator skal lyse).
Apparatet stopper under forvarmning eller tilberedning.	Apparatet har været åbent for længe under tilberedning. Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet forvarmning eller hold varm.	Tag stikket ud af stikkontakten og vent nogle minutter. Tilslut apparat igen, og tænd for det.
De 6 indikatorlys blinker + en af knapperne blinker + bip afbrydes	Fejl på apparat.	Træk stikket ud, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Apparatet bipper ikke længere.		
Efter forvarmning har jeg lagt min mad på grillen, men tilberedningsprogrammet starter ikke. Indikatoren forbliver tændt, og knappen blinker	Din fødevarer er tykkere end 4 cm.	Fødevarer må ikke være tykkere end 4 cm.
	Du har ikke åbnet grillen helt for at placere maden.	Åbn grillen helt og luk derefter den.
	Fødevareren registreres ikke. Tykkelsen på fødevareren er for tynd, "OK" blinker.	Bekræft start på tilberedning ved at trykke på knappen .
De 6 indikatorlys blinker + en af knapperne blinker + afbryd eller fortsæt bip	Fejl på apparat: Apparat opbevares eller bruges et for koldt sted. Apparatet overopvarmes.	Tag stikket ud af stikkontakten og vent nogle minutter. Tilslut apparat igen, og tænd for det. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.

Tip, især til kød: resultaterne fra de forudindstillede programmer kan variere afhængig af oprindelse, udskæring og kvalitet af maden, der tilberedes, programmerne er indstillet og testet efter fødevarer af god kvalitet. På samme måde skal tykkelsen på kødet tages i betragtning under tilberedning, du bør ikke tilberede fødevarer med en tykkelse på over 4 cm.





Tilberedningsguide (automatiske programmer)


Dedikeret program	Färgindikator för tillagningsnivå				
	Rødstegt	Let rød/ medium	Medium	Medium godt stegt	Gennem- stegt
 Rødt kød	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwich		X	X	X	
 Fisk		X	X	X	X
 Fjerkræ					X
 Svinekød/pølser/ lam					X

Tilberedningsguide (inklusive manuel funktion)

Fødevarer		Tilberednings- program	Tilberednings- niveau
Brød	Skiver af brød, ristede sandwiches		medium
	Burger: (efter tilberedning af kødet)		medium
Kød & fjerkræ	Svinemørbrad, svinefilet (uden ben), svinekam		medium
	Lam (uden ben)		välgrillat
	Frosne kyllings-nuggets ❄️		välgrillat
	Svinekam		medium
	Skive af skinke, der skal tilberedes		medium
	Marineret kyllingebryst		blodigt
	Andebryst		blodigt
Fisk	Hel ørred		välgrillat
	Pillede rejer		medium
	Tigerrejer (med og uden skal)		medium
	Tunbøf		blodigt





Manuel funktion Se hurtig start-guide for manuel funktion	Grillet frugt og grøntsager (skal skæres i samme størrelse og tykkelse)		5 forskellige temperaturindstillinger
---	---	---	---------------------------------------

Til frossen mad, tryk på , før du vælger dit program.

Bortskaffelse af apparatet



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

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

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

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

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvarer
- mekanisk skade, overbelastning
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug)





- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug

Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica GO706D15

220-240 V ~ 50-60 Hz

1830-2180 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes





INNHold

SIKKERHETSINSTRUKSJONER / VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK	s 42-43
GJØR FØLGENDE	s 44
IKKE GJØR FØLGENDE	s 44
UTVIDET VISNING	s 46
BESKRIVELSE	s 47
KLARGJØRE APPARATET	s 48
AUTOMATISK STEKING	s 49
MANUELL STEKING	s 50
STEKE EN MATPORSJON TIL	s 51
AVKJØLING	s 54
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	s 55
FEILSØKING	s 56
STEKEVEILEDNING (AUTOMATISKE PROGRAMMER)	s 57
STEKEVEILEDNING (INKLUDERT MANUELL INNSTILLING)	s 57





SIKKERHETSINSTRUKSJONER


VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Instruksjoner for bruk, vedlikehold og produktinstallasjon: Av sikkerhetshensyn bør du lese gjennom alle avsnittene i bruksanvisningen, inkludert piktogrammene som hører til.

- Dette apparatet er kun beregnet brukt innendørs i husholdninger. Det er ikke beregnet brukt på følgende måter, og garantien gjelder ikke for:
 - personalkjøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
 - bondegårder
 - gjester på hoteller, moteller og andre typer overnattingssteder
 - overnattingssteder av typen bed and breakfast
- Fjern all emballasje, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet før du bruker det for første gang.
- Dette produktet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av produktet av en voksen som er ansvarlig for sikkerheten deres. Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og kunnskaper, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn





- skal ikke rengjøre og vedlikeholde produktet med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
 - La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
 -  Overflatene på apparatet kan bli veldig varme når apparatet er i bruk. Ta aldri på de varme overflatene på apparatet.
 - Dette apparatet er ikke beregnet brukt med ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
 - Trekk ut ledningen helt før du setter inn kontakten på apparatet.
 - Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes av produsenten eller kundeservice for å unngå fare.
 - Ikke bruk skjøteledning. Hvis du velger å bruke skjøteledning på eget ansvar, er det viktig at du bare bruker skjøteledninger som er i god stand, har støpsel med jording og samsvarer med strømmerkingen på apparatet. Ta alle nødvendige forbehold for å forhindre at noen snubler over skjøteledninger.
 - Apparatet må alltid kobles til en jordet stikkontakt.
 - Kontroller at strømforsyningen er kompatibel med strøm- og spenningsmerkingen som står angitt under apparatet.
 - Rengjør stekeplatene med svamp, varmt vann og oppvaskmiddel.
 - Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.

ADVARSEL: Ikke varm opp eller bruk apparatet uten at de 2 stekeplatene står inne i grillen.





Gjør følgende

- Les instruksjonene nøye. Instruksjonene er felles for ulike versjoner, avhengig av hvilket tilbehør som følger med apparatet. Oppbevar instruksjonene lett tilgjengelig.
- Hvis det oppstår forbrenninger, skal skadestedet holdes under kaldt vann. Kontakt lege om nødvendig.
- Før første gangs bruk må du vaske platene (se avsnitt 5), helle litt stekeolje på platene og tørke med en myk klut eller et papirhåndkle.
- Uansett om du bruker skjøteledning eller ikke, må du passe på at du plasserer ledningen slik at alle kan bevege seg fritt rundt bordet uten å snuble i den.
- Stekeos kan være farlig for dyr som har særlig sensitivt luftveissystem, for eksempel fugler. Fugleiere bør holde fugler borte fra områder der det tilberedes mat.
- Oppbevar alltid apparatet utilgjengelig for barn.
- Kontroller at begge stekeplatene er rene før bruk.
- For å unngå skader på platene skal de bare brukes i det apparatet de ble laget for (plasser dem for eksempel ikke i en stekeovn, på gassbrennere eller på elektriske stekeplater osv.).
- Kontroller at platene er stabile, riktig plassert og ordentlig festet til apparatet. Bruk bare plater som følger med apparatet, eller som kan kjøpes fra et godkjent servicesenter.
- Bruk alltid stekepader i tre eller plast for å unngå å skade stekeplatene.
- Bruk bare deler eller tilbehør som følger med apparatet, eller som kan kjøpes fra et godkjent servicesenter. Ikke bruk dem til andre apparater eller andre formål.

Ikke gjør følgende


- Ikke bruk apparatet utendørs.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er koblet til strøm eller når det er i bruk.
- For å unngå at apparatet blir overopphetet skal det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap.
- Plasser aldri apparatet rett på skjøre overflater (glassbord, bordduk, lakkerte møbler osv.) eller på myke overflater, for eksempel kjøkkenhåndklær.
- Plasser aldri apparatet under vegghengte skap, under hyller eller ved siden av brennbare materialer som rullegardiner, gardiner eller veggoppheng.
- Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av varme eller glatte overflater. Ledningen må aldri være i nærheten av eller i kontakt med varme deler på apparatet eller med varmekilder, og det må ikke stå på skarpe kanter.
- Ikke legg kjøkkenredskaper på stekeplatene i apparatet.
- Ikke skjær mat direkte på platene.
- Ikke bruk skuresvamper, stålull eller grovt skurepulver, siden dette kan skade nonstick-belegget.
- Ikke flytt på apparatet når det er i bruk.
- Ikke bær apparatet i håndtaket eller de metallfargede ledningene.
- Ikke kjør apparatet når det er tomt.



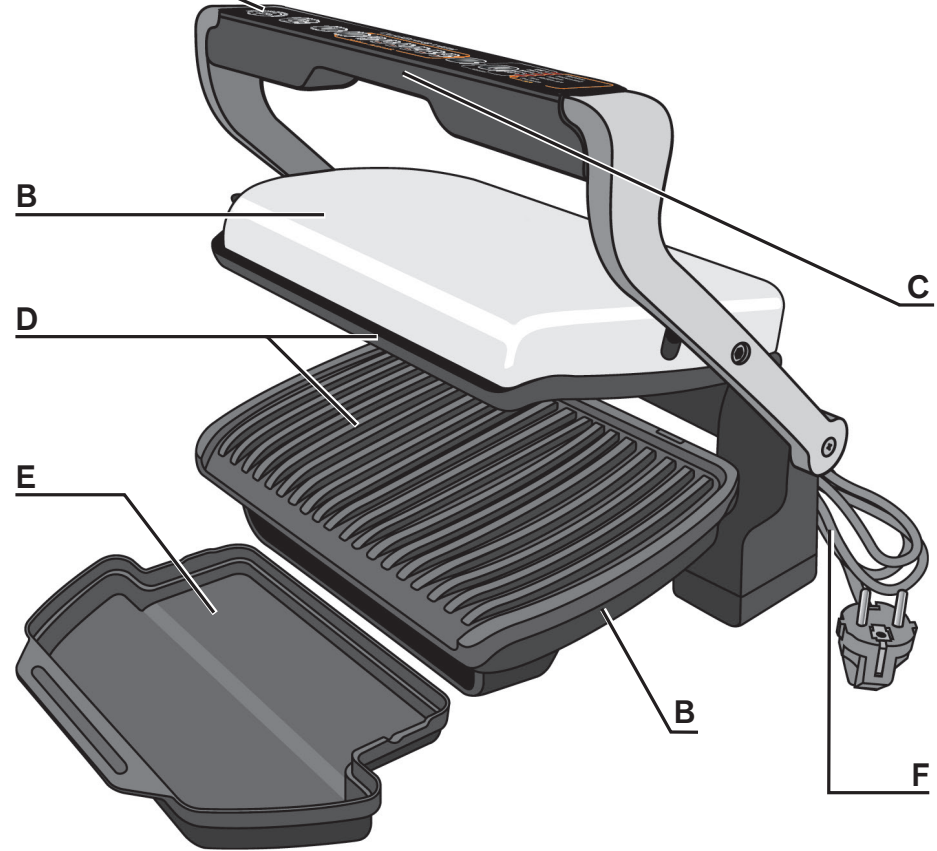
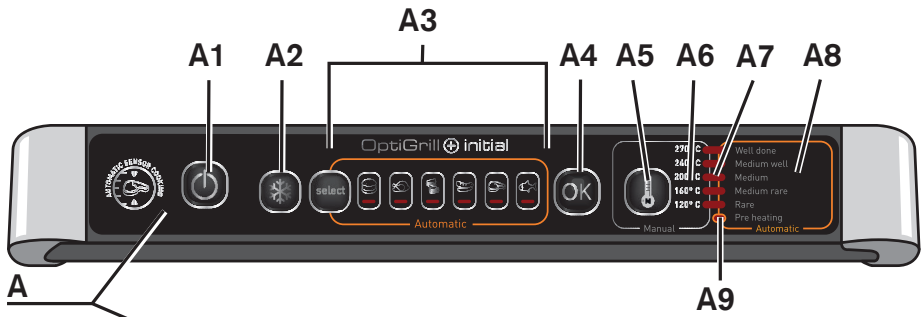


- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre objekter mellom platene og maten som stekes.
- Ikke fjern dryppbrettet under steking. Hvis dryppbrettet blir fullt under steking, må du la apparatet kjøle seg ned før du tømmer brettet.
- Ikke plasser den varme platen på skjøre overflater eller under vann.
- For å bevare beleggets nonstick-egenskaper må du unngå å forhåndsvarme apparatet for mye når det er tomt.
- Berør aldri platene mens de er varme.
- Ikke stek mat i aluminiumsfolie.
- For å unngå å ødelegge apparatet må du aldri tilberede mat med flambering i apparatet.
- Ikke legg aluminiumsfolie eller andre objekter mellom platene og varmeelementet.
- Bruk aldri grillen til å varme opp eller steke mat mens den er åpen.
- Varm aldri opp apparatet uten stekeplatene.

Tips/informasjon

- Takk for at du kjøper dette apparatet, som kun er beregnet til bruk i husholdninger.
- Av sikkerhetshensyn overholder dette apparatet gjeldende standarder og bestemmelser – Lavspenningsdirektivet – Elektromagnetisk kompatibilitet – Miljø – Materialer som er i kontakt med mat
- Det kan forekomme en svak lukt og litt røyk de første få minuttene ved første gangs bruk.
- Vi arbeider fortløpende med forskning og utvikling og kan endre disse produktene uten å varsle om det på forhånd.
- Ikke spis matvarer som kommer i kontakt med delene som er merket med logo .
- Hvis maten er for tykk, forhindrer sikkerhetssystemet at apparatet fungerer.







Beskrivelse

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| A Kontrollpanel | A5 Manuell innstilling "5 temperaturinnstillinger" | B Deksel |
| A1 På/av-knapp | A6 Temperaturnivåer for manuell innstilling. | C Håndtak |
| A2 For automatiske programmer | A7 5 lamper: for temperaturnivå i manuell innstilling, eller for stekenivå for automatiske programmer. | D Stekeplater |
| A3 6 automatiske stekeprogrammer med valgknappen | A8 Stekenivå for automatiske programmer. | E Dryppbrett |
| A4 OK-knapp | A9 Oppvarmingslampe for automatiske programmer. | F Strømledning |

Veiledning or automatiske stekeprogrammer



Burger



Panini/sandwich



Kylling



Fisk



Rødt kjøtt



Svin/pølse/lam

Veiledning for manuelle stekeprogrammer



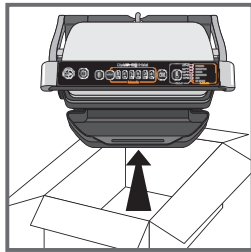
Manuell innstilling: Tradisjonell grill for manuell bruk med 5 forskjellige temperaturinnstillinger (fra 120 °C til 270 °C).





KLARGJØRE APPARATET

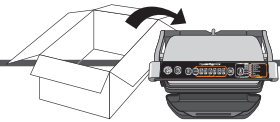
1 Innstilling



1



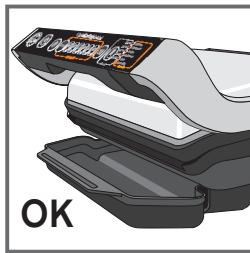
2



1 Fjern all emballasje, alle materialer, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet. Klistremerket på håndtaket med indikatorer for stekenivå kan byttes ut med et annet språk. Du kan bytte med det som ligger inne i emballasjen.



3

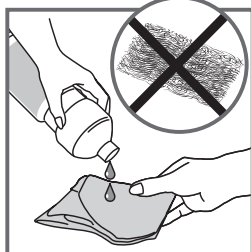


4

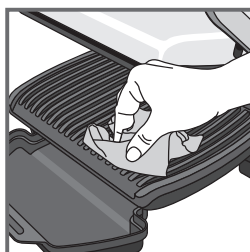
2 Før du bruker apparatet for første gang, må du rengjøre platene grundig med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Skyll og tørk grundig.

3-4 Plasser det uttakbare dryppbrettet foran på apparatet.

2 Klargjøring



5

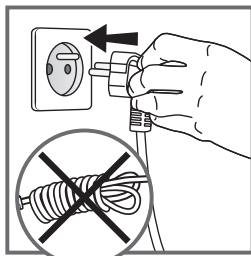


6



5 For å få best mulig resultat kan du tørke av stekeplatene med et papirhåndkle dyppet i litt stekeolje for å gjøre nonstick-effekten enda bedre.

5bis Kontroller at den nedre stekeplaten og den øvre stekeplaten er riktig plassert i apparatet før oppvarmingsfasen starter.



7



8

6 Fjern eventuell overskuddsolje med et rent papirhåndkle.

7 Koble apparatet til en stikkontakt. (Merk at ledningen skal være helt viklet ut).

8 Trykk på på/av-knappen.



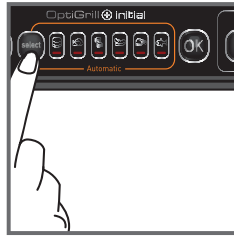


3a - AUTOMATISK steking med 6 automatiske programmer

Automatisk steking - velg et program og varm opp apparatet før steking:



9



10

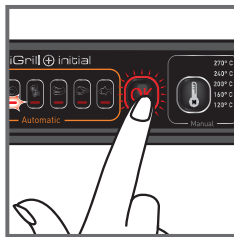
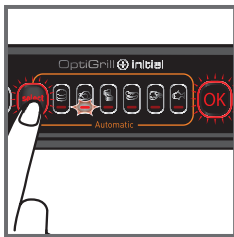
9 Hvis maten du vil tilberede er frossen, trykker du på knappen for frossen mat.

10 Velg riktig stekeinnstilling etter hvilken type mat du vil tilberede.

6 automatiske stekeprogrammer

	Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke burgere.		Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke svinekjøtt/pølser/lam.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke kylling.		Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke rødt kjøtt.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke panini eller sandwich.		Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke fisk.

Hvis du er usikker på hvilket stekeprogram du skal bruke for andre typer mat som du ikke finner på listen over, kan du se i stekeveiledningen på side 57.

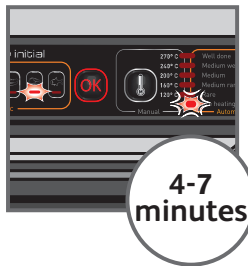


11

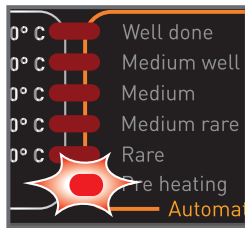
11 Trykk på «SELECT»-knappen flere ganger til du kommer til ønsket program. Kontroller at det ikke ligger mat inne i grillen. Når du har valgt ønsket program, trykker du på «OK»-knappen.

NB! Hvis du har valgt feil program, går du tilbake til trinn 8.





12



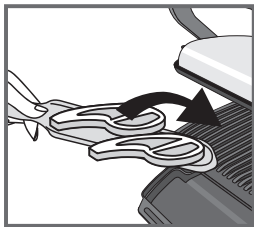
13

12 Lampen for det valgte programmet blir værende på. Apparatet starter oppvarmingen, og oppvarmingsindikatoren blinker i hele oppvarmingsfasen. Du må vente til oppvarmingsindikatoren slutter å blinke før du åpner grillen og legger inn maten. Vent i 4–7 minutter.

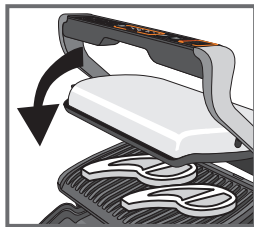
13 Når oppvarmingen er ferdig, høres en melodi og oppvarmingsindikatoren slutter å blinke og blir værende på under hele stekeprosessen.

Kommentarer: Hvis apparatet blir stående lukket når oppvarmingen er ferdig, slår sikkerhetssystemet av apparatet.

Steking



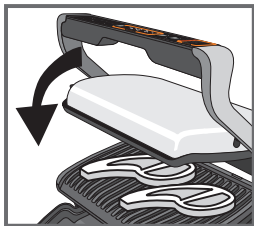
14



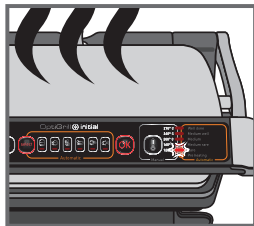
15

14-15 Etter oppvarming er apparatet klart til bruk. Åpne grillen og legg maten på stekeplaten.

Kommentarer: Hvis apparatet står åpent for lenge, slår sikkerhetssystemet av apparatet automatisk.

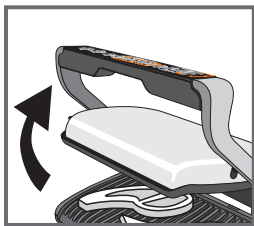


16

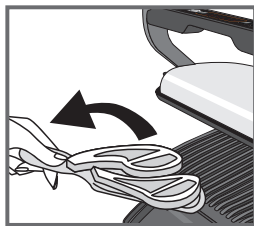


17

16-17 Apparatet justerer stekesyklusen (tid og temperatur) automatisk etter mengden mat og tykkelsen på maten. Lukk apparatet for å starte stekesyklusen. «Rare»-indikatoren blinker for å indikere at stekenivået for «rå» brukes. Det høres et lydsignal, og indikatoren tennes og lyser fast når stekenivået nås (for best resultat må du ikke åpne grillen eller flytte på maten under stekeprosessen). Merk at det er vanlig at stekeresultatene varierer, særlig for kjøtt, avhengig av matvaretyper, kvalitet og råvarer.



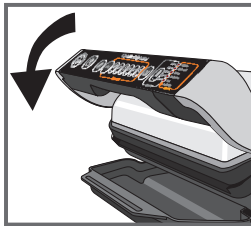
18



19

Merk: Hvis maten er tynn, blinker «OK»-knappen når du lukker apparatet og blir stående på «pre heating fixed». Trykk på «OK» for å få apparatet til å gjenkjenne maten som skal stekes og starte stekeprogrammet.





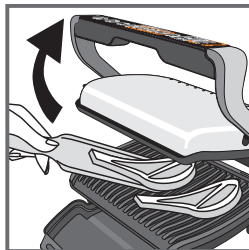
20

18-19 Når stekenivået er nådd, slutter lampeindikatoren å blinke, og det høres et lydssignal. Neste stekenivåindikator blinker til nivået er nådd. Åpne apparatet og ta ut maten når ønsket nivå er nådd.

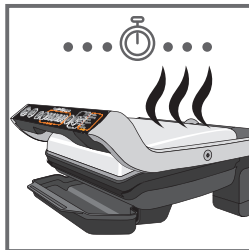
20 Lukk apparatet uten mat på platen. Kontrollpanelet lyser og går til den valgte programinnstillingen. Gå tilbake til punkt nr. 9 for å starte en ny stekecyklus med manuell innstilling.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk hvis du ikke velger et program.

Kommentarer

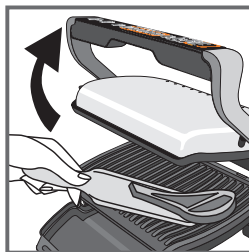


21

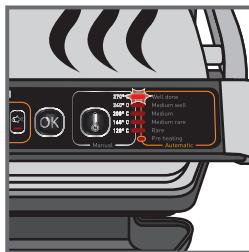


22

21-22-23 Hvis personene du steker mat til, har forskjellig smak, åpner du grillen og tar ut maten når den har nådd ønsket nivå. Deretter lukker du grillen og fortsetter å steke resten av maten. Programmet fortsetter å steke til maten er godt stekt.



23



24

24 Hold varm-funksjon

Når stekeprosessen er avsluttet, går apparatet automatisk til hold varm-innstillingen etter at maten har nådd stekenivået «godt stekt». Hvis mat blir liggende på grillen, fortsetter den å steke mens stekeplatene kjøles ned.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk etter en viss tid.

Andre stekecyklus

Hvis du vil steke mer mat, se side 61.

Steke mer mat

Hvis du vil steke enda en porsjon med mat, varmer du opp apparatet igjen (fra og med punkt 9 i automatisk innstilling eller fra punkt 25), selv om maten du vil steke, er av samme type.





Slik steker du enda en porsjon med mat:

Gjør følgende etter at første porsjon er ferdig:

1. Kontroller at apparatet er lukket og at det ikke ligger noe mat inni.
2. Velg riktig stekeinnstilling/stekeprogram (dette trinnet er nødvendig, selv om du vil bruke samme stekeinnstilling som for forrige porsjon).
3. Trykk på «OK» for å starte oppvarmingen. I denne fasen blinker temperaturindikatoren (i MANUAL-innstilling) eller PREHEAT-indikatoren (i automatisk innstilling). Dette trinnet er obligatorisk, selv om apparatet virker varmt.
4. Oppvarmingen er ferdig når det høres et lydsignal og stekenivåindikatoren slutter å blinke lilla.
5. Etter oppvarmingen er apparatet klart til bruk. Åpne grillen og legg inn maten i apparatet.

Viktig:

- Merk at oppvarming må gjennomføres for alle nye matporsjoner.
- Husk at grillen alltid må være lukket, og at det ikke må ligge mat inni for at oppvarmingen skal fungere effektivt.
Vent med å åpne grillen og legge inn maten til oppvarmingen er fullført.

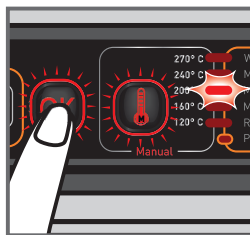
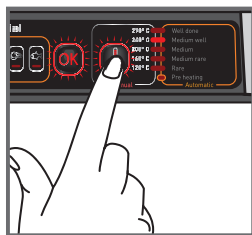
NB! Hvis du starter den nye oppvarmingssyklusen rett etter at forrige syklus er fullført, blir oppvarmingstiden kortere.

3b - MANUAL steking med manuell innstilling

Manuell steking - velg en temperatur og varm opp apparatet før steking:



Hvis du velger manuell innstilling, kontrollerer du steketiden manuelt. Du kan velge mellom 5 forskjellige temperaturinnstillinger for denne manuelle innstillingen. Se hurtigstartguiden for manuell innstilling. Hvis du er usikker på hvilket stekeprogram du skal bruke for andre typer mat som du ikke finner på listen over, kan du se i stekeveiledningen på side 57.

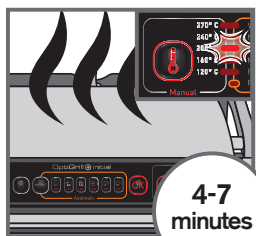


25 Trykk på knappen for manuell innstilling til du kommer til den temperaturen du vil steke maten på. Når du har funnet ønsket program, trykker du på «OK»-knappen.

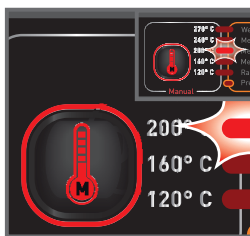
NB: Hvis du har valgt feil program, går du tilbake til trinn 8.

25





26



27

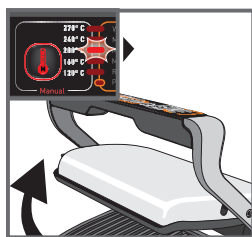
26 Ledningen som tilsvarer den valgte temperaturen, blinker under hele oppvarmingsfasen.

Vent i 4-7 minutter

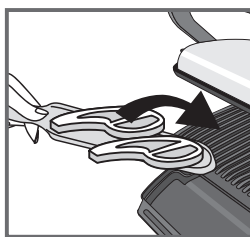
27 Når oppvarmingen er ferdig, høres en melodi og temperaturindikatoren slutter å blinke og blir værende på under stekeprosessen.

Steking

Kommentarer: Hvis apparatet blir stående lukket når oppvarmingen er ferdig, slår sikkerhetssystemet av apparatet.



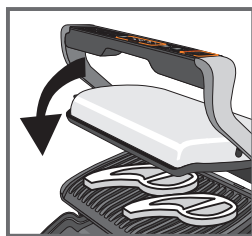
28



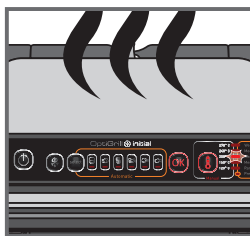
29

28-29 Etter oppvarming er apparatet klart til bruk. Åpne grillen og legg maten på stekeplaten.

Kommentarer: Hvis apparatet står åpent for lenge, slår sikkerhetssystemet av apparatet automatisk.



30

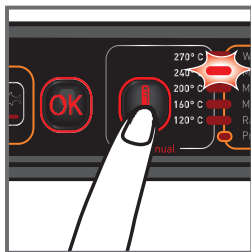


31

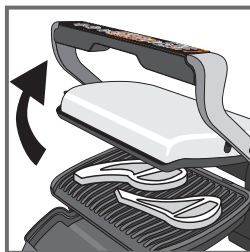
30-31 Lukk apparatet for å starte steking. Grillen varmes fortløpende opp til valgt temperatur. Kontroller stekingens regelmessig ved å åpne grillen forsiktig.



Kommentarer

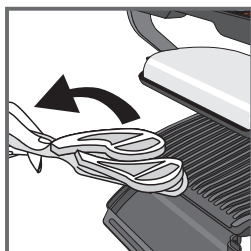


32

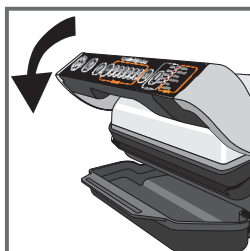


33

32 Hvis du vil endre temperaturnivået mens stekingen pågår, trykker du på knappen for manuell innstilling (temperaturindikatoren blinker til du kommer til denne nye instruksjonen, hvis temperaturen er høyere). Når steknivået er nådd, slutter lampeindikatoren å blinke. Merk at det er vanlig at stekeresultatene varierer, særlig for kjøtt, avhengig av matvaretyper, kvalitet og råvarer.



34



35

33–34 Åpne apparatet og ta ut maten når ønsket steknivå er nådd.

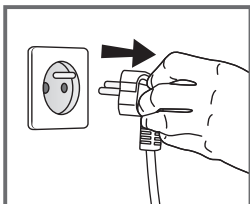
35 Lukk apparatet uten mat på platen. Kontrollpanelet lyser og går til den valgte programinnstillingen. Gå tilbake til punkt nr. 21 for å starte en ny stekesyklus med manuell innstilling.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk hvis du ikke velger et program.

4 Avkjøling



36

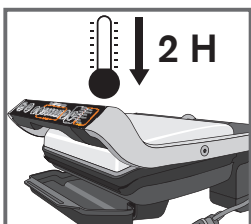


37

36 Trykk på på/av-knappen for å slå av apparatet.

37 Trekk ut kontakten på grillen.

38 La grillen kjøle seg ned i minst 2 timer. For å unngå brannskader må grillen kjøle seg ned ordentlig før du rengjør den.

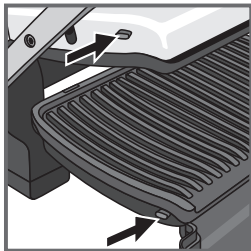


38

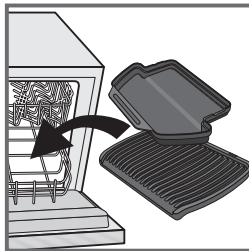




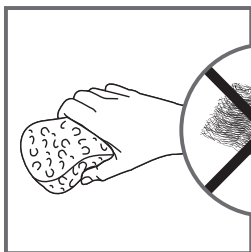
5 Rengjøring og vedlikehold



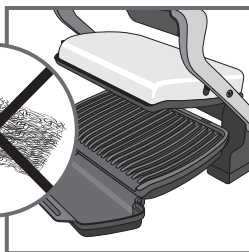
39



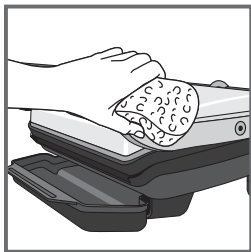
40



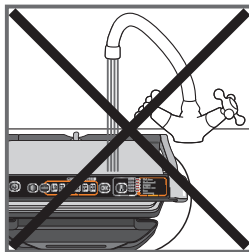
41



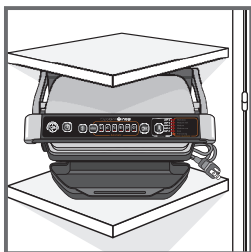
42



43



44



45

39 Løsne og ta ut platene før rengjøring for å forhindre skader på stekeoverflatene. Dryppbrettet og stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin.

40 Apparatet og ledningen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Varmeelementene og deler som blir synlige og tilgjengelige etter at platene er tatt ut, skal ikke vaskes. Hvis apparatet er veldig skittent, kan du vente til det har kjølt seg helt ned og rengjøre med en tørr klut. Hvis du ikke vil vaske stekeplatene i oppvaskmaskinen, kan du rengjøre dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel, deretter skylle grundig for å fjerne alle rester. Tørk grundig med et papirhåndkle.

41 Ikke bruk metallskuresvamber, stålull eller slipende rengjøringsmidler for å vaske noen deler av grillen med. Bruk bare vaskesvamber av nylon eller andre materialer enn metall. Tøm dryppskuffen og vask i varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk grundig med et papirhåndkle.

42 Rengjør dekselet på grillen ved å tørke av det med en varm, fuktig svamp, og tørk med en myk, tørr klut.

43 Ikke senk grillen ned i vann eller annen væske.

44 Sørg alltid for at grillen er ren og tørr før du setter den bort.

45 Alt annet vedlikehold skal utføres av en autorisert servicerepresentant.





Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Knapper + blinking + LED-lys 170° C	Oppvarming er ikke utført. Slår på «PÅ» på apparatet eller starter en automatisk stekesyklus mens det ligger mat mellom platene. Manuell innstilling aktiveres automatisk.	<ul style="list-style-type: none"> • 2 mulige årsaker: - Velg temperaturinnstillingen ved å trykke på knappen og deretter trykke på OK. La maten steke, men følg med på stekingen (manuell innstilling). Temperaturen kan justeres med knappen. - Åpne apparatet helt, ta ut maten, lukk apparatet ordentlig, velg et stekeprogram, og trykk på OK. Vent til oppvarmingen er slutt (oppvarmingsindikatorlampen lyser fast).
Når apparatet er lukket og det ligger mat mellom platene, går apparatet automatisk til manuell innstilling. Det blinker + + 270° C og lydsignalet stopper etter noen få sekunder, og deretter varmes den opp i manuell innstilling under 270 ° C.	Oppvarmingstiden er ikke helt ferdig. Grillen er åpnet og mat er satt inn på platen før oppvarmingen er slutt.	La maten koke, men følg med på stekingen, siden den er i manuell innstilling. Temperaturen kan justeres med knappen. eller Åpne apparatet, ta ut maten, lukk apparatet ordentlig og vent til oppvarmingen er ferdig (oppvarmingsindikatorlampen lyser fast).
Apparatet stopper under oppvarmings- eller stekesyklusen.	Apparatet har blitt stående åpent for lenge under stekingen. Apparatet har stått tomt for lenge etter at oppvarmingen eller hold varm-funksjonen var ferdig.	Trekk ut kontakten og vent noen minutter. Sett inn kontakten igjen, og slå på apparatet.
Se 6 indikatorlampene blinker + en av knappene blinker + lydsignal for avslutning	Apparatet er ødelagt.	Trekk ut kontakten og kontakt kundeservice.
Lydsignalet fra apparatet høres ikke lenger.		
Etter oppvarming har jeg lagt maten på grillen, men stekesyklusen starter ikke. Indikatoren blir stående på, og knappen blinker Pre heating	Maten er tykkere enn 4 cm.	Maten må ikke være tykkere enn 4 cm.
	Du åpnet ikke grillen helt da du la inn maten.	Åpne grillen helt, og lukk den deretter.
	Registrerer ikke maten. Maten er for tynn, OK blinker.	Bekreft at stekingen skal starte ved å trykke på knappen .
De 6 indikatorlampene blinker + en av knappene blinker + lydsignal for avslutning eller fortsettelse	Apparatet er ødelagt: Apparatet oppbevares eller brukes i et rom som er for kaldt. Apparatet er overopphetet.	Trekk ut kontakten og vent noen minutter. Sett inn kontakten igjen, og slå på apparatet. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.

Tips, særlig for kjøtt: Stekeresultatene på de forhåndsinnstilte programmene kan variere, avhengig av råvare, tykkelse og kvalitet på maten som stekes. Programmene er definert og testet på mat av god kvalitet. På samme måte må du ta hensyn til tykkelsen på kjøttet under stekingen. Ikke stek mat som er tykkere enn 4 cm.





Stekeveiledning (automatiske programmer)

Spesialprogram	Fargeindikator for stekenivå				
	Rå	Medium/ rå	Medium	Medium/ godt stekt	Godt stekt
Rødt kjøtt	X	X	X	X	X
Burger	X	X	X	X	X
Panini/Sandwich		X	X	X	
Fisk		X	X	X	X
Kylling					X
Svin/pølse/lam					X

Stekeveiledning (inkludert manuell innstilling)

Mat		Stekeprogram	Stekenivå
Brød	Brødsriver, ristet brød		medium
	Burger: (etter at kjøttet er forhåndsstekt)		medium
Kjøtt og kylling	Svinefilet (uten bein), tynnribbe		medium
	Lam (uten bein)		välgrillat
	Frosne kyllingnuggets ❄️		välgrillat
	Tynnribbe		medium
	Skinkestykke som skal stekes		medium
	Marinert kyllingbryst		blodigt
	Andebryst		blodigt
Fisk	Hel ørret		välgrillat
	Pillede reker		medium
	Kongereker (med og uten skall)		medium
	Tunfiskskive		blodigt
Manuell innstilling Se hurtigstartveiledningen for manuell innstilling	Grillet frukt og grønnsaker (kuttet i samme størrelse og tykkelse)		5 ulike temperaturinnstillinger

Hvis maten er frossen, trykker du før du velger program.





Avlevering av apparatet



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

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

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

Denne produsentens kommersielle garanti dekker alle kostnader knyttet til gjenoppretting av bevist defekt produkt, slik at det samsvarer med de opprinnelige spesifikasjonene, gjennom reparasjon eller bytting av eventuelle deler samt nødvendig arbeid. OBH Nordica kan velge å bytte ut produktet med et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpliktelse og den eneste løsningen du tilbys ifølge denne garantien, er begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

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

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

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

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates





eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5
0216 Oslo
Norge
Telephone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica GO706D15
220-240 V ~ 50-60 Hz
1830-2180 W



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.





SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUSOHJEET / TÄRKEÄT VAROTOIMET	k 61-62
TOIMI SEURAAVASTI	k 63
ÄLÄ TOIMI SEURAAVASTI	k 63
POIKKILEIKKAUSKUVA	k 65
KUVAUS	k 66
LAITTEEN VALMISTELEMINEN	k 67
AUTOMAATTINEN RUOANVALMISTUS	k 68
KÄSISÄÄTÖINEN RUOANVALMISTUS	k 69
TOISEN RUOKAERÄN VALMISTAMINEN	k 70
JÄÄHDYTTÄMINEN	k 73
PUHDISTUS JA HOITO	k 74
ONGELMANRATKAISU	k 75
RUOANVALMISTUSOPAS (AUTOMAATTISET OHJELMAT)	k 76
RUOANVALMISTUSOPAS (MYÖS KÄSISÄÄTÖINEN KÄYTTÖ)	k 76





TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄT VAROTOIMET


Tuotteen käyttöä, hoitoa ja asennusta koskevat ohjeet: lue turvallisuussyistä käyttöohjeen kaikki osat ja tutustu käyttöohjeessa oleviin kuviin.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
 - Henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - Maatilat
 - Asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
 - Bed & Breakfast -tyyppiset majoitusympäristöt
- Ennen kuin käytät grilliä ensimmäisen kerran, poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä grilliä vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki grillillä tai käytä sitä leikkikaluna.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli heidät on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset voivat





puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

- Pidä grilli ja sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä jätä grilliä ilman valvontaa.
-  Laitteen runko voi kuumeta grillin ollessa toiminnassa. Älä koske kuumiin pintoihin.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Avaa sähköjohto kokonaan rullalta, ennen kuin liität pistotulpan pistorasiaan.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa valmistaja tai valtuutettu huoltoliike.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos hyväksyt, että annat vastuun jatkojohdon käytöstä, voit käyttää hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistotulppa ja joka sopii laitteen lähtötehoon. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva grillin pohjassa mainitun lähtötehon ja jännitteen kanssa.
- Puhdista paistolevyt sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Älä upota grilliä, liitosjohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.

VAROITUS: Älä lämmitä tai kuumenna grilliä ilman sen kahta paistolevyä.





Toimi seuraavasti

- Lue ohjeet huolellisesti. Ohjeiden sisältö voi hieman vaihdella laitteen mukana toimitettavien lisätarvikkeiden mukaan. Säilytä ohjeita helppopääsyisessä paikassa.
- Jos sattuu onnettomuus, huuhtelee palovamma heti vedellä ja ota tarvittaessa yhteyttä lääkäriin.
- Pese paistolevyt ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso luku 5), kaada paistolevyille hieman öljyä ja kuivaa ne pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- Riippumatta siitä, käytetäänkö jatkojohtoa vai ei, aseta virtajohto varovasti, jotta vieraat voivat liikkua vapaasti pöydän ympärillä ilman että grilli kaatuu.
- Ruoan käry voi olla vaarallista eläimille, joilla on erityisen herkkä hengityselimistö, kuten linnuille. Suosittelemme, että grilliä ei käytetä lintujen lähistöllä.
- Pidä grilli aina lasten ulottumattomissa.
- Tarkista ennen käyttöä, että levyjen molemmat puolet ovat puhtaat.
- Jotta levyt eivät vahingoitu, käytä niitä vain laitteessa, johon ne on tarkoitettu (älä laita niitä esimerkiksi uuniin, kaasuliedelle, sähkölevylle tai vastaavalle).
- Varmista, että levyt on aseteltu tukevasti ja oikein paikoilleen ja kiinnitetty grilliin. Käytä vain grillin mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta ostettuja levyjä.
- Käytä aina puista tai muovista lastaa, jotta levyt eivät vaurioidu.
- Käytä vain grillin mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta ostettuja varaosia tai lisätarvikkeita. Älä käytä niitä muiden laitteiden kanssa tai muihin käyttötarkoituksiin.

Älä toimi seuraavasti


- Älä käytä grilliä ulkona.
- Älä jätä käytössä olevaa tai pistorasiaan liitettyä laitetta ilman valvontaa.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi grilliä ei pidä sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle.
- Älä sijoita laitetta suoraan herkälle alustalle (esim. lasipöydälle, pöytäliinalle tai lakattujen huonekalujen päälle) äläkä myöskään pehmeälle alustalle, kuten keittiöpyyhkeen päälle.
- Älä sijoita grilliä seinään kiinnitetyn kaapin tai hyllyn alapuolelle tai helposti syttyvien materiaalien, kuten rullakaih dinten, verhojen tai seinävaatteiden, viereen.
- Älä sijoita laitetta kuumalle tai liukkaalle pinnalle tai sen lähelle. Liitosjohto ei saa koskettaa grillin kuumia osia, eikä se saa sijaita lämmönlähteen lähellä tai terävän reunan päällä.
- Älä aseta keittiövälineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä leikkaa ruokaa suoraan levyjen päällä.
- Älä koskaan käytä metallista hankaussientä, teräsvillaa tai hankausjauhetta, koska se voi vaurioittaa pinnoitetta.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kanna grilliä kädensijan tai metallilankojen varassa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyn ja ruoan väliin.



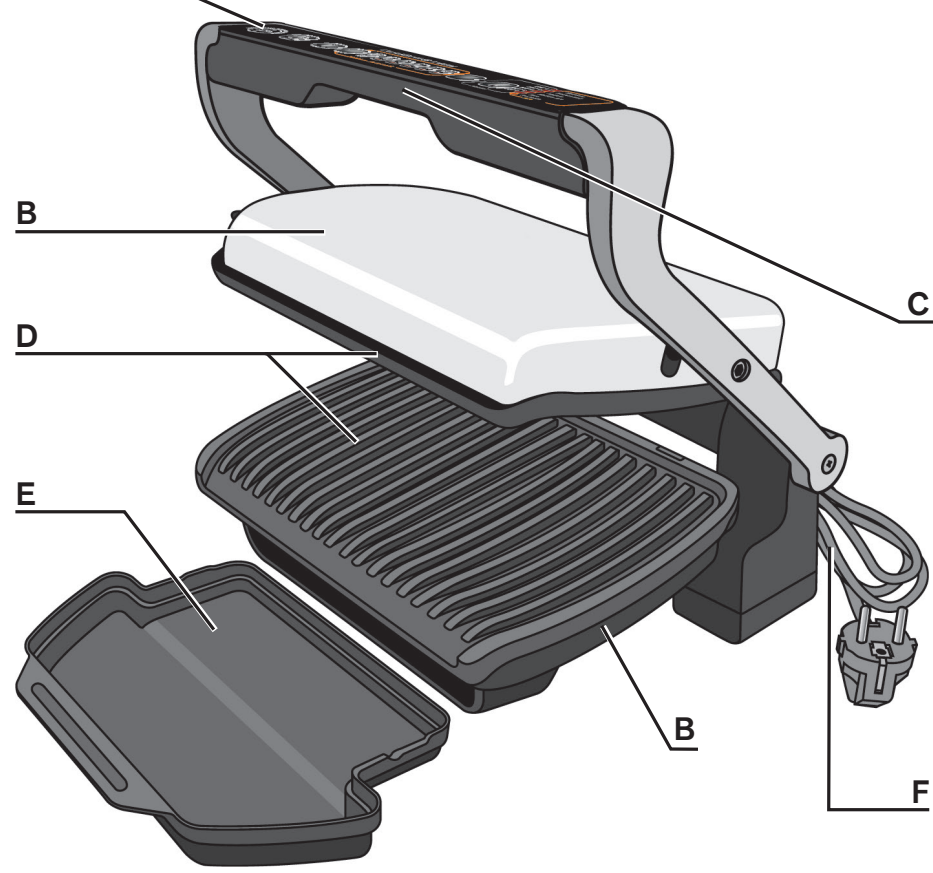
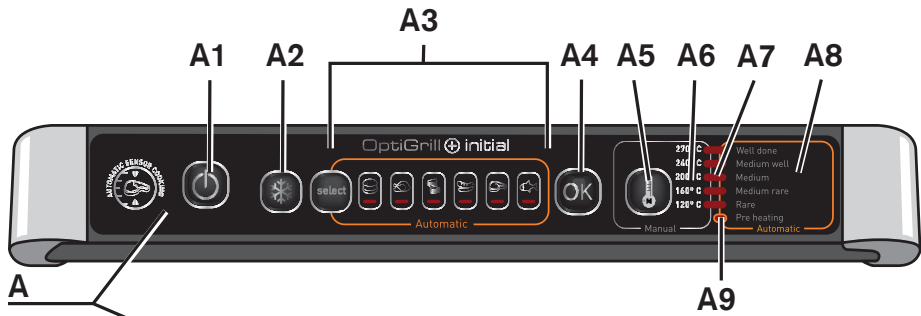


- Älä irrota tippa-alustaa paistamisen aikana. Jos tippa-alusta täyttyy käytön aikana, anna grillin jäähtyä, ennen kuin tyhjennät tippa-alustan.
- Älä laita kuumaa levyä herkälle pinnalle tai veteen.
- Vältä grillin liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinnoite pysyy tarttumattomana.
- Älä käsittele levyjä, kun ne ovat kuumia.
- Älä kääri paistettavaa ruokaa alumiinifolioon.
- Älä liekitä ruokaa grillissä, sillä grilli voi vaurioitua.
- Älä laita foliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja lämpövastuksen väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa niin, että grilli on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman levyjä.

Neuvoja/tietoja

- Kiitos, että valitsit tämän grillin, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää voimassa olevat standardit ja säädökset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, ympäristödirektiivit ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua ja savua ensimmäisten minuuttien aikana.
- Valmistaja kehittää jatkuvasti kaikkia tuotteita ja voi muuttaa niitä ilman erillistä ilmoitusta.
- Älä syö elintarvikkeita, jotka joutuvat kosketuksiin logolla varustettujen osien kanssa .
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen.







Kuvaus

- | | | |
|--|--|------------------|
| A Ohjaustaulu | A5 Käsisäätöisen tilan 5 lämpötila-asetusta | B Laitteen runko |
| A1 Käynnistys-/sammutuspainike | A6 Lämpötilan tasot käsisäätöisessä tilassa. | C Kädensija |
| A2 Automaattiset ohjelmat | A7 5 merkkivaloa: lämpötilan taso käsisäätöisessä tilassa tai automaattisten ohjelmien ruoanvalmistustasolle | D Levyt |
| A3 6 automaattista ruoanvalmistusohjelmaa ja valintapainike ruoanvalmistustaso | A8 Automaattisten ohjelmien | E Tippa-alusta |
| A4 OK-painike | A9 Esikuumennuksen merkkivalo automaattisia ohjelmia käytettäessä | F Virtajohto |

Automaattisten paisto-ohjelmien käyttäminen



Jauhelihapihvi



Lämmin voileipä



Siipikarja



Kala



Punainen liha



Porsaanliha/makkarat/karitsanliha

Käsisäätöisten ruoanvalmistusohjelmien käyttäminen

Käsisäätöinen tila:



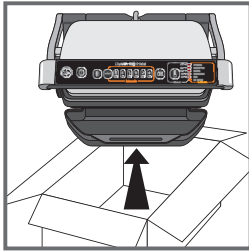
Perinteinen grilli käsisäätöistä käyttöä varten 5 erilaisella lämpötila-asetuksella (120–270 °C).





LAITTEEN VALMISTELEMINEN

1 Ottaminen käyttöön



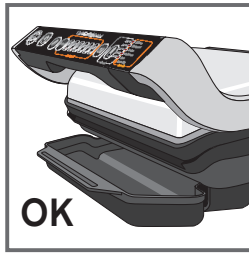
1



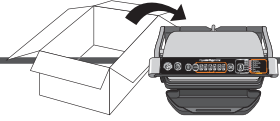
2



3



4

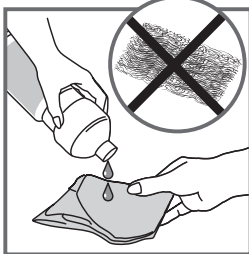


1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella. Voit paistoasteen ilmaisimen tarran kielen mukaan. Voit korvata sen laitteen pakkauksen sisäpuolella olevalla tarralla.

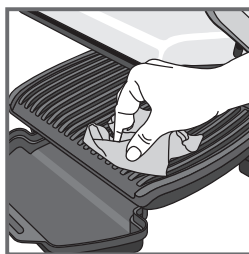
2 Ennen grillin ensimmäistä käyttöä puhdista levyt huolellisesti lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta ja huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

3-4 Aseta irrotettava tippa-alusta laitteen etuosaan.

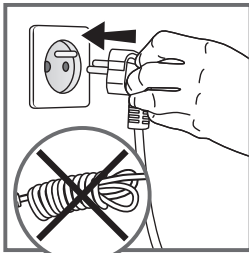
2 Valmisteleminen



5



6



7



8



5 Voit halutessasi parantaa paistotulosta pyyhkimällä paistolevyt ruokaöljyllä kostutetulla talouspaperilla. Näin ruoka irttaa helpommin levyistä.

5 b Varmista, että ylä- ja alapaistolevyt on asetettu laitteeseen oikein. Älä käynnistä esilämmitystä, jos paistolevyt eivät ole paikallaan.

6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.

7 Liitä laite pistorasiaan. (Huomaa, että virtajohto täytyy avata kelalta kokonaan.)

8 Paina käynnistys-/sammutuspainiketta.



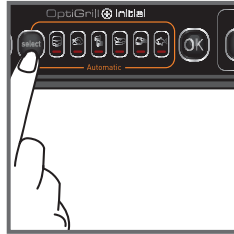


3a - AUTOMAATTINEN ruoanvalmistus 6 automaattisella ohjelmalla

Automaattinen ruoanvalmistus - valitse ohjelma ja esilämmitys ennen kypsennystä:



9



10

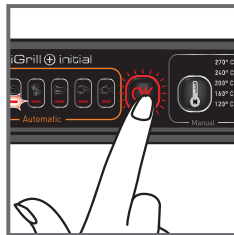
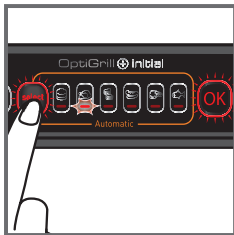
9 Jos valmistettava elintarvike on pakaste, paina sulatuspainiketta.

10 Valitse valmistettavalle elintarvikkeelle soveltuva asetus.

6 automaattista paisto-ohjelmaa

	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat valmistaa hampurilaisia.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat valmistaa porsaan- tai karitsanlihaa tai makkaraa.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat valmistaa siipikarjanlihaa.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat valmistaa naudanlihaa.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat valmistaa lämpimiä voileipiä.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat valmistaa kalaa.

Jos ruokaa ei ole mainittu edellisessä luettelossa etkä tiedä varmasti, mikä paistoasetus tulee valita, katso lisätietoja sivulta 76 Muiden ruoka-aineiden valmistaminen -taulukosta.

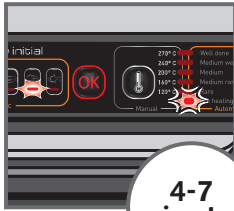


11

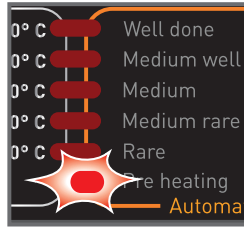
11 Paina valintapainiketta useita kertoja, kunnes saavutat halutun ohjelman. Varmista, ettei grillin sisällä ole ruokaa. Kun olet valinnut haluamasi, paina OK-painiketta.

HUOMIO: Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.





12



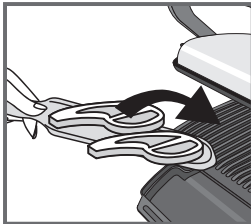
13

12 Valitun ohjelman merkkivalo palaa. Laite aloittaa esilämmityksen. Esilämmitysmerkkivalo vilkkuu koko esilämmitysvaiheen ajan. Odota ennen grillin avaamista ja ruoan lisäämistä, että esilämmityksen merkkivalo lakkaa vilkkumasta. Odota 4-7 minuuttia.

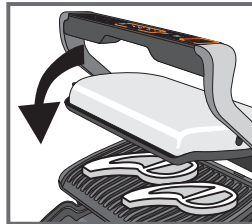
13 Kun esilämmitys on valmis, kuulet merkkiäänen, esilämmityksen merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa ruoanvalmistuksen ajan.

Huomautuksia: Jos grilliä ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa grillin.

Paistaminen



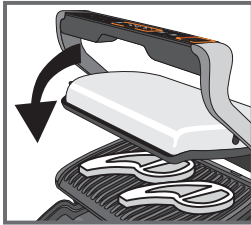
14



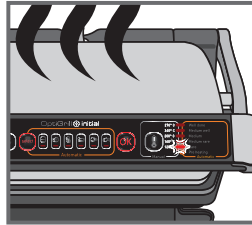
15

14-15 Esilämmityksen jälkeen grilli on valmis käyttöön. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet levyille.

Huomautus: jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.



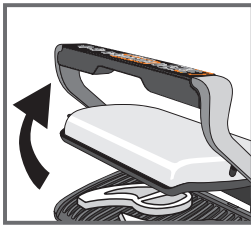
16



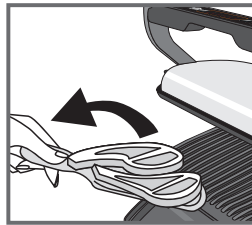
17

16-17 Laite säätää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella. Sulje grilli paistamisen käynnistämiseksi. Verinen-merkkivalo vilkkuu sen merkinä, että pihvi kypsennetään veriseksi. Kun haluttu kypsyytaso on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja merkkivalo syttyy. Saavutat parhaat tulokset, kun et avaa grilliä tai siirrä grillattavaa ruoka-ainetta kypsennyksen aikana.

Huomaa, että etenkin lihaa grillattaessa on tavallista, että paistotulos vaihtelee lihan tyyppin, laadun ja alkuperän mukaan.



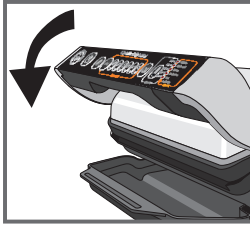
18



19

Huomautus: Jos ruoka-aineet on leikattu ohuiksi, OK-painike vilkkuu ja palaa esilämmityksen jatkumisen merkinä. Paina OK-painiketta, jotta laite tunnistaa kypsennettävän ruoan ja käynnistää ruoanvalmistusohjelman.





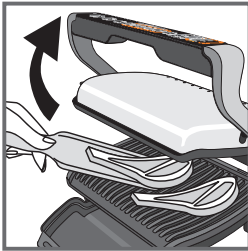
20

18-19 Kun haluttu kypsennystaso on saavutettu, merkkivalo lopettaa vilkkumisen ja kuuluu äänimerkki. Seuraavan kypsennysvaiheen merkkivalo vilkkuu, kunnes se alkaa. Avaa laite ja poista ruoka, kun haluttu kypsennystaso saavutetaan.

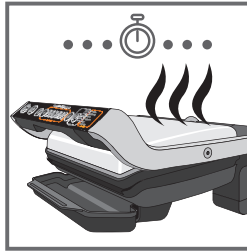
20 Sulje laite. Levylle ei saa jäädä ruokaa. Ohjauspaneelin valo syttyy. Laite siirtyy ohjelman valintatilaan. Voit aloittaa ruoanvalmistuksen uudelleen automaattisessa tilassa.

Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti, jos et valitse mitään ohjelmaa.

Huomautuksia

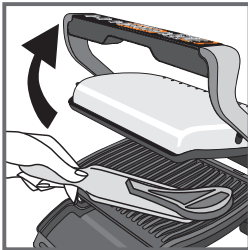


21

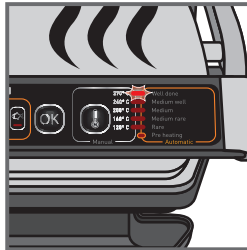


22

21-22-23 Jos haluat paistaa grilliin laitettuja ruokia eri kypsyyssasteisiin, avaa grilli ja poista palat, jotka ovat saavuttaneet halutun paistoasteen, ja sulje sitten grilli uudelleen, jolloin muut palat jäävät vielä paistumaan. Paisto-ohjelma jatkuu, kunnes se saavuttaa kypsä-paistoasteen.



23



24

24 Lämpimänäpito toiminto
Kun kypsäminen on päättynyt, lämpimänäpito otetaan käyttöön automaattisesti, kun kypsä-paistoaste on saavutettu. Jos ruoka-aine jätetään grilliin, se jatkaa paistumista paistolevyjen jäähtymisen ajan.

Huomio: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Ruoanvalmistuksen jatkaminen
Jos haluat valmistaa enemmän ruokaa, katso s. 76.

Suurten ruoka-ainemäärien paistaminen

Jos haluat valmistaa toisen erän ruokaa, esilämmitä laite uudelleen (jos automaattinen tila, aloita kohdasta 9 tai kohdasta 25), vaikka olisit valmistamassa samanlaista ruokaa.





Näin paistat lisää ruoka-aineita:

Kun ensimmäisen ruoka-aine-erän paistaminen on päätynyt:

1. Varmista, että grilli on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruoka-aineita.
2. Valitse sopiva paistoasetus tai -ohjelma (tämä vaihe on välttämätön, vaikka paistoasetus olisi sama kuin edellisten ruoka-aineiden kohdalla).
3. Aloita esilämmitys painamalla OK. Tämän vaiheen aikana lämpötilamerkkivalo (käsisäätöisessä tilassa) tai esilämmityksen merkkivalo (automaattisessa tilassa) vilkkuu. Tämä vaihe on pakollinen, vaikka laite näyttää kuumalta.
4. Kun esilämmitys on päätynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki ja paistoasteen merkkivalo lakkaa vilkkumasta.
5. Laite on valmis käytettäväksi, kun esilämmitys on päätynyt. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet paistolevyille.

Tärkeää:

- Huomaa, että esilämmitysvaihe on pakollinen ennen uuden ruokaerän valmistamista.
- Muista aina pitää grilli suljettuna ja tyhjänä ruoasta, jotta esilämmitys toimisi tehokkaasti. Odota, että esilämmitys on valmis, ennen kuin avaat grillin ja asetat levyille ruoka-aineita.

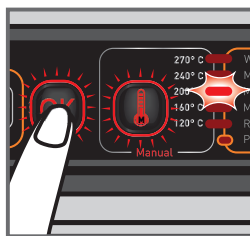
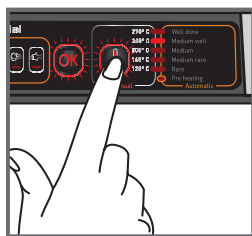
Huomio: Jos uusi esilämmitys käynnistetään välittömästi paistamisen päätyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.

3b - Käsisäätöinen ruoanvalmistus

Käsisäätöinen ruoanvalmistus - valitse lämpötila ja esilämmitys ennen kypsennystä:



Jos valitset käsisäätöisen tilan, voit säätää ruoanvalmistusaikaa itse. Käsisäätöisessä tilassa on 5 lämpötila-asetusta. Lisätietoja on pikaohjeessa. Jos ruokaa ei ole mainittu edellisessä luettelossa etkä tiedä varmasti, mikä paistoasetus tulee valita, katso lisätietoja sivulta 76 Muiden ruoka-aineiden valmistaminen -taulukosta.



25

25 Paina käsisäätöisen tilan painiketta, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu. Kun se on saavutettu, paina OK-painiketta.

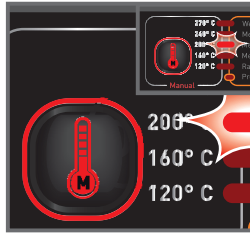
HUOMIO! Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.





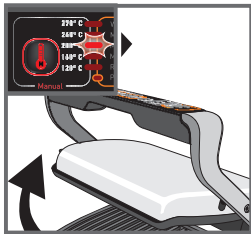
26

4-7
minutes

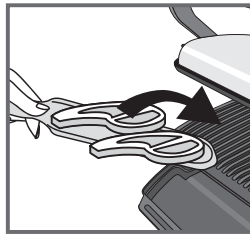


27

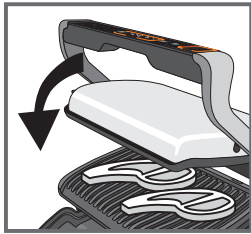
Paistaminen



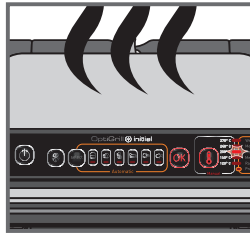
28



29



30



31

26 Valittua lämpötila vastaava merkkivalo vilkkuu jatkuvasti koko esilämmitysvaiheen aikana. Odota 4-7 minuuttia.

27 Kun esilämmitys on valmis, kuulet merkkiäänäen, lämpötilan merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa ruoanvalmistuksen ajan.
Huomautuksia: Jos grilliä ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa grillin.

28-29 Esilämmityksen jälkeen grilli on valmis käyttöön. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet levyille.

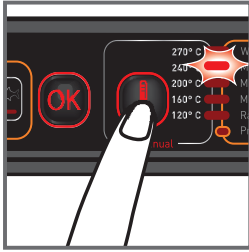
Huomautus: Jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.

30-31 Sulje grilli paistamisen käynnistämiseksi. Grilli lämpenee jatkuvasti valittuun lämpötilaan. Tarkista ruoanlaitto säännöllisesti avaamalla grilliä hieman.

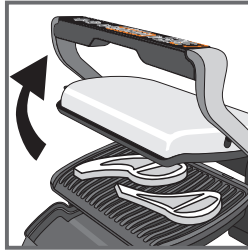




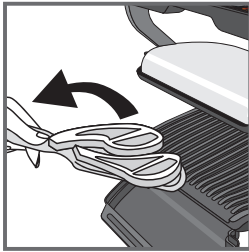
Huomautuksia



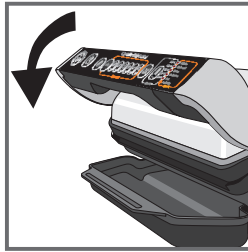
32



33



34



35

32 Jos haluat muuttaa lämpötilaa ruoanvalmistuksen aikana, paina käsiasäätöisen tilan painiketta (lämpötilan merkkivalo vilkkuu, kunnes uusi korkeampi lämpötila on saavutettu). Kun taso on saavutettu, merkkivalo lopettaa vilkkumisen. Huomaa, että etenkin lihaa grillattaessa on tavallista, että paistotulos vaihtelee lihan tyyppin, laadun ja alkuperän mukaan.

33-34 Avaa laite ja poista ruoka, kun haluttu kypsennystaso saavutetaan.

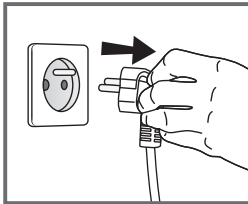
35 Sulje laite. Levyille ei saa jäädä ruokaa. Ohjauspaneelin valo syttyy. Laite siirtyy ohjelman valintatilaan. Voit aloittaa ruoanvalmistuksen uudelleen käsiasäätöisessä tilassa palaamalla kohtaan 21.

Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti, jos et valitse mitään ohjelmaa.

4 Jäähdyttäminen



36

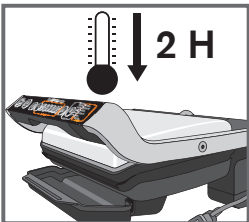


37

36 Katkaise laitteesta virta painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta.

37 Irrota pistoke pistorasiasta.

38 Anna grillin jäähtyä vähintään 2 tuntia. Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.

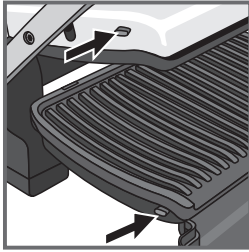


38

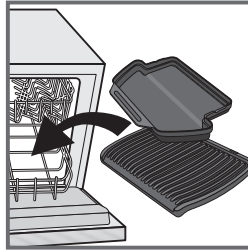




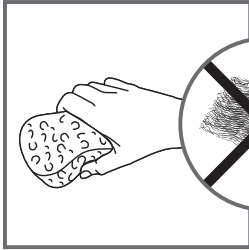
5 Puhdistus ja hoito



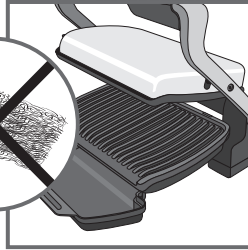
39



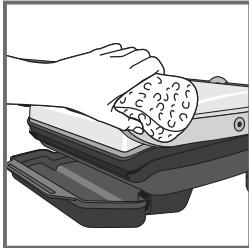
40



41



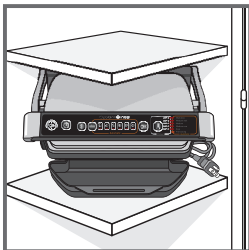
42



43



44



45

39 Ennen puhdistusta avaa ja irrota levyt niiden pinnan vahingoittamisen välttämiseksi. Tippa-alusta ja paistolevyt voidaan pestä pesukoneessa.

40 Itse laitetta ja sen virtajohtoa ei saa pestä astianpesukoneessa. Lämpövastuksia ja paistolevyjen irrotuksen jälkeen näkyviin tulevia olevia osia ei puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit pyyhkiä niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt. Jos et halua puhdistaa levyjä astianpesukoneessa, voit käyttää lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta. Huuhtelee ne huolellisesti, jotta kaikki jäämät saadaan pois. Kuivaa huolellisesti talouspaperilla.

41 Älä puhdist grillin osia metallisella hankaussienellä, teräsvillalla tai syövyttävillä puhdistusaineilla, vaan käytä ainoastaan nylonista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä. Tyhjennä tippa-alusta. Pese se lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kuivaa perusteellisesti talouspaperilla.

42 Puhdist grillin kansi pyyhkimällä se lämpimällä vedellä kostutetulla sienellä. Kuivaa se lopuksi pehmeällä, kuivalla liinalla.

43 Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.













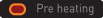




44 Varmista, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.

45 Kaikki korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.





Ongelmanratkaisu







Ongelma	Syy	Ratkaisu
Painikkeet  ja  vilkkuvat sekä merkkivalo  palaa.	Grillii ei esilämmitetty. Grilli on käynnistetty tai automaattinen ruoanvalmistusohjelma on käynnistetty, kun levyillä on ruokaa. Käsisäätöinen tila aktivoituu automaattisesti.	<ul style="list-style-type: none">• Vaihtoehtoja on kaksi:- Valitse lämpötila-asetus painamalla painiketta  ja paina OK-painiketta. Voit valmistaa ruokaa, mutta sinun valvottava ruoanvalmistusta (käsisäätöinen tila). Lämpötilaa voidaan säätää painikkeen painalluksella .- Avaa grilli kokonaan, poista ruoka-aineet, sulje grilli kunnolla, valitse ruoanvalmistusohjelma ja paina OK. Odota, kunnes esilämmitys loppuu (esilämmityksen merkkivalo palaa).
Kun grilli on suljettu ja levyjen välissä on ruoka-aineita, laite siirtyy käsisäätöiseen tilaan. Tällöin merkkivalot  ,  ja  vilkkuvat sekä äänimerkki lakkaa kuulumasta muutaman sekunnin kuluttua. Grilli kuumenee käsisäätöisessä tilassa 270 asteeseen.	Grillii ei esilämmitetty riittävän pitkään. Grilli on avattu ja ruoka-aineita asetettu levyille ennen esilämmityksen päättymistä.	<p>Voit valmistaa ruokaa, mutta sinun valvottava ruoanvalmistusta, koska käytössä on käsisäätöinen tila. Lämpötilaa voidaan säätää painikkeella .</p> <p>Vaihtoehtoisesti avaa grilli, poista ruoka, sulje laite kunnolla ja odota, kunnes esilämmitys loppuu (esilämmityksen merkkivalo palaa).</p>
Grillistä katkeaa virta esilämmityksen tai paistamisen aikana.	Laite on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston. Laite on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen tai lämpimänäpidon jälkeen.	Irrota pistoke pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä grilli.
6 merkkivaloa vilkkuu  , yksi painikkeista  ja  vilkkuu ja äänimerkki päättyy.	Laite on epäkunnossa.	Irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun.
Äänimerkkiä ei enää kuulu.		
Esilämmityksen jälkeen olen laittanut grilliin ruoka-aineita, mutta paistaminen ei käynnisty. Merkkivalo palaa ja painike  vilkkuu.	Ruoka-aineiden paksuus ylittää 4 cm. Grillii ei avattu kokonaan ennen ruoka-aineiden asettamista siihen. Ruoka-aineita ei tunnisteta. Ruoka-aineet ovat liian ohuita. OK-merkkivalo vilkkuu.	Ruoka-aineiden paksuus ei saa ylittää 4 cm. Avaa grilli kokonaan ja sulje se. Vahvasta ruoanvalmistuksen alkaminen painamalla painiketta  .
6 merkkivaloa vilkkuu  , yksi painikkeista  ja  vilkkuu ja äänimerkki päättyy.	Laite on epäkunnossa. Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa. Laite ylikuumenee.	Irrota pistoke pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä grilli. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.





Vinkki, etenkin lihalle: Esiasetetettujen ohjelmien tulokset voivat vaihdella kypsennettävien ruoka-aineiden alkuperän, leikkauksen ja laadun mukaan. Ohjelmat on laadittu ja testattu laadukkaalle ruoalle. Myös lihan paksuus on otettava huomioon: yli 4 cm:n paksuisten lihanpalojen grillaus on kielletty.

Paisto-opas (automaattiset ohjelmat)


Ohjelma	Paistoasteen väri-ilmaisun				
	Verinen	Puoliverinen	Puolikypsä	Lähes kypsä	Läpikypsä
 Naudanliha	X	X	X	X	X
 Jauhelihapihvi	X	X	X	X	X
 Lämmin voileipä		X	X	X	
 Kala		X	X	X	X
 Siipikarja					X
 Porsaanliha/makkarat/ karitsanliha					X

Paisto-opas (myös manuaalinen käyttö)

Ruoka-aineet		Paisto-ohjelma	Paistoaste
Leipä	Leipäviipaleet, grillatut voileivät		puolikypsä
	Hampurilainen: (esilämmityksen jälkeen)		puolikypsä
Liha ja siipikarja	Porsaankylijs (luuton), porsaankylki		puolikypsä
	Lammas (luuton)		kypsä
	Pakastetut kananugetit ❄️		kypsä
	Porsaankylki		puolikypsä
	Paistettava kinkkuviipale		puolikypsä
	Marinoitu broilerinrinta		puoliraaka
	Ankanrinta		puoliraaka
Kala	Kokonainen taimen		kypsä
	Kuoritut katkaravut		puolikypsä
	Kuningaskatkaravut (kuoritut tai kuorimattomat)		puolikypsä
	Tonnikala		puoliraaka





Manuaalinen käyttö Katso manuaalisen käytön pikaopas.	Grillatut hedelmät ja vihannekset (pilkottava samankokoisiksi paloiksi)		5 eri lämpötila-asetusta
---	---	---	--------------------------

Jos paistat jäisiä ruokia, paina painiketta  ennen ohjelman valitsemista.

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

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

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

Ehdot ja rajoitukset

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

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

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





- onnettomuudet, mukaan lukien tulipalo, tulva jne.
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö.

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica GO706D15
220-240 V ~ 50-60 Hz
1830-2180 W



Oikeus muutokseen pidätetään.





TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS/ IMPORTANT SAFEGUARDS	p 80-81
DO	p 82
DO NOT	p 82
EXPLODED VIEW	p 83
DESCRIPTION	p 85
PREPARING THE APPLIANCE	p 86
AUTOMATIC COOKING	p 87
MANUAL COOKING	p 88
COOKING A SECOND BATCH OF FOOD	p 89
COOLING	p 92
CLEANING AND MAINTENANCE	p 93
TROUBLE SHOOTING	p 94
COOKING GUIDE (AUTOMATIC PROGRAMS)	p 95
COOKING GUIDE (INCLUDING MANUAL MODE)	p 95





SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS


Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in





a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never leave the appliance unattended when in use.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.





Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not


- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.

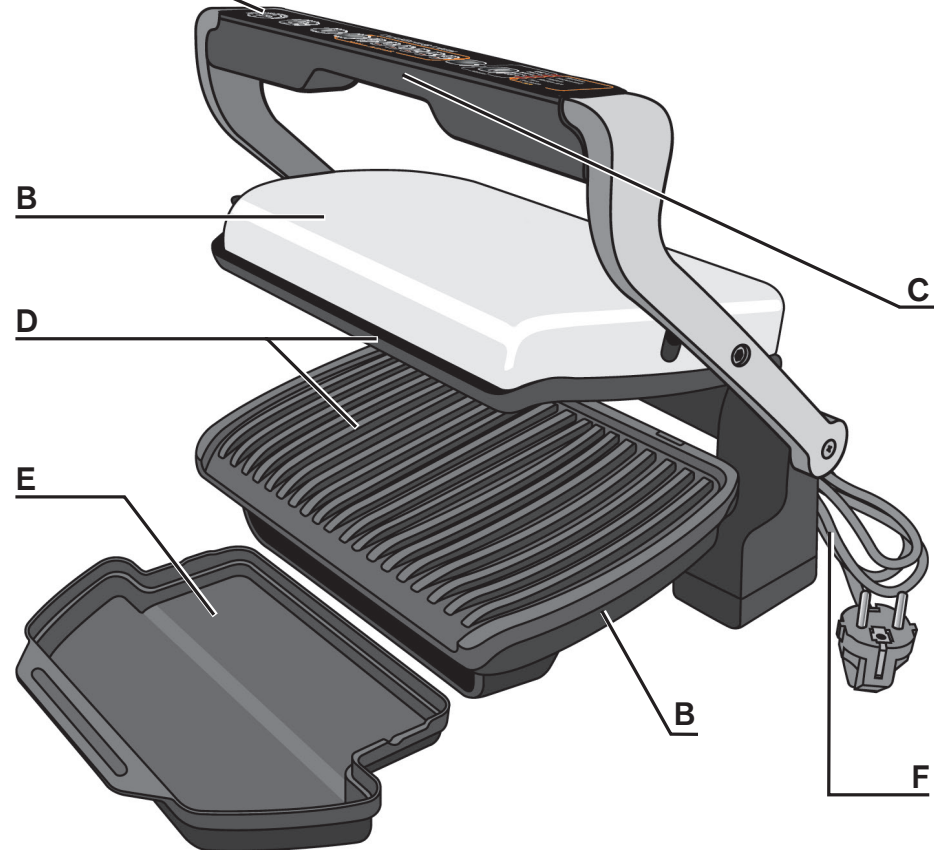
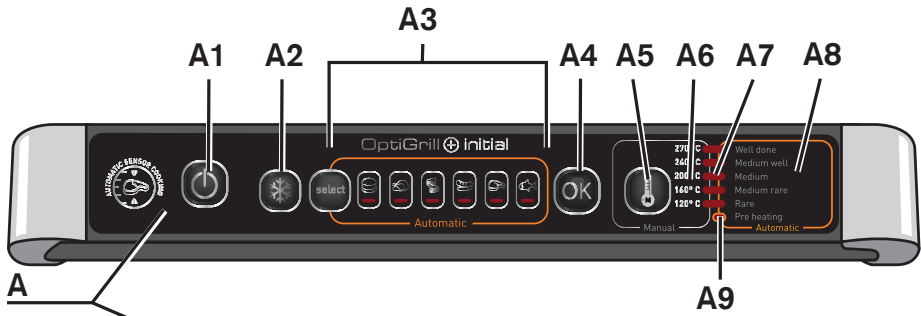




- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking; let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.





Description

- | | | |
|---|---|-------------------------|
| A Control panel | A5 Manual mode “5 temperature settings” | B Body |
| A1 On/off button | A6 Temperature levels for manual mode. | C Handle |
| A2 For automatic programs | A7 5 Leds : for temperature level in manual mode, or for cooking level for automatic programs. | D Cooking plates |
| A3 6 Automatic cooking programs with “select” button | A8 Cooking level for automatic programs. | E Drip tray |
| A4 OK button | A9 Preheating Led for automatic programs. | F Power cord |

Guide of automatic cooking programs



Burger



Panini / Sandwich



Poultry



Fish



Red meat



Pork/sausage/
lamb

Guide of manual cooking programs



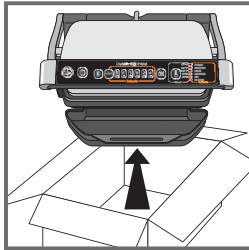
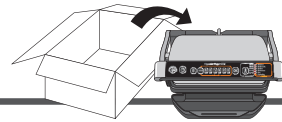
Manual mode:

Traditional grill for manual operation with 5 different temperature settings (from 120°C to 270°C).



PREPARING THE APPLIANCE

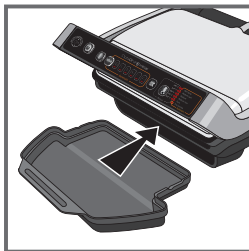
1 Setting



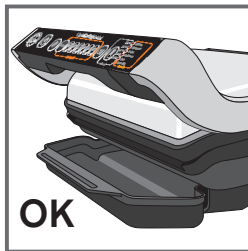
1



2



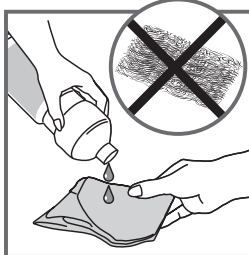
3



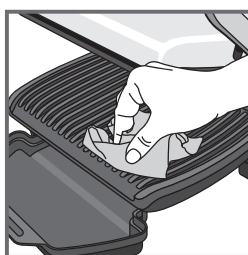
4

- 1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The handle sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.
- 2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
- 3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 Preparation

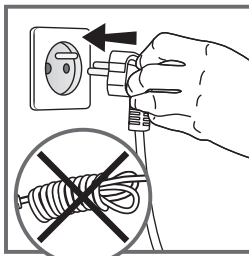


5



6

- 5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.
- 5bis Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.



7



8

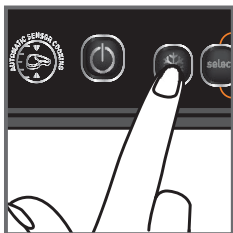
- 6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.
- 7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).
- 8 Press the On/Off button.



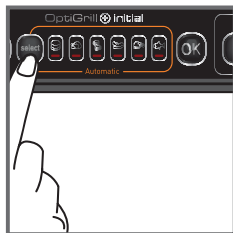


3a - AUTOMATIC cooking with 6 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9



10

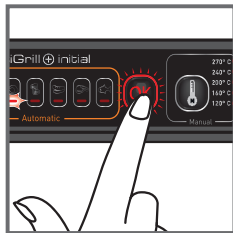
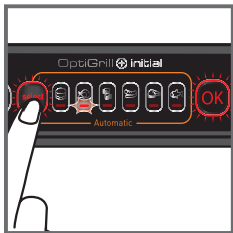
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

6 automatic cooking programs

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook pork/sausage/lamb.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook a panini or sandwich.		Select this cooking program if you want to cook fish.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table" on page 95.

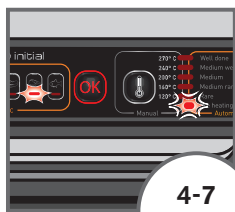


11

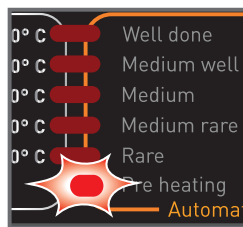
11 Press the « SELECT » button several times until you reach the desired program. Ensure that there is no food inside the grill. When you have selected the wishing one then press the « OK » button.

NB: if you have selected the wrong program, return to stage 8.





12



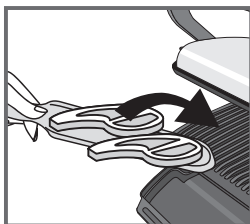
13

12 The selected program light stays on. The appliance starts pre-heating and the preheat indicator flashes during all the pre-heating phase. You must wait the preheat indicator stops flashing before opening the Grill and adding the food. Wait for 4-7 minutes.

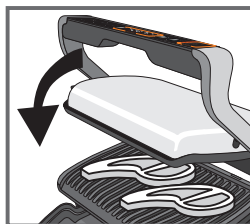
13 When the pre-heating is complete, a melody is displayed, the preheat indicator stops flashing and stays lit during all the cooking process.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

Cooking



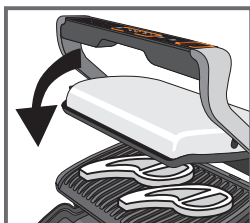
14



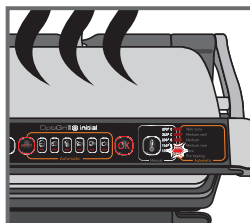
15

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



16

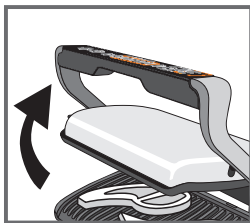


17

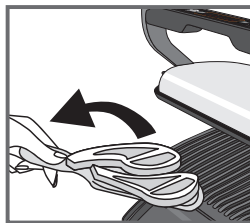
16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle. The indicator "Rare" is flashing to indicate that the rare cooking level is in progress. A beep is heard and the indicator becomes lighted fixed once the level of cooking is reached (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.



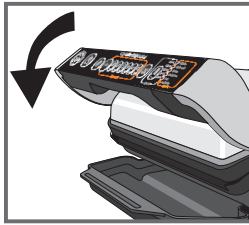
18



19

Note: for thinly-cut food, after close the device, the button « OK » is blinking and remain on « pre heating fixed ». Press « OK » to enable the appliance to recognize the food to be cooked and launch the cooking program.





20

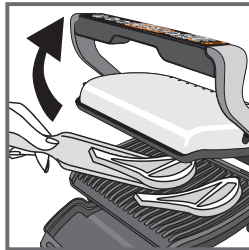
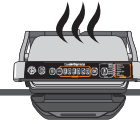
18-19 When the cooking level is reached, the lights indicator stop blinking and you can hear a « beep ». The next cooking is blinking until to be reached. Open the appliance and remove your food when the desired level is reached.

20 Close the appliance without food on plate.

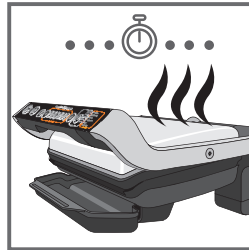
The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode. Restart to n°9 for a new cooking cycle in automatic mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Comments

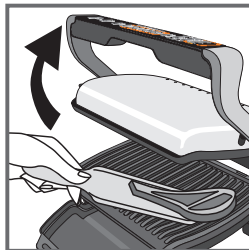


21

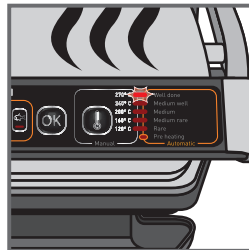


22

21-22-23 If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.



23



24

24 Keep warm function
When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting after having reached the "well done" level. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

If you want to cook more food, please refer to p. 61.

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (starting from point 9 in automatic mode or point 25) even if you want to cook the same type of food.





How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press “OK” to start preheating. During this phase, the temperature indicator (in MANUAL mode) or the PREHEAT indicator (in automatic mode) will blink. This stage is mandatory even if your appliance seems hot.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.
Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the preheating to effectively function.
- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

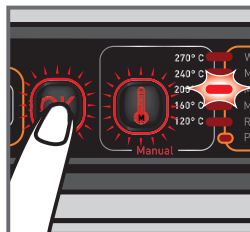
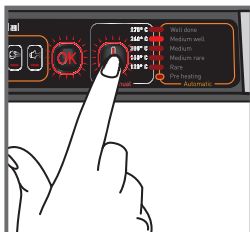
N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:



If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. 5 different temperature settings are available for this manual mode. See specific manual quick start guide. If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “Cooking guide” on page 95.



25

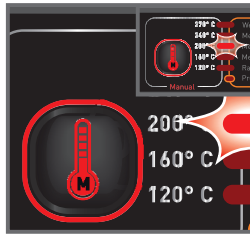
25 Press the « Manual mode » button until you reach the desired temperature you want to cook your food. When you have reached the desired one then press the « OK » button.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.





26



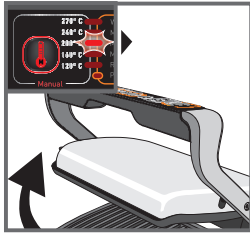
27

26 The led corresponding to the selected temperature will keep flashing during all the pre-heating phase. Wait for 4-7 minutes

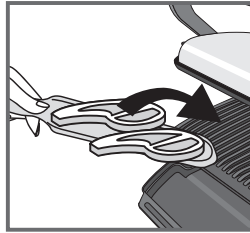
27 When the pre-heating is complete a melody is displayed the temperature indicator stops flashing and stays lit during the cooking process.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

Cooking



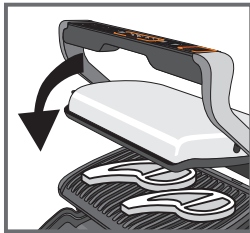
28



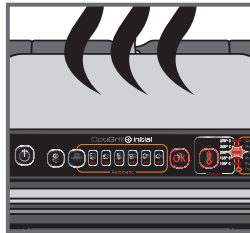
29

28-29 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



30

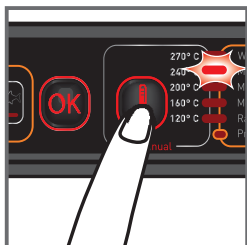


31

30-31 Close the appliance to start the cooking cycle. The grill heats continuously to the selected temperature. Regularly check the cooking by opening lightly the grill.



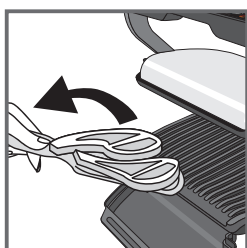
Comments



32



33



34



35

32 If you want to modify the cooking level of temperature during the cooking process, press the manual mode button (the temperature indicator will flash until you reach this new instruction if the temperature is higher). When the level is reached, the lights indicator stop blinking. Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

33-34 Open the appliance and remove your food when the desired cooking is got.

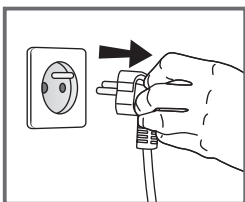
35 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode. Restart to n°21 for a new cooking cycle in manual mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

4 Cooling



36

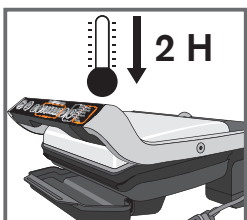


37

36 Press the on/off button to turn off the appliance.

37 Unplug grill from wall outlet.

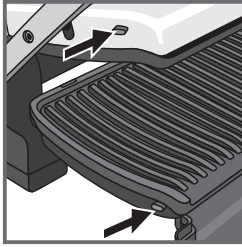
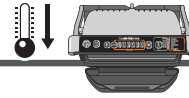
38 Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



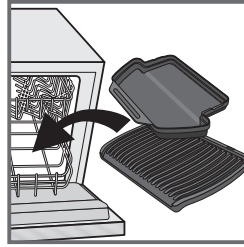
38



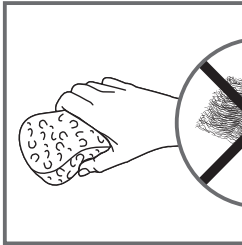
5 Cleaning and maintenance



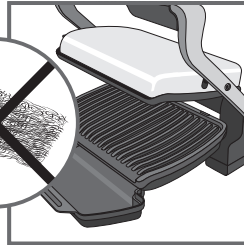
39



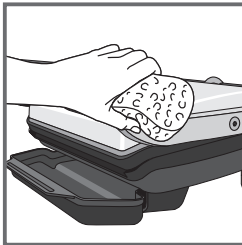
40



41



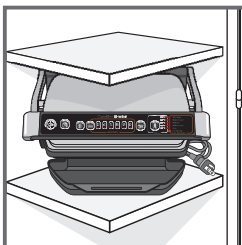
42



43



44



45

39 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

40 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

41 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

42 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

43 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

44 Always make sure grill is clean and dry before storing.

45 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.





Trooble shooting







Problem	Cause	Solution
Buttons + flashing + led 120° C lighted	Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The manual mode is automatically activated.	<ul style="list-style-type: none"> • 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> - choose the temperature setting by pressing the button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Temperature can be adjusted by button. - Open completely the appliance, remove the food, close the appliance properly, select a cooking program and press OK. Wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).
After closing the appliance with food between plates, the appliance turns itself to manual mode with flashing + + 270° C discontinue bip then after few seconds, it heats in manual mode under 270°C	Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.	Allow to cook, but you must monitor the cooking because it is in manual mode. Temperature can be adjusted by button. or Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, and wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).
The appliance stops during the cycle of preheating or cooking.	The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of preheating or keep warm.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.
The 6 indicator lights flashing + one of the button flashing + discontinue bip	Appliance failure.	Unplug the product and contact your customer service.
The appliance no longer beeps		
After the preheating , I have put my food on the grill but cooking cycle does not start. The indicator stays on Pre heating and button flashing	Your food is thicker than 4 cm.	Food must not be thicker than 4 cm.
	You have not completely opened the grill to place the food.	Completely open the grill then close it.
The 6 indicator lights flashing + one of the buttons flashing + discontinue or continue bip	Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the button.
	Appliance failure : Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON. If the problem persists, contact your Customer service.











Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well-done
 Red meat	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwich		X	X	X	
 Fish		X	X	X	X
 Poultry					X
 Pork/sausage/lamb					X

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food	Cooking program	Cooking level
Bread		Slices of bread, toasted sandwiches medium
		Burger: (after pre-cooking the meat) medium
Meat & Poultry		Pork fillet (boneless), pork belly medium
		Lamb (boneless) well-done
		Frozen chicken nuggets well-done
		● prog chicken medium
		Pork belly medium
		Slice of ham to cook medium
		
	Duck breast rare	





Fish	Whole trout		well-done
	Shelled prawns		medium
	King prawns (with and without shells on)		medium
	Tuna steak		rare
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		5 different temperature settings

For frozen food, press before selecting your program.

Disposal of the appliance



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

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

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

Conditions & Exclusions

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

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

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as





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

Consumer Statutory Rights

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

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Phone: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.com

Tekniska data

OBH Nordica GO706D15
220-240 Volt ~ 50-60 Hz
1830-2180 Watt



With reservation for running changes.









SE/SB/GO706D15/201217
Ref: 2100105314

