



DESIGNING GOOD LIFE

# Contact Grill

## DIGITAL CHEF

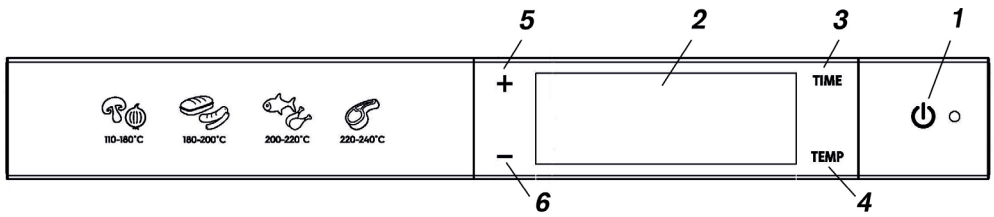
*The convenient solution for your BBQ-party*



*Making good!*

<b>Bruksanvisning – svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>5 – 10</b>
<b>Brugsanvisning – dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>11 – 18</b>
<b>Bruksanvisning – norsk.....</b>	<b>side</b>	<b>19 – 26</b>
<b>Käyttöohjeet – suomi .....</b>	<b>sivu</b>	<b>27 – 33</b>
<b>Instruction manual – english.....</b>	<b>page</b>	<b>34 – 41</b>

# Display



## Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
9. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
10. Placera aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten blir mycket het under användning. Rör inte de heta delarna och hantera apparaten

- varsamt efter användning.
12. Använd eller förvara aldrig grillen ute i regn då den kan utsättas för nederbörd.
  13. Apparaten får inte lämnas obevakad när den är ansluten till en strömkälla.
  14. **VARNING!** Använd aldrig kol, trä, papper, tändvätska eller motsvarande i samband med användning av elgrillen.
  15. Placera aldrig apparaten nära brännbart material så som gardiner, kläder och liknande då dessa kan fatta eld.
  16. Använd endast medföljande tillbehör.
  17. Det är mycket viktigt att hålla apparaten ren eftersom den kommer i direktkontakt med livsmedel.
  18. Extra försiktighet krävs när råvaror som innehåller fett tillbereds.
  19. **VARNING!** För att undvika farliga situationer som följd av oavsiktlig aktivering, får denna apparat inte anslutas till nätet via en extern anslutningsanordning såsom t ex en timer eller vara ansluten till en krets som startas och stängs av automatiskt.
  20. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
  21. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
  22. Apparaten är endast för privat bruk.
  23. Om produkten används till annat än den är till för, eller inte används i enlighet med instruktionerna,

bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten eller andra ting täcks därav inte av reklamationsrätten.

## Apparatens delar

1. Strömbrytare
2. Display
3. TIME-knapp för inställning av tid (1-60 min)
4. TEMP-knapp för inställning av temperatur (80-240°C)
5. + knapp för ökning av tid/temperatur
6. - knapp för minskning av tid/temperatur

## Innan användning

- Packa upp grillen ur emballaget.
- Ta bort grillplattorna genom att trycka in respektive knapp fram på apparaten samtidigt som grillplattan lyfts bort. Rengör grillplattorna enligt anvisningarna under "Rengöring och underhåll".
- Efter rengöring sätts plattorna tillbaka genom att sätta dem på plats och trycka till, ett klick hörs när plattorna sitter korrekt.
- Smörj in grillplattorna med lite matolja innan användning.
- Diska dropptråget som sitter i framkant under apparaten. Torka av höljet med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en plan och värmetålig yta.

## Användning

1. Sätt i kontakten i ett vägguttag. OFF blinkar i displayen för att indikera att produkten är ansluten.
2. Tryck på POWER-knappen tills displayen tänds. Displayen visar 200°C som är den förinställda temperaturen.
3. Om du önskar ändra temperatur, trycka på TEMP-knappen och tryck därefter på + eller minus knappen till önskad inställning. Temperaturvisningen blinkar i displayen till temperaturen är uppnådd (pip ljuder).
4. Lagg därefter råvarorna på grillen och sänk ner locket.
5. Kontrollera att temperaturvisningen har slutat att blinka och ställ sedan in önskad tid. Tryck på TIME-knappen och ställ in önskat antal minuter med + och - knapparna. Displayen börjar räkna ner tiden och grillningen påbörjas. Om tidsinställningen inte ändras kommer grillen att automatiskt gå över till värmeållningsfunktion (80°C), ca 5 minuter efter att den inställda tiden löpt ut. Displayen kommer då att räkna ner från 60 minuter för att sedan automatiskt stängas av. Displayen kommer att blinka i 1 minut innan apparaten slutligen stängs av och OFF visas i displayen.
6. Om du vill kan du använda grillen utan att ställa in timern och bara ställa in önskad temperatur. Det innebär att grillen inte kommer att gå över till värmeållning. Istället kommer grillen automatiskt att stängas av efter 65

minuter. Detta förutsatt att grillen inte stängs av manuellt innan tiden löpt ut. Displayen kommer att blinka i 1 minut innan den slutligen stängs av. Kom ihåg att kontrollera resultatet regelbundet så att inget bränns vid.

Detta är en elektronisk produkt och kan inte användas i miljöer med starka magnetiska fält.

**Varning!** Ångan från grillen är mycket het, speciellt när locket öppnas!

Använd en ugnsvante eller grytlappar när du försiktigt öppnar locket. Om du inte är nöjd med resultatet utan behöver grilla lite till, stäng locket igen och fortsätt grillningen.

När du grillat färdigt, lyft bort råvarorna från grillen med hjälp av plastredskap (värmetåliga), använd inte metallredskap då de kan skada non-stick beläggningen på grillplattorna. Dra ur kontakten, lämna inte grillen ansluten när den är tom. Skär inte i råvarorna när de ligger på grillen eftersom beläggningen skadas.

Observera att fett kan stänka under tillagning.

## Tips före grillning

### För bästa resultat:

- Grilla bara benfri fisk, kött och fläsk för jämnare grillresultat.
- Marinera råvarorna i minst 1 timme innan grillning.
- Låt råvarorna uppnå rumstemperatur innan de läggs på grillen.
- Pensla grönsaker med olja för jämn grillning.
- Kontrollera regelbundet dropptråget så att det inte svämmer över.

## Grillschema

Alla tillagningstider är angivna i minuter. Tiderna är ungefärliga och kan variera beroende på råvarans temperatur, tjocklek etc.

Råvara	Vikt	Tillagningstid	Tips
Biff	300 g/2,5 cm	3 min mycket rött 5 min medium 7 min genomstekt	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Biff	100 g/1 cm	1 min mycket rött 2 min medium 3 min genomstekt	
Fläskkotletter	150-200 g/ 2,5 cm	6-8 min	Putsa bort lite fett innan grillning.
Kycklingbröst (Skins och benfria)	100-150 g	8-10 min	Grilla tills saften är klar.

Kycklingbröst (med skinn och ben)	100-150 g	9-11 min	Grilla tills saften är klar.
Kycklinglår (utan skinn)	100 g	5-6 min	Grilla tills saften är klar.
Hamburgare	100 g	3-4 min	
Korv	Tjocka Smala	10-12 min 8-10 min	Stick hål i korven innan de läggs på grillen.
Rökt skinka i skivor	5 mm	2-3 min	Vänd efter halva tiden
Fisk med skinn	225 g	3-4 min	Lägg skinnsidan nedåt.
Laxfiléer	150 g	8-10 min	Marineras innan grillning.
Räkor utan skal	Large Medium	3-4 min 2-3 min	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Aubergine	1 cm skivor	3-4 min	Pensla med olja innan grillning.
Hela svampar	4 cm	3-4 min	Pensla med olja innan grillning.
Lök	1 cm skivor	5-7 min	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Potatis	1 cm skivor	18-20 min	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.

## När är maten färdiggrillad?

**Lättgrillat kött** - köttet "fjädrar" tillbaks när du trycker på det, känns spänstigt.

**Medelgrillat kött** - Tar längre tid att fjädra tillbaks när du trycker på köttet.

**Välgrillat kött** - Fast kött, fjädRAR inte tillbaks när du trycker på det.

**Kyckling** - stick hål på köttet med en gaffel. Kötsaften ska vara helt blodfri när kycklingen är färdiggrillad.

**OBS!** Ta bort köttet från grillen innan du skär i det för att inte repa beläggningen.

Grillad fisk - färdig när fisken lätt skivar sig.



## Marinering

Gör några snitt i köttet så att köttet lättare absorberar marinaden.

Använd alltid ett kärl eller en plastpåse för att blanda marinaden med råvarorna.

Marinera råvarorna minst 1 timme innan grillning.

Ju längre marinering desto mer smak och mörhet får råvarorna. Fisk kräver kortare marineringstid än kött.

## Rengöring och underhåll

- Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
- Låt grillen svalna innan rengöring.
- Sänk inte ner grillen eller sladden i vatten eller annan vätska.
- Ta bort plattorna (se "Innan användning") och skrapa bort rester på plattorna med hjälp av den medföljande skrapan. Använd aldrig metallredskap. Grillplattorna, dropptråget och skrapan kan diskas i maskin.
- Töm dropptråget och diska det innan det sätts tillbaka.
- Torka av höljet med en fuktig trasa.
- Se till att grillen är helt torr innan nästa användning.

## Förvaring

Förvara grillen i dess förpackning eller på ett torrt och rent ställe. Se till att inte sladden ligger i kläm. Grillen kan låsas i stängt läge genom att dra spaken till höger på apparaten mot "LOCK". Dra spaken åt motsatt håll för att öppna igen.

## Kassering av förbrukad apparatur



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

## OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

### Garantin

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

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

## Villkor och undantag

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

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

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

## Lagstadgade konsumenträttigheter

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

## TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

## Tekniska data

OBH Nordica 7105  
220-240 V – 50/60 Hz  
2000 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
8. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
9. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet bliver meget varmt under brug. Undlad at røre ved de varme dele. Efter brug skal apparatet behandles med forsigtighed.

12. Anvend eller opbevar aldrig apparatet udendørs, da det kan blive udsat for regn og fugt.
13. Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tændt.
14. **Advarsel:** Brug aldrig kul, træ, papir, tændvæske eller tilsvarende i forbindelse med brug af apparatet.
15. Placér ikke apparatet i nærheden af letantændeligt materiale såsom gardiner, duge og lignende, da dette kan forårsage, at der opstår brand.
16. Anvend ikke andet tilbehør end det, der følger med apparatet.
17. Det er meget vigtigt at holde apparatet rent, eftersom det kommer i direkte kontakt med levnedsmidler.
18. Vær forsigtig og opmærksom når der tilberedes mad, som indeholder fedt.
19. **FORSIGTIG:** For at undgå farlige situationer må dette apparat ikke kunne tilsluttes ledningsnettet via en ekstern indkoblingsanordning, som f.eks. en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, som tændes og slukkes automatisk.
20. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
21. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
22. Apparatet er kun til husholdningsbrug.

23. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

## Apparatets dele

1. Tænd/sluk-knap
2. Display
3. TIME-knappen til indstilling af tid (1-60 minutter)
4. TEMP-knappen til indstilling af temperaturen (80-240°C)
5. + knap til at øge tid/temperatur
6. - knap til at reducere tid/temperatur

## Før ibrugtagning

Pak grillen ud af emballagen.

- Fjern grillpladerne ved at trykke på den respektive knap foran på apparatet, mens grillpladerne løftes væk. Rengør grillpladerne i henhold til anvisningerne under "Rengøring og vedligeholdelse".
- Efter rengøring sættes pladerne tilbage ved at sætte dem på plads og trykke til, indtil der lyder et klik, når pladerne sidder korrekt.
- Smør grillpladerne med lidt madolie før brug.
- Vask drypbakken, der sidder på apparatets forkant. Tør ydersiden af med en fugtig klud.
- Anbring apparatet på en jævn og varmebestandig flade.

## Brug

1. Sæt stikket i en stikkontakt. OFF blinker på displayet for at angive, at produktet er tilsluttet.
2. Tryk på knappen POWER, indtil displayet lyser. Displayet viser 200°C, som er den forudindstillede temperatur.
3. Hvis du ønsker at ændre temperaturen, tryk på TEMP-knappen og derefter på plus- eller minusknappen til den ønskede indstilling. Temperaturvisningen blinker i displayet, indtil temperaturen er nået (der lyder et bip).
4. Placer derefter ingredienserne på grillen, og sænk låget.
5. Kontroller, at temperaturvisningen er stoppet med at blinke, og indstil derefter den ønskede tid. Tryk på TIME-knappen, og indstil det ønskede antal minutter ved hjælp af plus- og -minusknapperne. Displayet tæller ned, og grilningen starter. Hvis tidsindstillingen ikke ændres, skifter grillen automatisk til varmholdningsfunktion (80 °C), cirka 5 minutter efter at den indstillede tid er udløbet. Displayet tæller ned fra 60 minutter og slukkes derefter automatisk. Displayet blinker i 1 minut, før apparatet til sidst slukkes, og OFF vises på displayet.

6. Du kan også bruge grillen uden at indstille timeren og blot nøjes med at indstille den ønskede temperatur. Det betyder, at grillen ikke kommer til at skifte til varmholdning. I stedet slukkes grillen automatisk efter 65 minutter. Det forudsætter, at grillen ikke slukkes manuelt, før tiden er udløbet. Displayet blinker i 1 minut, før det endelig lukker ned. Husk at kontrollere resultaterne regelmæssigt, så der ikke er noget, der brænder på.

Dette er et elektronisk produkt og kan ikke anvendes i miljøer med stærke magnetfelter.

**Advarsel!** Dampen fra grillen er meget varm, især når låget åbnes!

Brug en ovnvante eller grydelapper, når du forsigtigt åbner låget. Er du ikke tilfreds med grillresultatet, lukkes låget igen, og grilningen fortsættes.

Når du er færdig med at grille, fjerner du råvarerne fra grillen med plastredskaber (der tåler varme). Undlad at bruge redskaber af metal, da de kan beskadige grillpladernes non-stick-belægning. Træk stikket ud for at sikre, at grillen ikke er tændt, når den er tom. Skær ikke i råvarerne, når de ligger på grillen, da det kan beskadige belægningen.

Bemærk, at der kan forekomme fedtstænk under tilberedningen.

## Tips før grilning

### For det bedste resultat:

- Grill kun fisk, kød og svinekød uden ben for et mere jævnt resultat.
- Mariner råvarerne i mindst 1 time, inden de grilles.
- Lad råvarerne opnå til stuetemperatur, før de lægges på grillen.
- Pensl grøntsager med olie, så de grilles jævnt.
- Kontrollér regelmæssigt drypbakken, så den ikke flyder over.

## Grillskema

Alle tilberedningstider er angivet i minutter. Tiderne er vejledende og kan variere afhængigt af råvarens temperatur, tykkelse osv.

Råvare	Vægt	Tilberedningstid	Tips
Oksekød	300 g/2,5 cm	3 min. meget rødt 5 min. medium 7 min. gennemstegt	Pensles med olie og forskellige krydderier før grilning.
Oksekød	100 g/1 cm	1 min. meget rødt 2 min. medium 3 min. gennemstegt	

Svinekoteletter	150-200 g/2,5 cm	6-8 min.	Skær lidt fedt af før grilning.
Kyllingebryst (Uden skind og ben)	100-150 g	8-10 min.	Grilles, indtil saften er klar.
Kyllingebryst (med skind og ben)	100-150 g	9-11 min.	Grilles, indtil saften er klar.
Kyllingelår (uden skind)	100 g	5-6 min.	Grilles, indtil saften er klar.
Hamburgere	100 g	3-4 min.	
Pølse	Tykke Tynde	10-12 min. 8-10 min.	Sørg for at prikke huller i pølsen, inden du lægger den på grillen.
Røget skinke i skiver	5 mm	2-3 min.	Vendes, når halvdelen af tiden er gået
Fisk med skind	225 g	3-4 min.	Lægges med skindsiden nedad.
Laksefileter	150 g.	8-10 min.	Marineres inden grilning.
Rejer uden skal	Store Mellemstore	3-4 min. 2-3 min.	Pensles med olie og forskellige krydderier før grilning.
Aubergine	1 cm tykke skiver	3-4 min.	Pensles med olie før grilning.
Hele svampe	4 cm	3-4 min.	Pensles med olie før grilning.
Løg	1 cm tykke skiver	5-7 min.	Pensles med olie og forskellige krydderier før grilning.
Kartofler	1 cm tykke skiver	18-20 min.	Pensles med olie og forskellige krydderier før grilning.

### Hvornår er maden færdiggrillet?

**Let grillet kød** – kødet "fjedrer" tilbage, når du trykker på det, føles spændstigt.

**Medium grillet kød** – fjedrer langsommere tilbage, når du trykker på det.

**Gennemgrillet kød** – fast kød, fjedrer ikke tilbage, når du trykker på det.

**Kylling** – prik hul i kødet med en gaffel. Saften skal være helt fri for blod, når kyllingen er færdiggrillet.

**OBS!** Tag kødet af grillen, før du skærer i det, for ikke at ridse belægningen.

Grillet fisk – færdig, når fisken deler sig let.

## Marinering

Lav nogle snit i kødet, så det nemmere kan absorbere marinaden.

Brug altid en skål (ikke af metal) eller en plastikpose til at blande marinaden med råvarerne.

Mariner råvarerne i mindst 1 time, før de grilles.

Jo længere marinering, desto mere smag og mørhed får de. Fisk kræver kortere marineringstid end kød.

## Rengøring og vedligeholdelse

- Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Lad grillen køle af før rengøring.
- Nedsænk aldrig grillen eller ledningen i vand eller anden væske.
- Fjern pladerne (se "Før brug"), og skrab resterne af pladerne ved hjælp af den medfølgende skraber. Brug aldrig et redskab af metal. Grillpladerne, drypbakke og skraber tåler opvaskemaskine.
- Tøm drypbakken, og rengør den, før den sættes tilbage igen.
- Tør ydersiden af med en fugtig klud.
- Sørg for, at grillen er helt tør, inden den bruges igen.

## Opbevaring

Opbevar grillen i dens emballage eller på et tørt og rent sted. Sørg for, at ledningen ikke ligger i klemme. Grillen kan låses i lukket tilstand ved at trække pinden til højre på apparatet mod »LOCK«. Træk håndtaget i den modsatte retning for at åbne igen.

## Bortskaffelse af udtjent apparat



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 genbrugsstation.



# OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

## Garantien

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

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

## Betingelser & undtagelser

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

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

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

## Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

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

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

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

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

### **Tekniske data**

OBH Nordica 7105

220-240 V – 50/60 Hz

2000 W



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

## Sikkerhet og el- apparater

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å forstå og vurdere spesielle farer rundt dette. Lær barn et ansvarsbevist forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Sett apparatet og ledningen utenfor rekkevidden der det er barn under 8 år.
9. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet blir veldig varmt under bruk. Ta ikke på de varme delene og håndter apparatet med

forsiktighet etter bruk.

12. Bruk eller oppbevar aldri grillen ute i regn, da den kan utsettes for nedbør.
13. Apparatet må ikke forlates ubevoktet når den er tilkoblet strøm.
14. **ADVARSEL!** Kull, tre, papir, tenvæske eller tilsvarende skal ikke brukes i den elektriske grillen.
15. Plasser aldri apparatet i nærheten av brennbart materiale slik som gardiner, klær e.l. da det kan ta fyr.
16. Bruk kun medfølgende tilbehør.
17. Det er veldig viktig å holde apparatet ren, ettersom det er i kontakt med matvarer.
18. Det kreves ekstra forsiktighet når råvarer som inneholder fett tilberedes.
19. **ADVARSEL!** For å unngå farlige situasjoner som følge av uansvarlig bruk, må ikke dette apparatet tilkobles via eksterne tilkoblinger som f.eks. timer eller være tilkoblet en kontakt som slår seg av og på automatisk.
20. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
21. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
22. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
23. Hvis produktet brukes til annet enn det den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret

for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

## Apparatets deler

1. Strømbryter
2. Display
3. TIME-knapp for innstilling av tid (1–60 min)
4. TEMP-knapp for innstilling av temperatur (80–240 °C)
5. + knapp for å øke tid/temperatur
6. - knapp for å redusere tid/temperatur

## Før bruk

Pakk ut grillen av emballasjen.

- Ta av grillplatene ved å trykke inn den aktuelle knappen på apparatet samtidig som du løfter av grillplaten. Rengjør grillplatene som beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold."
- Sett platene tilbake etter rengjøring ved å sette dem på plass og trykke til. Det høres et klikk når platene sitter korrekt.
- Smør inn grillplatene med litt matolje før bruk.
- Vask dryppskålen som sitter i forkant under apparatet. Tørk av yttersiden med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på en plan og varmebestandig flate.

## Bruksanvisning

1. Sett støpselet i en stikkontakt. OFF blinker i displayet for å vise at produktet er koblet til.
2. Trykk på POWER-knappen til displayet lyser. Displayet viser 200 °C, som er den forhåndsinnstilte temperaturen.
3. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på TEMP-knappen og trykker deretter på knappene + eller - til du får ønsket innstilling. Temperaturvisningen blinker i displayet til temperaturen er oppnådd (pip høres).
4. Legg deretter råvarene på grillen og senk ned lokket.
5. Kontroller at temperaturvisningen har sluttet å blinke, og still deretter inn ønsket tid. Trykk på TIME-knappen og still inn ønsket antall minutter ved hjelp av knappene + og -. Displayet begynner å telle ned tiden, og grillingen starter. Hvis tidsinnstillingen ikke endres, går grillen automatisk til varmholdingsfunksjon (80 °C) ca. 5 minutter etter at den innstilte tiden er utløpt. Displayet teller ned fra 60 minutter og slår seg deretter av automatisk. Displayet blinker i 1 minutt før apparatet til slutt slås av og OFF vises i displayet.
6. Hvis du vil, kan du bruke grillen uten å stille inn timeren og bare stille inn ønsket temperatur. Dette betyr at grillen ikke går over til varmholding. I stedet slår grillen seg automatisk av etter 65 minutter. Dette forutsetter at

grillen ikke blir slått av manuelt før tiden utløpt. Displayet blinker i 1 minutt før den til slutt slås av. Husk å kontrollere resultatet regelmessig, slik at ingenting blir svidd.

Dette er et elektronisk produkt, og det kan ikke brukes i miljøer med sterke magnetiske felt.

**OBS!** Dampen fra grillen er svært varm, særlig når du åpner lokket!

Bruk ovnsvott eller grytekluter når du forsiktig åpner lokket. Hvis du ikke er fornøyd med resultatet, men har behov for å grille litt lenger, lukker du lokket igjen og fortsetter grillingen.

Når du er ferdig med å grille, løfter du råvarene bort fra grillen med plastredskaper som tåler varme. Bruk ikke metallredskaper, fordi de kan skade nonstick-belegget på grillplatene. Trekk ut kontakten når grillen ikke er i bruk. Skjær ikke i råvarene når de ligger på grillen, fordi dette kan skade belegget.

Merk at fett kan sprute under grillingen.

## Tips om grilling

### For beste resultat:

- Grill bare fisk og kjøtt uten bein for å få et jevnere grillresultat.
- Mariner råvarene i minst 1 time før grilling.
- La råvarene oppnå romtemperatur før du legger dem på grillen.
- Pensle grønnsaker med olje for jevn grilling.
- Kontroller dryppskålen regelmessig, slik at den ikke renner over.

## Grillskjema

Alle tilberedningstidene er angitt i minutter. Tidene er omtrentlige og kan variere, avhengig av råvarens temperatur, tykkelse og så videre.

Råvare	Vekt	Tilberedningstid	Tips
Biff	300 g / 2,5 cm	3 min. veldig rødt 5 min. medium 7 min. gjennomstekt	Pensle med olje og forskjellige krydder før grilling.
Biff	100 g / 1 cm	1 min. veldig rødt 2 min. medium 3 min. gjennomstekt	
Svinekoteletter	150–200 g / 2,5 cm	6–8 min	Skjær av litt fett før grilling.
Kyllingbryst (Skins- og beinfri)	100–150 g	8–10 min	Grill til saften er klar.

Kyllingbryst (med skinn og bein)	100–150 g	9–11 min	Grill til saften er klar.
Kyllinglår (uten skinn)	100 g	5–6 min	Grill til saften er klar.
Hamburgere	100 g	3–4 min	
Pølse	Tykke Tynne	10–12 min 8–10 min	Stikk hull i pølsene før du legger dem på grillen.
Røkt skinke i skiver	5 mm	2–3 min	Snu etter halve tiden
Fisk med skinn	225 g	3–4 min	Legg med skinnsiden ned.
Laksefilet	150 g	8–10 min	Marineres før grilling.
Reker uten skall	Large Medium	3–4 min 2–3 min	Pensle med olje og forskjellige krydder før grilling.
Aubergine	1 cm skiver	3–4 min	Pensle med olje før grilling.
Hel sopp	4 cm	3–4 min	Pensle med olje før grilling.
Løk	1 cm skiver	5–7 min	Pensle med olje og forskjellige krydder før grilling.
Potet	1 cm skiver	18–20 min	Pensle med olje og forskjellige krydder før grilling.

## Når er maten ferdiggrillet?

**Lett grillet kjøtt** – kjøttet "fjærer" tilbake når du trykker på det, og det føles spenstig.

**Medium grillet kjøtt** – fjærer langsommere tilbake når du trykker på kjøttet.

**Godt grillet kjøtt** – fast kjøtt, fjærer ikke tilbake når du trykker på det.

**Kylling** – stikk hull på kjøttet med en gaffel. Kjøttsaften skal være helt fri for blod når kyllingen er ferdig grillet.

**OBS!** Ta kjøttet bort fra grillen før du skjærer i det for ikke å rype belegget.

**Grillet fisk** – ferdig når fisken lett skiver seg.

### **Marinering**

Lag noen snitt i kjøttet, slik at kjøttet lettere absorberer marinaden.

Bruk alltid en skål eller en plastpose når du skal blande marinaden med råvarene.

Mariner råvarene i minst 1 time før grilling.

Jo lenger råvarene marineres, jo mer smakfulle og møre blir de. Fisk trenger kortere marineringsstid enn kjøtt.

### **Rengjøring og vedlikehold**

- Trekk alltid ut kontakten før rengjøring.
- La grillen kjøle seg ned før rengjøring.
- Senk aldri grillen eller ledningen ned i vann eller annen væske.
- Ta av platene (se "Før bruk") og skrap bort rester på platene med skrapen som følger med. Bruk aldri metallredskaper. Grillplatene, dryppskålen og skrapen kan vaskes i maskin.
- Tøm dryppskålen og vask den før den settes tilbake.
- Tørk av yttersiden med en fuktig klut.
- Sørg for at grillen er helt tørr før neste gangs bruk.

### **Oppbevaring**

Oppbevar apparatet i esken eller på et tørt og rent sted. Sørg for at ledningen ikke ligger i klem. Du kan låse grillen i stengt posisjon ved å dra spaken til høyre på apparatet mot «LOCK». Trekk spaken i motsatt retning for å åpne igjen.

### **Kassering av brukt apparat**



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

## **BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica**

### **Garantien**

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



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

### **Vilkår og unntak**

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

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt til hjemmebruk og dekker ikke noen typer skader som oppstår som følge av misbruk, uaktsomhet, unnlatelse 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.

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

### **Groupe SEB Norway AS**

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Telephone: +47 22 96 39 30

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

## **Tekniske data**

OBH Nordica 7105

220-240 V – 50/60 Hz

2000 W



Rett til fortløpende endringer forbeholdes.

## Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
4. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat 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 käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
5. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
6. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
7. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Älä koske verkkolaitteeseen, jos kätesi ovat

kosteat tai märät.

11. **VAROITUS!** Säilytä laitetta kuivassa tilassa.
12. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
13. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.
14. Käytä ainoastaan alkuperäistä verkkolaitetta.
15. Säilytä verkkolaitetta kuivassa ja lämpimässä tilassa.
16. Poista akut laitteesta ennen laitteen hävittämistä.
17. Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen akkujen poistamista laitteesta.
18. Jos akut vuotavat, vältä niiden joutumista kosketuksiin ihon kanssa ja hävitä ne paikallisen lainsäädännön mukaan.
19. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
20. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
21. Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
22. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

## Laitteen osat

1. Virtakytkin
2. Näyttö

3. TIME-painike ajan asettamiseen (1–60 min)
4. TEMP-painike lämpötilan asettamiseen (80–240 °C)
5. Pluspainike (+) ajan ja lämpötilan lisäämiseen
6. Miinuspainike (-) ajan ja lämpötilan vähentämiseen

## Ennen käyttöä

- Pura grilli pakkauksesta.
- Irrota parilalevyt painamalla laitteen etuosassa olevia painikkeita ja nostamalla parilalevyt samalla pois paikoiltaan. Puhdista parilalevyt kohdassa Puhdistus ja hoito annettujen ohjeiden mukaan.
- Aseta levyt puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen ja paina niitä, kunnes kuuluu naksahdus merkiksi siitä, että levyt ovat kiinnittyneet oikein.
- Voitele parilalevyt ennen käyttöä pienellä määrällä ruokaöljyä.
- Pese grillin alla etureunassa oleva valumisastia pesuainevedessä. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
- Aseta grilli tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle.

## Käyttö

1. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Näytössä vilkkuu OFF merkinä siitä, että laitteeseen on kytketty virta.
2. Paina POWER-painiketta, kunnes näyttöön syttyy valo. Näytöllä näkyy oletuslämpötilana oleva 200 °C.
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, paina TEMP-painiketta ja sen jälkeen plus- tai miinuspainiketta, kunnes haluamasi lämpötila on asetettu. Lämpötilanäyttö vilkkuu, kunnes lämpötila on saavutettu (äänimerkki).
4. Aseta sen jälkeen ainekset grilliin ja laske kansi alas.
5. Tarkista, että lämpötilanäyttö on lakannut vilkkumasta, ja aseta sen jälkeen haluamasi aika. Paina TIME-painiketta ja aseta minuutit plus- ja miinuspainikkeilla. Aika alkaa kulua näytöllä ja grillaus alkaa. Jos ajastukseen ei tehdä muutoksia, grillissä otetaan automaattisesti käyttöön lämpimänäpito (80 °C) noin 5 minuuttia ennen kuin asetettu aika on kulunut umpeen. Näytössä lasketaan aikaa alaspäin 60 minuuttia. Tämän ajan kuluttua virta katkaistaan automaattisesti. Näyttö vilkkuu 1 minuutin ajan ennen kuin virta lopulta katkaistaan ja näyttöön tulee OFF.
6. Halutessasi voit käyttää grilliä ilman ajastinta ja asettaa vain haluamasi lämpötilan. Tällöin grillissä ei oteta käyttöön lämpimänäpitoa. Tällöin grillistä katkaistaan automaattisesti virta 65 minuutin kuluttua. Näin ei tehdä, jos grillistä katkaistaan virta ennen ajan päättymistä. Näyttö vilkkuu 1 minuutin ajan ennen kuin virta lopulta katkaistaan. Muista tarkistaa tilanne säännöllisesti, jotta ruoka ei pala.

Tätä elektronista laitetta ei saa käyttää tiloissa, joissa on vahva magneettikenttä.

**Varoitus!** Grillistä tuleva höyry on erittäin kuumaa erityisesti kantta avattaessa!

Käytä uunikintaita tai patalappuja, kun avaat kannen varovasti. Jos et ole tyytyväinen grillaustulokseen, sulje kansi uudelleen ja jatka kypsentämistä.

Kun ainekset ovat kypsiä, nosta ne pois grillistä lämpöä kestävillä muovisilla työvälineillä. Älä käytä metallisia työvälineitä, koska ne saattavat vahingoittaa parilalevyjen pinnoitetta. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun grilliä ei käytetä. Älä paloittele ruoka-aineita niiden ollessa parilalevyllä, jotta levyn pinnoite ei vahingoitu.

Varo valmistuksen aikana roiskuvaa kuumaa rasvaa.

## Vihjeitä grillaukseen

### Näin varmistat parhaan grillaustuloksen:

- Grillaa kala fileoituna ja liha luuttomana tasaisen grillaustuloksen aikaansaamiseksi.
- Anna aineiden maustua marinadissa vähintään tunnin ajan ennen grillausta.
- Anna aineiden lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen grillausta.
- Voitele kasviksia öljyllä tasaisen grillauksen varmistamiseksi.
- Tarkista valumisastia säännöllisesti, jotta se ei valu yli reunojen.

### Grillaustaulukko

Kaikki kypsennysajat ilmoitetaan minuutteina. Ajat ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella ruoka-aineen lämpötilan, paksuuden jne. mukaan.

Aines	Paino	Grillausaika	Vinkki
Pihvi	300 g / 2,5 cm	3 min raaka 5 min puolikypsä 7 min läpikypsä	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Pihvi	100 g / 1 cm	1 min raaka 2 min puolikypsä 3 min läpikypsä	
Porsaankyljykset	150–200 g / 2,5 cm	6–8 min	Poista hieman rasvaa ennen kypsennystä.
Broilerin rintafilee (ilman nahkaa ja luita)	100–150 g	8–10 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin rintapala (jossa nahka ja luut)	100–150 g	9–11 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin reisi (ilman nahkaa)	100 g	5–6 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.

Jauhelihapihvi	100 g	3–4 min	
Makkara	Paksut Kapeat	10–12 min 8–10 min	Pistele makkaraan reikiä, ennen kun laitat sen grilliin.
Savukinkkuviipaleet	5 mm	2–3 min	Käännä grillauksen puolivälissä.
Kala, jossa nahka	225 g	3–4 min	Kypsennä nahkapuoli alaspäin.
Lohifilee	150 g	8–10 min	Marinoidaan ennen grillausta.
Katkaravut, kuoritut	Isot Keskikokoiset	3–4 min 2–3 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Munakoiso	1 cm:n viipaleet	3–4 min	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Kokonaiset sienet	4 cm	3–4 min	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Sipuli	1 cm:n viipaleet	5–7 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Peruna	1 cm:n viipaleet	18–20 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.

### **Milloin ruoka on kypsää?**

Kevyesti grillattu liha – liha "palautuu" takaisin ylös, kun olet painanut sitä, ja tuntuu jäntevältä.

**Puolikypsä liha** – palautuu takaisin ylös hieman hitaammin, kun olet painanut sitä.

**Läpikypsäksi grillattu liha** – kiinteää lihaa. Ei palaudu takaisin ylös, kun olet painanut sitä.

**Broileri** – painele lihaan reikiä haarukalla. Lihasnesteessä ei ole yhtään verta, kun liha on kypsää.

**HUOM!** Ota liha pois parilalevyiltä, ennen kuin leikkaat sitä, jottei pinnoite vaurioidu.

**Grillattu kala** – kypsää silloin, kun kalaa on helppo viipaloida.

### **Marinointi**

Tee muutamia viiltoja lihaan, jotta se maustuisi paremmin.

Sekoita marinadi ja grillattavat ainekset aina kulhossa tai muovipussissa.

Anna aineiden maustua marinadissa vähintään tunnin ajan ennen kypsennystä.

Mitä kauemmin ainekset ovat marinadissa, sitä enemmän niihin tulee makua ja mureutta. Kala maustuu nopeammin kuin liha.

### **Puhdistus ja hoito**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta.
- Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä upota grilliä tai liitosjohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Poista parilalevyt (katso kohta Ennen käyttöä). Kaavi ruoantähteet parilalevyiltä mukana toimitetulla kaapimella. Älä käytä metallisia työvälineitä.
- Parilalevyt, valumisastian ja kaapimen voi pestä astianpesukoneessa.
- Tyhjennä ja pese valumisastia, ennen kuin asetat sen takaisin paikoilleen.
- Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
- Varmista, että grilli on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

### **Säilytys**

Säilytä grilliä omassa pakkauksessaan tai kuivassa ja puhtaassa paikassa. Varmista, ettei liitosjohto ole puristuksissa. Grillin voi lukita vetämällä laitteen oikealla puolella olevan vivun LOCK-asentoon. Grillin saa avattua työntämällä vivun vastakkaiseen suuntaan.

### **Käytetyn laitteen hävittäminen**



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään kierrätykseen. Jätteenkäsittelyä kuvaavalla symbolilla varustetut sähköiset ja elektroniset laitteet tulee hävittää kunnallisen kierrätyspisteen kautta.

## **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 violliseksi todettu tuote muutetaan vastaamaan alkuperäistä määrittelyä joko korjaamalla tai vaihtamalla viollinen osa. Viollisen tuotteen korjaamisen sijaan OBH Nordica voi harkintansa mukaan antaa tilalle uuden tuotteen. OBH Nordican ainoa velvoite ja ostajan



saama ainoa korvaus rajoittuvat tämän takuun mukaisesti tuotteen korjaukseen tai vaihtoon.

### **Ehdot ja rajoitukset**

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

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

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

### **Kuluttajan lakisääteiset oikeudet**

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

### **Groupe SEB Finland OY**

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

### **Tekniset tiedot**

OBH Nordica 7105  
220-240 V – 50/60 Hz  
2 000 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **Safety Instructions**

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed into water or other liquids.
5. This appliance can be used by children aged 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 the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.
9. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. This appliance will become very warm when in

- use. Do not touch the warm parts. After use the appliance must always be treated with caution.
12. Never use or store the appliance outdoor, as it may be subjected to rain or humidity.
  13. The appliance must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
  14. **Caution:** Never use charcoal, wood, paper, charcoal lighter fluid or the like when using the appliance.
  15. Do not place the appliance near combustible material such as curtains, cloths and the like as this may cause fire.
  16. Only use the accessories which were provided with the appliance.
  17. It is utmost important that the appliance is kept clean since it becomes in direct contact with foodstuffs.
  18. Caution and attention are required when preparing food which contains fat.
  19. **Caution:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
  20. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
  21. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is

recommended. Ask your installer for advice.

22. The appliance is for domestic use only.

23. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

## Main components

1. Power switch
2. Display
3. TIME button to set the time (1-60 minutes)
4. TEMP button to set the temperature (80-240°C)
5. + Button for increasing the time / temperature
6. - Button for reducing the time / temperature

## Before use

- Remove the grill from the packaging.
- Remove the grill plates by pressing the appropriate button on the front of the device at the same time as lifting the grill plate away. • Clean the grill plates as described under “Cleaning and maintenance”.
- After cleaning, put the plates back by putting them in position and pressing until a click is heard when the plates are seated correctly.
- Grease the grill plates with a little cooking oil before use.
- Wash the drip tray that sits in the forward edge beneath the appliance. Wipe the cover with a damp cloth.
- Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.

## Use

1. Plug the appliance into a wall socket. OFF flashes in the display to indicate that the product is connected.
2. Press the POWER button until the display lights up. The display shows 200°C which is the preset temperature.
3. If you wish to change the temperature, press TEMP button and then press the + or minus button to the desired setting. The temperature display flashes until the temperature is reached (beep will sound).
4. Then place the ingredients on the grill and lower the lid.
5. Check that the temperature display has stopped flashing, and then set the desired time. Press the TIME button and set the desired number of minutes using the + and - buttons. The display starts to count down the time and the cooking begins. If the time setting is not changed, the grill will automatically switch over to the keep-warm function (80°C) about 5 minutes after the set

time has elapsed. The display will then count down from 60 minutes and then automatically switch off. The display will flash for 1 minute before the appliance finally switches off and OFF appears in the display.

6. If you want, you can use the grill without setting the timer and just set the desired temperature. This means that the grill will not switch over to the keep-warm function. Instead, the grill will automatically switch off after 65 minutes. This is assuming that the grill is not switched off manually before the time has elapsed. The display will flash for 1 minute before it finally switches off. Remember to check the results regularly so that nothing burns.

This is an electronic product and cannot be used in environments with strong magnetic fields.

**Warning!** The steam from the grill is very hot, particularly when you open the lid!

Use an oven glove or saucepan holder when carefully opening the lid. If you are not satisfied with the results and need to grill a bit longer, close the lid again and continue grilling.

Once you have finished grilling, lift the ingredients off the grill using a plastic utensil (heat resistant). Do not use metal utensils, as these will damage the non-stick coating on the grill plates. Unplug the appliance. Do not leave the grill plugged in when it is empty. Do not use a knife on the ingredients when they are on the grill, as this may damage the coating.

Note that grease may splatter during the cooking.

## Tips before grilling

### For optimum results:

- Grill only filleted fish, meat and bacon for more even grilling results.
- Marinate the ingredients at least 1 hour before grilling.
- Allow the ingredients to reach room temperature before placing them on the grill.
- Brush vegetables with oil for even grilling.
- Check the drip tray regularly to ensure that it does not overflow.

## Grilling table

All cooking times are given in minutes. Times are approximate and may vary depending on the temperature, thickness, etc. of the ingredients.

Type of ingredient	Weight	Preparation time	Tips
Steak	300 g/2.5 cm	3 mins rare 5 mins medium 7 mins well done	Brush with oil and different spices before grilling.

Steak	100 g/1 cm	1 min. rare 2 mins medium 3 mins well done	
Pork chops	150-200 g/2.5 cm	6-8 mins	Trim off some fat before grilling.
Chicken breast (Skinned and boneless)	100-150 g	8-10 mins	Grill until the juices are clear.
Chicken breast (with skin and bone)	100-150 g	9-11 mins	Grill until the juices are clear.
Chicken thigh (skinless)	100 g	5-6 mins	Grill until the juices are clear.
Hamburger	100 g	3-4 mins	
Sausage	Thick Thin	10-12 mins 8-10 mins	Prick the sausage before placing on the grill.
Sliced smoked ham	5 mm	2-3 mins	Turn over halfway through grilling time
Fish with skin	225 g	3-4 mins	Place skin side down.
Salmon fillets	150 g	8-10 mins	Marinate before grilling.
Peeled prawns	Large Medium	3-4 mins 2-3 mins	Brush with oil and different spices before grilling.
Aubergine	1 cm slices	3-4 mins	Brush with oil before grilling.
Whole mushrooms	4 cm	3-4 mins	Brush with oil before grilling.
Onion	1 cm slices	5-7 mins	Brush with oil and different spices before grilling.
Potato	1 cm slices	18-20 mins	Brush with oil and different spices before grilling.

## When is the food ready?

**Lightly-grilled meat** - the meat “springs” back when you press it. It feels springy.

**Medium-grilled meat** - the meat takes longer to “spring” back when you press it.

**Well-grilled meat** - meat is firm and does not “spring” back when you press it.

**Chicken** - pierce a hole in the meat with a fork. The juices should be completely bloodless when the chicken is fully grilled.

**NOTE!** Remove the meat from the grill before cutting it into pieces to avoid scratching the coating.

**Grilled fish** - ready when the fish easily separates.

### **Marinating**

Make a few incisions in the meat so that it can more easily absorb the marinade.

Always use a container (non-metal) or a plastic bag to mix the marinade with the ingredients.

Marinate the ingredients for at least 1 hour before grilling.

The longer you marinate, the more tasty and tender the food will be. Fish requires a shorter marinating time than meat.

## **Cleaning and maintenance**

- Always unplug before cleaning.
- Let the grill cool before cleaning.
- Never submerge the grill or flex in water or other liquid.
- Remove the plates (see "Before Use") and scrape off the residue on the plates with the help of the scraper provided. Never use metal utensils. Grill plates, drip tray and scraper can be machine washed.
- Empty the drip tray and wash it before replacing it.
- Wipe the cover with a damp cloth.
- Make sure the grill is completely dry before using it again.

## **Storage**

Store the appliance in its packaging or in a dry and clean place. Make sure the flex is not crushed. The grill can be locked in the closed position by sliding the lever on the right of the appliance towards “LOCK”. Pull the lever in the opposite direction to open again.

## **Disposing of the appliance**



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

# OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

## The Guarantee

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

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

## Conditions & Exclusions

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

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

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

## Consumer Statutory Rights

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

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



## **TEFAL - OBH Nordica Group AB**

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone: 08-629 25 00

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

## **Technical Data**

OBH Nordica 7105

220-240 V – 50/60 Hz

2000 W



We reserve the right to make changes without notice.







SE/IF/7105/190117