



DESIGNING GOOD LIFE

Raclette BISTRO X6

For fun and easy cooking



Making good!








Bruksanvisning - svenska	sida	3 - 6
Brugsanvisning - dansk	side	7 - 10
Bruksanvisning - norsk	side	11 - 14
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	15 - 18
Instruction manual - english	page	19 - 23



Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 230 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 begränsade 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 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. **WARNING!** 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. Överfyll inte de små spadarna när de används under grillplattan.
 17. Använd endast medföljande tillbehör.
 18. Det är mycket viktigt att hålla apparaten ren eftersom den kommer i direktkontakt med livsmedel.
 19. Extra försiktighet krävs när råvaror som innehåller fett tillbereds.
 20. **WARNING!** 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.
 21. 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.
 22. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
 23. Apparaten är endast för privat bruk.



24. 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.

Innan användning

Med lite ost och annat smått och gott är det enkelt att ordna en mysig och trivsamt måltid. Racletten har 6 småpannor där osten smälts. Lämpliga ostar är t ex Rid darost, Grevé, Herrgård, Gouda och Fontina. Naturligtvis går det bra att använda även andra ostar, kom bara ihåg att de ostar som passar bäst har en fetthalt på ca 28%. Mindre feta ostar får lätt en gummiliknande konsistens. Till den smälta osten är det gott med broccoli, skivad gul lök, kokt eller ugnsbakad potatis, tomater, champinjoner, rökt skinka, salami eller prinskorv. Använd fantasin!

Låt hela familjen och dina vänner skapa sin egen måltid. Eftersom dina gäster på det här viset så gott som lagar sin egen mat kräver det nästan inga förberedelser. Koppla av vid bordet tillsammans med dina gäster!

Användning

- Plocka upp apparaten och ta bort eventuellt förpackningsmaterial.
- Diska av grillplattan och småpannorna och eftertorka.
- Smörj småpannorna och grillplattan med lite matolja.
- Placera apparaten mitt på bordet. Lägg eventuellt en värmetålig bricka under.
- Var också medveten om att stänk kan förekomma under tillagningen.
- Tag ur småpannorna och anslut sedan stickkontakten till vägguttaget.
- Första gången apparaten används kan det förekomma lite rök och os. Detta är helt normalt.
- Förvärm apparaten i ca 10 minuter.
- Lägg ost i pannorna och sätt in dem under grillplattan. Osten smälter till en härligt bubblande guldbrun massa – raclette! Håll ur osten direkt på tallriken eller över något av tillbehören. Eftersom pannorna är non-stick behandlade så fastnar inget och osten glider lätt ur. Det går också bra att lägga tillbehören direkt i pannorna. Lägg ost ovanpå och sätt in alltsammans i grillen. Låt osten smälta. Vitt bröd smakar bra till!
- Var försiktig och uppmärksam när mat som innehåller mycket fett tillagas.

Grillplattan

- Grillplattan kan användas för att grilla kött, fisk, korv eller hamburgare.
- För bästa resultat, grilla ej bitar tjockare än 2 cm.
- Välj magert kött och skär bort överflödigt fett.
- Grill/stektiderna varierar. Prova dig fram och minska/öka stektiden efter egen smak.



- Några exempel på ungefärliga stektider (uppvärmd grillplatta):

Baconskivor	ca 3 min
Lammkotletter	ca 10-15 min
Peperoni, prinskorv	ca 5 min
Tomathalvor	ca 5 min

Det går även att steka/grilla i småpannorna som då placeras ovanpå grillplattan.

Rengöring och underhåll

- Drag ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.
- Apparaten och dess sladd får ej nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
- Rengör den löstagbara grillplattan och småpannorna i varmt vatten, diskmedel och med en mjuk svamp. Använd ej starka rengöringsmedel, stålull eller metallsvampar som kan repa beläggningen.
- Eventuellt fastbrända rester lossnar efter blötläggning.
- Själva apparathöljet torkas av med en lätt fuktad trasa.
- Det är mycket viktigt att hålla apparaten ren eftersom den kommer i direktkontakt med livsmedel.

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.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 6923
230V växelström
800 W



Med reservation för eventuella ändringar.



Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 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. Overfyld ikke de små pander, når de anvendes under grillpladen.
17. Anvend ikke andet tilbehør end det, der følger med apparatet.
18. Det er meget vigtigt at holde apparatet rent, eftersom det kommer i direkte kontakt med levnedsmidler.
19. Vær forsigtig og opmærksom når der tilberedes mad, som indeholder fedt.
20. **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.
21. 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.
22. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.



23. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
24. 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.

Før brug

Med lidt ost og andet småt og godt er det enkelt at frembringe et hyggeligt og lækkert måltid. Racletten har 6 små pander hvorpå osten kan smeltes. Velegnede oste er gouda, edamer, gruyère og den schweisiske racletteost. Det er naturligvis også i orden at anvende andre oste, men vær opmærksom på at de oste, som passer bedst hertil skal have et fedtindhold på ca. 28%. Oste med mindre fedtindhold risikerer at få en gummiagtig konsistens. Til den smeltede ost passer broccoli, løg i skiver, kogte eller bagte kartofler, tomater, champignons, røget skinke, salami eller cocktailpølser. Kun fantasien sætter grænser!

Lad familie og venner sammensætte deres eget måltid. Eftersom hver enkelt deltager på denne måde så godt som selv laver sin egen mad, kræves der næsten ingen forberedelser. Slap af ved bordet sammen med gæsterne!

Således bruges racletten

- Racletten samles og eventuelt indpakning fjernes.
- Vask grillpladen og de små pander og tør dem.
- Grillpladen og de små pander smøres med lidt madolie.
- Placer grillen midt på bordet. Læg eventuelt en bordskåner under.
- Vær opmærksom på at der under tilberedningen kan forekomme stænk fra grill og pander.
- Gør de små pander klar, og sæt stikket i stikkontakten.
- Første gang racletten anvendes kan der forekomme lidt røg og os. Dette er helt normalt.
- Opvarm racletten i 10 minutter.
- Læg ost i panderne og sæt dem ind under grillpladen. Osten smelter til en herlig boblende gylden masse – raclette! Hæld osten direkte på tallerkenen eller over noget af tilbehøret. Eftersom panderne er non-stick behandlede, er der intet der brænder fast og osten glider let af. Tilbehøret kan også lægges direkte på panderne. Læg ost ovenpå og sæt det hele ind under grillpladen. Lad osten smelte. Brød smager rigtig godt hertil!
- Vær forsigtig og opmærksom når der tilberedes mad som indeholder fedt.

Grillpladen

- Grillpladen kan anvendes til at grille kød, fisk, pølser eller hamburgere.
- For at opnå det bedste resultat bør man ikke grille stykker, der er tykkere end 2 cm.



- Vælg mager kød og skær overflødigt fedt bort.
- Grill/stegetider varierer. Man bør prøve sig frem og reducere/øge stegetiden efter eget ønske.
- Nogle eksempler på gennemsnitlige stegetider (på opvarmet grillplade):

Baconskiver	ca. 3 minutter
Lammekoteletter	ca. 10-15 minutter
Peperoni, cocktailpølser	ca. 5 minutter
Halve tomater	ca. 5 minutter

Det er også muligt at stege/grille i de små pander, som så placeres oven på grillpladen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
- Apparatet og ledningen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Rengør den aftagelige grillplade og de små pander i varmt vand, opvaskemiddel og med en blød svamp. Undlad brug af stærke rengøringsmidler, ståluld eller lignende som kan ridse belægningen.
- Eventuelt fastbrændte rester løsner sig efter iblødsætning.
- Selve apparatets overflade tørres af med en let opvredet klud.
- Det er meget vigtigt at holde apparatet rent, eftersom det kommer i direkte kontakt med levnedsmidler.

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.

Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6923
230V
800 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.





Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 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. Ikke overfyll de små pannene når de brukes under grillplaten.
 17. Bruk kun medfølgende tilbehør.
 18. Det er veldig viktig å holde apparatet ren, ettersom det er i kontakt med matvarer.
 19. Det kreves ekstra forsiktighet når råvarer som inneholder fett tilberedes.
 20. **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.
 21. 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.
 22. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
 23. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.





24. 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.

Før bruk

Med litt ost og annet smått og godt er det enkelt å ordne et koselig måltid. Grillen har 6 småpanner hvor osten smeltes. Egnert ost er f.eks Racletteost, Ridderost, men man kan selvfølgelig også bruke den type ost man selv liker. Det passer imidlertid best med oster som har et fettinnhold på ca 27%. Mindre fete oster får en litt gummiaktig konsistens. Til den smeltede osten er det godt med broccoli, løkskiver, kokt eller ovnsbakt potet, tomater, sjampinjong, røkt skinke, salami eller lignende. Bruk fantasien!

Grillplaten kan samtidig brukes til grilling av kjøtt, fisk, pølser eller hamburgere. Det går også å steke/ grille i småpannene som da plasseres ovenpå grillplaten.

La hele familien og dine venner lage sitt eget måltid. Ettersom dine gjester så godt som lager sin egen mat, er det ikke så store forberedelser. Da kan man ta det med ro ved bordet sammen med sine gjester.

Bruk

- Ta ut apparatet og fjern emballasjen.
- Vask av grillplaten og småplatene og la dette tørke godt.
- Smør inn småpannene og grillplaten med litt matolje.
- Sett grillen midt på bordet. Legg eventuelt en plate som tåler varme under grillen.
- Vær klar over at det kan sprute litt under tillaging av maten.
- Ta ut småpannene og kople deretter til strømmen.
- Ved første gangs bruk av grillen, kan det forekomme noe røyk og os. Dette er helt normalt.
- Forvarm grillen ca 10 minutter.
- Legg ost i pannene og sett dem inn under grillplaten. Osten smelter til en herlig boblende gyllenbrun masse – raclette! Hell ut osten direkte på tallerkenen eller over noe av tilbehøret. Ettersom pannene har slippbelegg, fester ingenting seg og osten glir lett ut. Det går også bra å legge tilbehøret direkte i pannene. Legg ost ovenpå og sett alt sammen inn i grillen. La osten smelte. Hvitt brød smaker også godt til!
- Vær ekstra forsiktig og oppmerksom hvis det lages mat med mye fett.

Grillplaten

- Grillplaten kan brukes til å grille kjøtt, fisk, pølser eller hamburgere.
- For å oppnå best resultat, ikke grill biter tykkere enn 2 cm.





- Velg magert kjøtt og skjær bort unødvendig fett.
- Grill/ steketidene varierer. Prøv deg fram og minske/ øke steketiden etter egen smak.
- Noen eksempler på ca steketider (oppvarmet grillplate):

Baconskiver	ca 3 min
Lammekoteletter	ca 10-15 min
Peperoni, pølser	ca 5 min
Halve tomater	ca 5 min

Det går også an å steke/ grille i småpannene som da plasseres oppå grillplaten.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk alltid pluggen ut av kontakten og la produktet bli avkjølt.
- Produktet eller ledningen må aldri senkes ned i vann eller andre væsker.
- Rengjør den løse grillplaten og småpannene i varmt vann, oppvaskmiddel og en myke svamp. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler, stålull eller metallsvamper som kan ødelegge slippbelegget.
- Eventuelt fastbrente rester løsner etter bløtlegging.
- Selve apparatet kan tørkes av med en lett fuktig klut.
- Det er meget viktig å holde produktet rent, da det er i direkte kontakt med mat.

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 avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplett kasse/ kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E
0178 Oslo
Tlf. 08-629 25 00
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6923
230V vekselstrøm
800 Watt



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.



Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. 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 tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Tämä laite kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen kuumia osia. Laitetta tulee aina käsitellä käytön jälkeen varoen.
12. Laitetta ei saa koskaan käyttää eikä säilyttää ulkotiloissa, jossa se voi joutua alttiiksi kosteudelle tai sateelle.
13. Kun laite on liitetty sähköverkkoon, sitä ei saa jättää ilman valvontaa.
14. **Varoitus:** Älä koskaan käytä grillihiiltä, puuta, paperia, sytytysnestettä tai vastaavaa tämän laitteen yhteydessä.
15. Syttymisvaaran takia laitetta ei saa sijoittaa tulenarkojen materiaalien kuten verhojen, vaatteiden ja vastaavien läheisyyteen.

16. Älä täytä annospannuja liian täyteen, kun niitä käytetään parilalevyn alla.
17. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja varusteita.
18. Laite on erittäin tärkeää pitää puhtaana, koska se on suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin.
19. Ole varovainen ja huolellinen kypsentaessasi rasvaa sisältäviä aineksia.
20. **Varoitus:** Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan esimerkiksi ajastimen tai muun ulkoisen kytkimen välityksellä. Laitetta ei saa myöskään liittää automaattisesti kytkeytyvään virtapiiriin.
21. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
22. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
23. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
24. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Ennen käyttöä

On helppoa ja hauskaa järjestää miellyttävä ja viihtyisä ateriahetki tarjoamalla juustoa ja muita pieniä herkkupaloja. Raclette-grillissä on 6 annospannuja, joissa juusto sulatetaan. Paras tulos saadaan varsinaisilla raclette-juustoilla (esim. Riches Monts). Voit käyttää myös Cheddar-, Gouda-, Valio Fontal-, Valio Mozzarella-, Valio Feta, Polar- sekä Turunmaa -juustoja ja mausteena Aura-juustoa. Myös muita juustoja voi käyttää, mutta niiden rasvapitoisuuden tulisi olla n. 28 %. Vähärasvaisemmista juustoista tulee helposti kumimaisia. Sulanut juusto maistuu herkulliselta parsakaalin, viipaloidun sipulin, uuniperunoiden, keitettyjen perunoiden, tomaattien, herkkusienien, kinkun, salamimakkaran tai pringssinakkien kanssa. Käytä mielikuvitustasi!

Kokoa perhe ja ystävät pöydän ympärille ja anna jokaisen valmistaa oma ateriansa itse. Näin ruoan valmistukseen ei kulu tunteja. Emäntäkin voi rentoutua yhdessä ystävien kanssa!



Käyttö

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Pese parilalevy ja pannut sekä kuivaa ne.
- Pyyhi parilalevyn ja pannujen pinta ruokaöljyllä.
- Aseta laite keskelle pöytää lämmönkestävälle alustalle.
- Huomioi, että kypsentaessä saattaa roiskua.
- Poista pannut ja liitä pistotulppa pistorasiaan.
- Ensimmäisen lämmityksen aikana saattaa muodostua hieman katkua, mikä on normaalia.
- Esilämmitä laitetta n. 10 minuuttia.
- Laita juustoviipaleet annospannuihin ja nosta ne laitteeseen parilalevyn alle. Anna juuston sulaa grillissä, kunnes se on herkullisen kuplivaa ja kullankeltaista. Siirrä sulanut juusto lautasellesi tai lisäkkeiden päälle. Juusto ei tartu, vaan liukuu helposti pinnoitetuista annospannuista. Myös lisäkkeet voidaan laittaa suoraan annospannuihin. Laita tällöin juusto lisäkkeiden päälle ja nosta pannu laitteeseen. Anna juuston sulaa. Tarjoile vaalean leivän kanssa!
- Ole varovainen ja huolellinen kypsentaessäsi aineksia, mitkä sisältävät paljon rasvaa.

Parilalevy

- Parilalevyllä voi kypsentää lihaa, kalaa, makkaraa tai hampurilaispihvejä.
- Jotta saisit parhaan tuloksen, älä grillaa yli 2 cm:n paksuisia paloja.
- Valitse vähärasvaista lihaa ja leikkaa ylimääräinen rasva pois.
- Kypsennysajat vaihtelevat. Kokeilemalla löydät oman makuusi sopivan kypsennysajan.
- Ohjeellisia grillausaikoja (esilämmitetty parilalevy):

Pekoniviipaleet	n. 3 min.
Lampaankyljykset	n. 10 – 15 min.
Prinssinakit	n. 5 min.
Tomaatinpuolikkaat	n. 5 min.

Kypsentaminen käy myös pannuissa, jolloin ne asetetaan parilalevyille.

Puhdistus ja hoito

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Laitetta ja liitosjohtoa ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Puhdista parilalevy ja pannut lämpimällä astianpesuainevedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä tai teräsvillaa, jotka voivat vahingoittaa pinnoitetta.
- Mahdollinen kiinnipalanut ruoka irtoaa liottamalla.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kevyesti kostutetulla liinalla.
- On erittäin tärkeää pitää laite puhtaana, sillä se on suoraan kosketuksissa ruoka-aineisiin.





Laitteen hävittäminen



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

Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6923
230 V verkkovirta
800 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 230V 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. The small pans must not be overloaded when they are used under the grill plate.
17. Only use the accessories which were provided with the appliance.
18. It is utmost important that the appliance is kept clean since it becomes in direct contact with foodstuffs.
19. Caution and attention are required when preparing food which contains fat.
20. **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.
21. 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.




- 
- 
- 
22. 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.
 23. The appliance is for domestic use only.
 24. 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.

Before use



It is easy to fix a nice and pleasant meal with a little cheese and a little bit of everything. The grill has 6 mini pans where you melt the cheese. Suitable cheeses are for example Riddarost, Grevé, Hergård, Gouda and Fontina. You can also use other cheeses but remember that cheeses with 28% fat are the most suitable. Cheese with less fat can get a rubbery consistency. It is nice to serve the cheese with broccoli, onion, cooked or baked potatoes, tomatoes, mushroom, ham, salami etc. Use your imagination!



Let the whole family and friends create their own meal. Since the guests almost make their own meal, hardly no preparation is needed. Relax together with your guests!

Use

- Unpack the appliance and remove the packing material.
- Wash the grillplate and mini panders and dry well.
- Grease the pans and the grillplate with some cooking oil.
- Place the grill at the middle of the table. Place a heat resistant tray underneath.
- Be aware that it may splatter during cooking.
- Remove the small pans and connect the appliance to the outlet.
- When you use the appliance for the first time some smoke may occur. This is normal.
- Preheat the grill for 10 minutes.
- Put cheese in the pans and place them under the grill plate. The cheese melts to a lovely bubbly golden brown mass - raclette! Pour the cheese directly on the plate or over some of the other ingredients. Since the pans have non-stick coating nothing will stick and the cheese glides out easily. You can also place the other ingredients directly in the pans. Place the cheese ontop and place under the grillplate. Let the cheese melt. Serve with white bread for example.





- Be careful and observant when you cook food with lots of fat.

Grill plate

- The grill plate can be used for meat, fish, sausages or burgers.
- For best result, never grill pieces thicker than 2 cm.
- Choose lean meat and remove excess fat.
- The grill/fry times varies. Test and prolong/shorten the time according to your own taste.
- Some suggestions of grilling times (preheated plate):

Bacon	ca 3 minutes
Lamb chop	ca 10-15 minutes
Sausage	ca 5 minutes
Tomatoes	ca 5 minutes

You can also grill/fry in the mini pans, place them on the grillplate.

Cleaning and maintenance

- Disconnect the appliance and let the appliance cool.
- The appliance or its cord cannot be immersed in water or any other liquid.
- Clean the removable grill plate and the mini pans in hot water, detergent and with a soft sponge. Do not use abrasive detergents or metal sponges that can scratch the coating.
- You can also soak the pans in hot water to make them easier to clean.
- Clean the cover with a damp cloth.
- It is very important to keep the appliance clean since it comes in contact with food.
- Peel the cloves of garlic and press them just before serving.
- Brush and clean the mushrooms. Press lemon juice and they won't become dark. Slice them just before serving.
- Lay all ingredients on a dish and garnish, demarcate with parsley stems between the different ingredients.

Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must 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.

Warranty

Claims according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.





OBH Nordica AB

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

Technical data

OBH Nordica 6923
230V
800 W



With reservation for running changes.





SE/IDV/UVN/6923/010415

