



OptiGrill® 2 in 1

INTELLIGENT GRILL

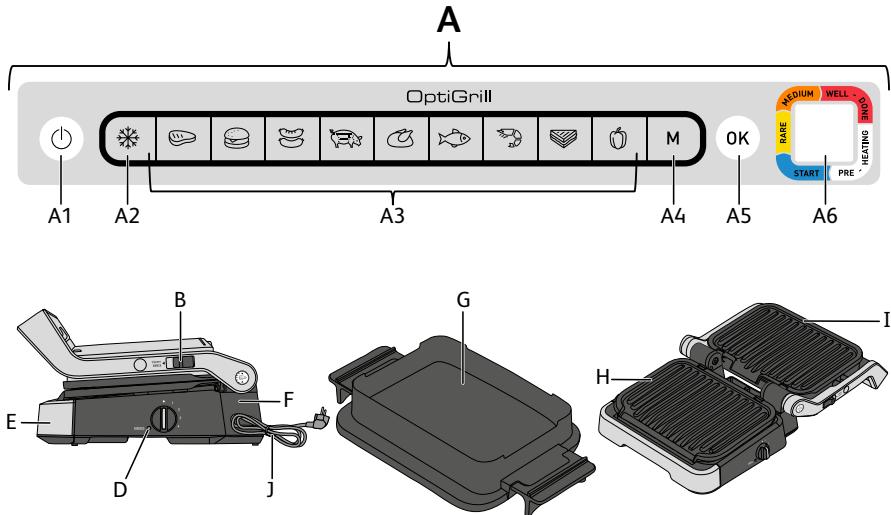
Bruksanvisning - svenska	sida	4 - 19
Brugsanvisning - dansk	side	20 - 35
Bruksanvisning - norsk	side	36 - 51
Käyttöohjeet - suomi	sivu	52 - 67
Instructions of use - english.....	page	68 - 83



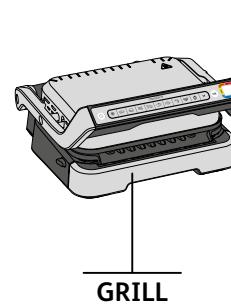
PRODUKTBESKRIVNING

- A. Kontrollpanel
- A1. På/av-knapp
- A2. Funktion för djupfrysta ingredienser
- A3. 9 automatiska tillagningsprogram
- A4. Manuellt läge med 4 temperaturinställningar
- A5. Bekräfта val och starta förvärmningen
- A6. Tillagningsnivåindikator
- B. Frigöringsspärr för öppet grilläge

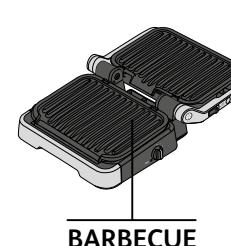
- C. Sidotermostat för öppet grilläge
- D. Indikatorlampa för öppet grilläge
- E. Främre droppbricka
- F. Bakre droppbricka
- G. Bottnenplatta
- H. Topplatta
- I. Strömkabel



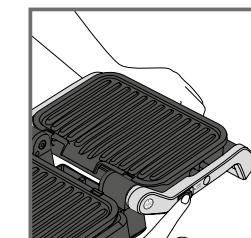
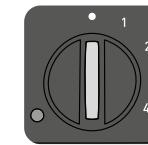
LÄGEN OCH GRÄNSSNITT



Reglering med panelen på handtaget



Reglering med sidotermostaten



Byt till öppet grilläge:
När du öppnar grillen håller du upp spärren och för handtaget till 180-graders öppet grilläge.

OBS! Kontrollera att termostaten på sidan är på • innan du ställer grillen i öppet grilläge. Om termostaten inte är på • kommer grillen att börja värmas upp och det hörs ett pip.

TILLAGNINGSNIVÅINDIKATOR

Förvärmning



Blinkande
vitt ljus:
förvärmning
pågår

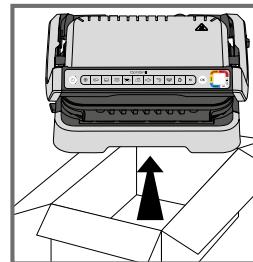
Ljus i vitt fast
sken och
pip: redo för
tillagning

Tillagning

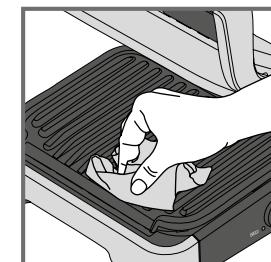


För varje automatiskt program meddelar OptiGrill när maten har nått önskad tillagningsnivå. Grillen pipar när en tillagningsnivå är uppnådd.

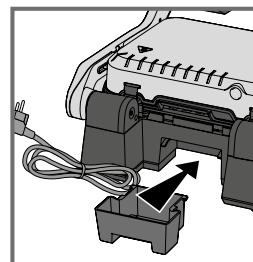
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN



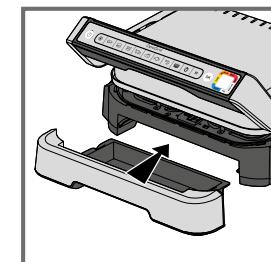
1



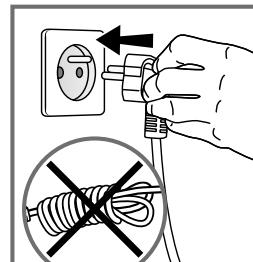
2



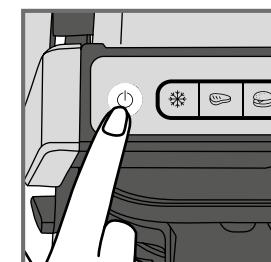
3



3



4



5

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av apparaten. Extra färgklistermärken medföljer. Du kan fästa klistermärken på ditt föredragna språk på de ursprungliga klistermärkena.

2. Innan du använder apparaten för första gången ska du rengöra plattorna noggrant med varmt vatten och lite diskmedel. Skölj och torka noga.

3. Sätt fast de löstagbara droppbrickorna fram- och baktill på apparaten.

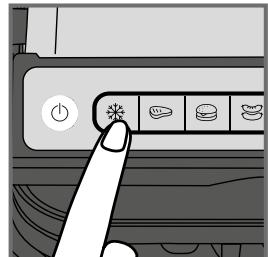
4. Se till att de övre och nedre plattorna är korrekt placerade. Starta inte förvärmningen om inte plattorna sitter på plats. Anslut apparaten till eluttaget (strömsladden måste vara helt utrullad).

5. Tryck på på/av-knappen.
Varning: Se till att det inte finns någon mat mellan plattorna.

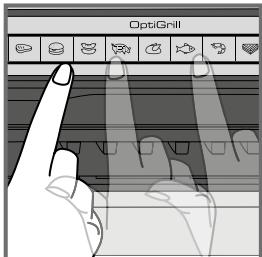
1. STÄNGT GRILLÄGE

A) ANVÄNDNING AV AUTOMATISKA PROGRAM

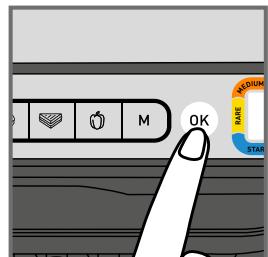
9 automatiska program:
rött kött, hamburgare, korv,
fläsk, kyckling, fisk, skaldjur,
smörgås, paprika



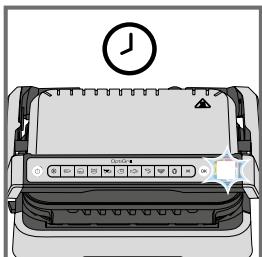
1



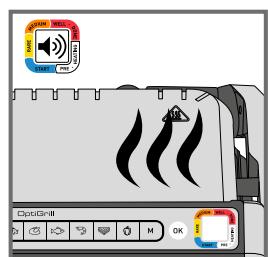
2



3



4



5

1. Om maten du vill laga är djupfryst ska du trycka på knappen för frysta ingredienser. Denna funktion kan endast användas när du använder de automatiska programmen, inte i manuellt läge.

2. Välj ett tillagningsprogram beroende på vilken typ av mat du vill laga.

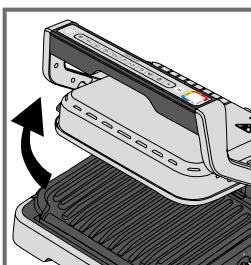
Tips, speciellt för kött:
Tillagningsresultaten för de automatiska programmen kan variera beroende på köttets ursprung, styckdetalj och kvalitet. Programmen har ställts in och testats för livsmedel av god kvalitet. Du måste också ta hänsyn till köttets tjocklek och du bör inte tillaga bitar som är tjockare än 4 cm. Se tillagningsguiden om du är osäker på vilket tillagningsprogram du ska använda.

3. Tryck på "OK"-knappen: apparaten börjar förvärmas och tillagningsnivåindikatorn blinkar vitt. **OBS:** Om du har råkat välja fel program ska du stänga av apparaten och börja om.

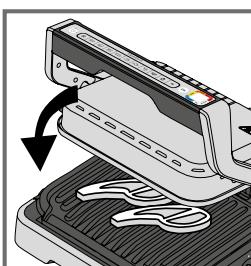
4. Vänta tills förvärmningen är klar.

5. När nivåindikatorn slutar blinka vitt och grillen piper är förvärmningen klar och grillen är redo för matlagning.

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



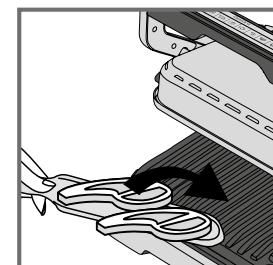
6



7



8



6. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

Anmärkning: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga den automatiskt efter en stund.

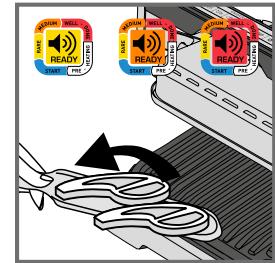
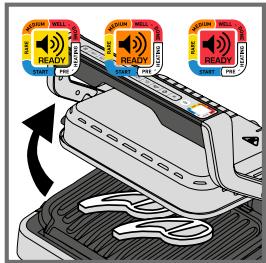
7. Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln. Tillagningsnivåindikatorn lyser i blått för att indikera att tillagningen pågår. För bästa resultat ska du inte öppna inte locket eller flytta på ingredienserna under tillagningen. Apparaten justerar automatiskt tillagningscykeln (tid och temperatur) efter mängden mat och dess tjocklek.

Anmärkning för mycket tunna matbitar: Stäng apparaten. Knappen OK blinkar och indikatorn förblir vit tills du trycker på OK. Tryck på OK för att apparaten ska känna av ingredienserna och starta tillagningscykeln.

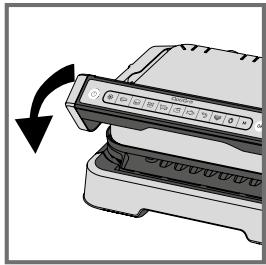
8. Indikatorlampa byter färg beroende på tillagningsnivå. Medan tillagningen pågår hörs ett pip varje gång en tillagningsnivå uppnås. När indikatorlampan är gul + ett pip betyder det att maten är blodig, orange + ett pip betyder medium och röd + ett pip betyder välvstekt.

OBS! Om du vill ha mycket blodigt kött ska du ta bort köttet när tillagningsnivåindikatorn lyser i blått med ett fast sken.

Observera att tillagningsresultaten för just kött kan variera beroende på köttets typ, kvalitet och ursprung.



9



10

- 9.** När färgen som motsvarar din önskade tillagningsnivå lyser med ett fast sken och ett pip hörs ska du öppna apparaten och ta ut ingredienserna.

Observera: Om du vill laga mat med olika tillagningsgrader öppnar du grillen och tar ut den mat som nått den önskade tillagningsnivån. Stäng sedan grillen och fortsätt laga den återstående maten. Programmet fortsätter tillagningscykeln tills den når den sista nivån.

- 10.** Ta ut ingredienserna och stäng apparaten när du är klar med tillagningen. Kontrollpanelen tänds och ställer sig i programvalsläge.

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

Varmhållningsfunktion

När den röda nivån har uppnåtts är tillagningen klar och apparaten aktiverar automatiskt varmhållningsfunktionen. Indikatorlampen förblir röd och apparaten piper var 20:e sekund. Om det ligger kvar mat på grillen fortsätter den att tillagas medan grillplattorna svalnar. Du kan inaktivera pipet genom att trycka på "OK".

Observera: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en stund.

Tillaga en andra sats direkt:

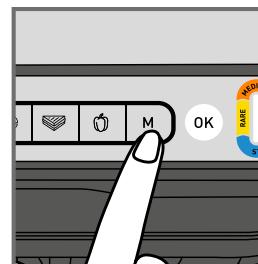
När din första sats är klar:

- Se till att apparaten är stängd och att det inte finns kvar någon mat inuti.
- Välj tillagningsprogrammet (detta steg är nödvändigt även om du ska använda samma program).
- Tryck på "OK" för att börja förvärmningen. Under förvärmningen blinkar färgnivåindikatorn vitt.
- När förvärmningen är klar piper apparaten och indikatorlampen lyser vitt med ett fast sken.
- Apparaten är redo att användas när förvärmningen är klar. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

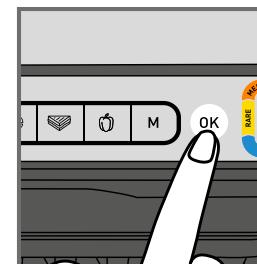
Viktigt:

- Observera att förvärmning krävs för varje ny sats. Se till att apparaten är stängd och att det inte finns kvar någon mat inuti innan du startar förvärmningen. Vänta tills förvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger in ingredienser.
- Om den nya förvärmningscykeln startas direkt efter föregående cykel blir förvärmningstiden kortare.

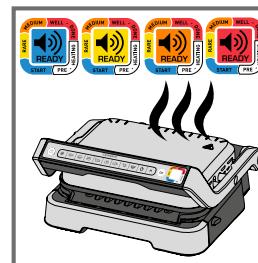
B) ANVÄNDNING AV MANUELLT LÄGE



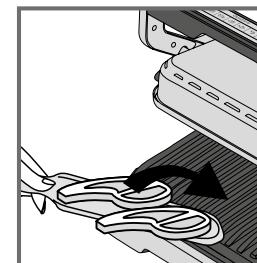
1



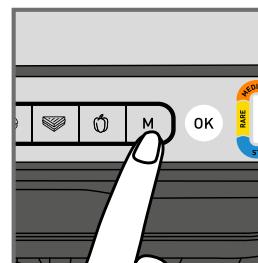
2



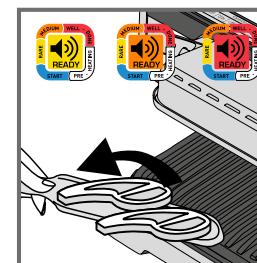
3



4



5



6

- Välj manuellt läge och tillagningstemperatur genom att trycka på M flera gånger tills färgen matchar önskad temperatur:

	110–125 °C
	180–195 °C
	220–235 °C
	255–275 °C

- Tryck på OK för att starta förvärmningen. Tillagningsnivåindikatorn blinkar i den valda färgen: förvärmning pågår. Vänta tills förvärmningen är klar.

- När önskad temperatur uppnås slutar lampan att blinika och grillen piper: grillen är redo för matlagning.

- Lägg ingredienserna på grillen – tillagningen börjar.

- Du kan justera temperaturen under tillagningen.

- Kontrollera maten och ta ut den när den är tillagad som du vill.

C) TILLAGNINGSGUIDE

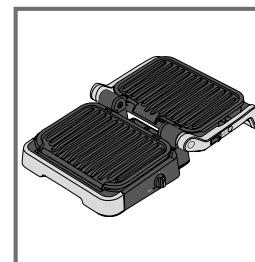
9 AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM

	TILLAGNINGSNIVÅINDIKATOR			
NÖTKÖTT	Mycket blodig (blå)	Blodig	Medium	Välstekt
HAMBURGARE	-	Blodig	Medium	Välstekt
KORV	-	-	-	Välstekt
FLÄSK	-	-	-	Välstekt
KYCKLING	-	-	-	Välstekt
FISK	-	Medium	Mellanvälstekt	Välstekt
SKALDJUR	-	Medium	Mellanvälstekt	Välstekt
SMÖRGÅS	-	Lättstekt	Grillad	Knaprig
PAPRIKA	-	-	Lätt grillad	Grillad

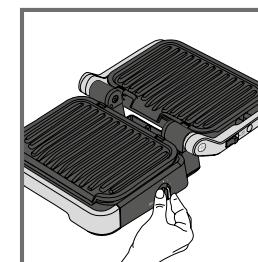
MANUELLT LÄGE I STÄNGT GRILLÄGE

	från 180 °C till 195 °C	från 220 °C till 235 °C	från 255 °C till 275 °C
POTATIS			
ZUCCHINI/SQUASH			
AUBERGINE			
TOMATER			
SPARRIS			
SVAMP			
LÖK			
BROCCOLI			
BABYMORÖTTER			
FÄNKÅL			
SÖTPOTATIS			
ÄPPELSKIVOR			
ANANAS			
PERSIKA			

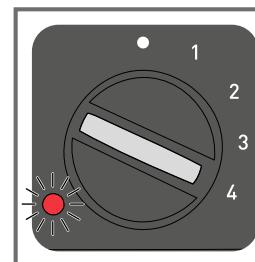
2. ÖPPET GRILLÄGE



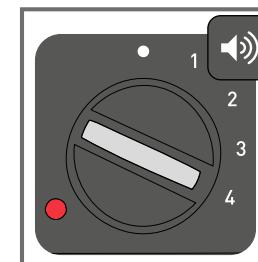
1



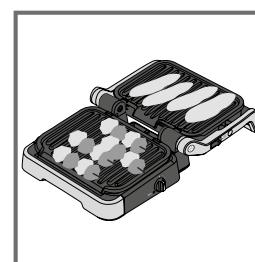
2



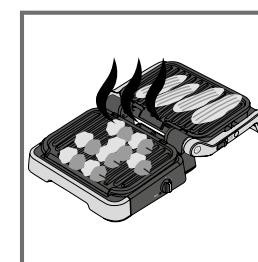
3



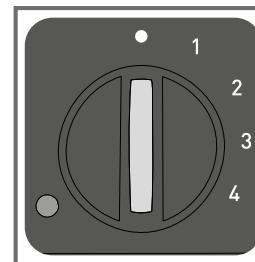
4



5



6



7

1. Ställ grillen i öppet grilläge. I det här läget använder du sidotermostaten.

2. Välj önskad temperaturinställning. Termostaten ställer in samma tillagningstemperatur för båda plattorna:

• termostaten avstängd
1: 80-100 °C
2: 130-160 °C
3: 160-190 °C
4: 180-220 °C

3. Sidoljusindikatorn blinkar rött under förvärmningen.

4. När ljusindikatorn lyser med ett fast rött sken och ett pip hörs är grillen redo att användas.

5. Lägg maten på grillen.

6. Kontrollera maten medan den tillagas och ta bort den när den är klar.

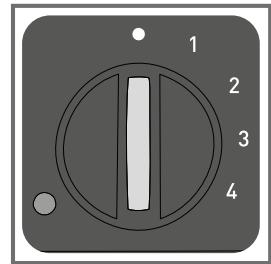
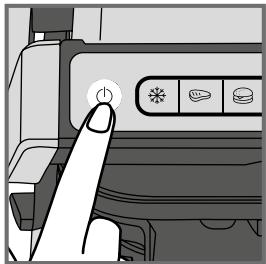
7. Stäng av apparaten genom att sätta termostaten på •.

Anmärkning:

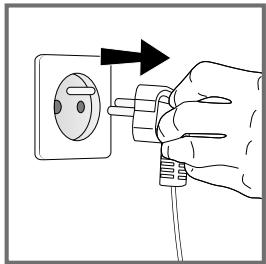
- Du kan justera temperaturen under tillagningen. Om den ändras under tillagningen justerar grillen temperaturen till den nya inställningen.

- Använd den översta plattan om du behöver använda en platta för grillning.

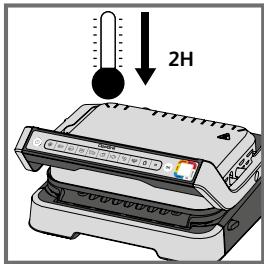
EFTER ANVÄNDNING



1



2



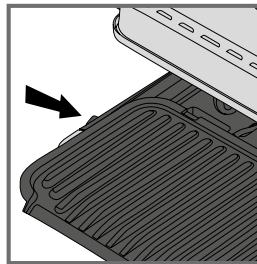
3

- 1.** Stäng av apparaten:
 - Tryck på på/av-knappen på handtaget i stängt grilläge.
 - Ställ sidotermostaten på • i öppet grilläge.

- 2.** Dra ut kontakten till apparaten.

- 3.** Låt den svalna i minst två timmar. Låt grillen svalna helt före rengöring för att undvika brännskador.

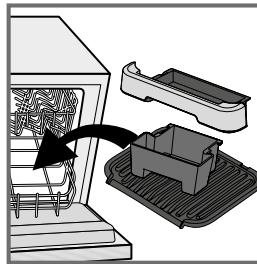
RENGÖRING



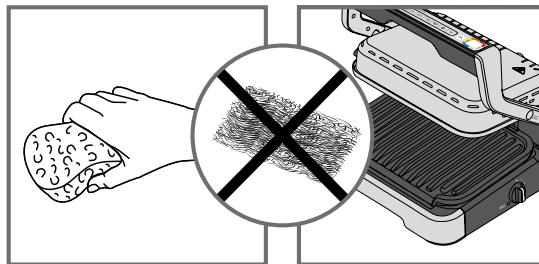
1



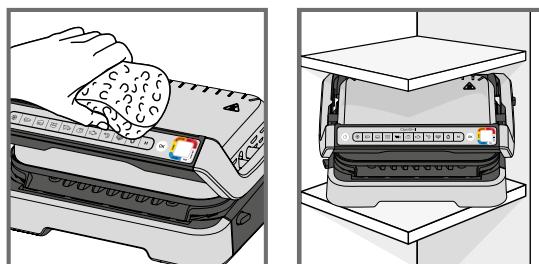
2



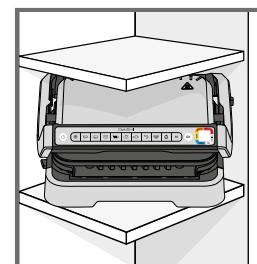
3



4



5



6

- 1.** Lossa och ta bort plattorna och droppbrickorna före rengöring för att undvika att skada ytan. Töm droppbrickorna och diskar dem med vatten och milt tvål, torka sedan noggrant med hushållspapper.

- 2.** Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska.

- 3.** Apparaten och tillhörande kabel får inte diskas i diskmaskinen. Värmeelementen och andra synliga och tillgängliga delar ska inte rengöras efter att plattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga väntar du tills apparaten har svalnat helt och rengör dem med en torr trasa.

- 4.** Om du inte vill diskta grillplattorna och droppbrickorna i diskmaskin kan du tvätta av dem med varmt vatten och lite diskmedel, skölj sedan noggrant och avlägsna eventuella matrester. Torka av dem försiktigt med hushållspapper. Använd inte skursvampar av stål, stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast tvättsvampar av nylon eller annat icke-metalliskt material.

- 5.** Rengör grillocket genom att torka av det med en varm, blöt kökssvamp och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

- 6.** Se alltid till att grillen är ren och torr innan du ställer undan den för förvaring.

Eventuella reparationer måste utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

Felsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Knappen blinkar + Indikatorlampan lyser blått + knappen blinkar	<ul style="list-style-type: none"> Apparaten eller en automatisk tillagningscykel med ingredienser har startats utan att plattorna har förvärmts (manuellt läge aktiveras automatiskt). 	<ul style="list-style-type: none"> Två möjliga alternativ: <ul style="list-style-type: none"> Välj temperaturinställning genom att trycka på knappen och sedan på OK. Börja tillagningen, men övervaka det hela (manuellt läge). Stäng av apparaten, ta ut ingredienserna, stäng apparaten ordentligt, starta den med ett önskat program igen och vänta tills förvärmningen är klar.
Apparaten stängs av under förvärmningscykeln eller tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> Apparaten har hållits öppen för länge under tillagningen. Apparaten har stått och väntat för länge efter förvärmning eller värmehållning. 	<ul style="list-style-type: none"> Koppla bort apparaten från strömuttaget, låt stå i 2-3 minuter och starta sedan om den. Nästa gång du använder apparaten, se till att du öppnar och stänger den snabbt för bästa tillagningsresultat. Kontakta din lokala Tefal-kundtjänst om problemet uppstår igen.
Indikatorlampan blinkar lila + knappen / / / blinkar + sporadiska pip	<ul style="list-style-type: none"> Fel på apparaten. Apparaten förvaras eller används i ett rum som är för kallt. 	<ul style="list-style-type: none"> Koppla ur och anslut apparaten igen. Starta sedan en förvärmningscykel direkt. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Apparaten piper inte.		
Indikatorlampan blinkar lila + knappen blinkar + kontinuerligt pipande	<ul style="list-style-type: none"> Fel på apparaten. 	<ul style="list-style-type: none"> Koppla ur apparaten och kontakta kundtjänst.
Jag la mat på grillen efter förvärmning och stängde den, men indikatorlampan förblir vit och tillagningen startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Ingredienserna i apparaten är tjockare än 4 cm. Grillen öppnades inte tillräckligt mycket när ingredienserna lades in. Apparaten känner inte av ingredienserna inuti. Mängden ingredienser är för liten, "OK"-knappen blinkar. 	<ul style="list-style-type: none"> Ingredienserna som tillagas bör inte vara tjockare än 4 cm. Öppna grillen helt och stäng den igen. Tryck på knappen för att bekräfta att tillagningen kan börja.
Apparaten aktiveras i manuellt läge + indikatorlampan blinkar i rött + knappen , temperaturknappen och lyser med ett fast sken	<ul style="list-style-type: none"> Förvärmningen avbröts. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera tillagningen regelbundet (i manuellt läge). Eller: Stäng av grillen, ta ut ingredienserna, välj ett tillagningsprogram och vänta tills förvärmningen är klar.

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, underlätenhet, 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 strömbrott
- skador på glas- eller porslinskomponenter i produkten
- olyckor som brand, översvämning osv.
- professionell eller kommersiell användning

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida
www.obhnordica.se.

TEFAL - OBH Nordica Group AB
Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Teknisk data

OBH Nordica GO772DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
2100 watt

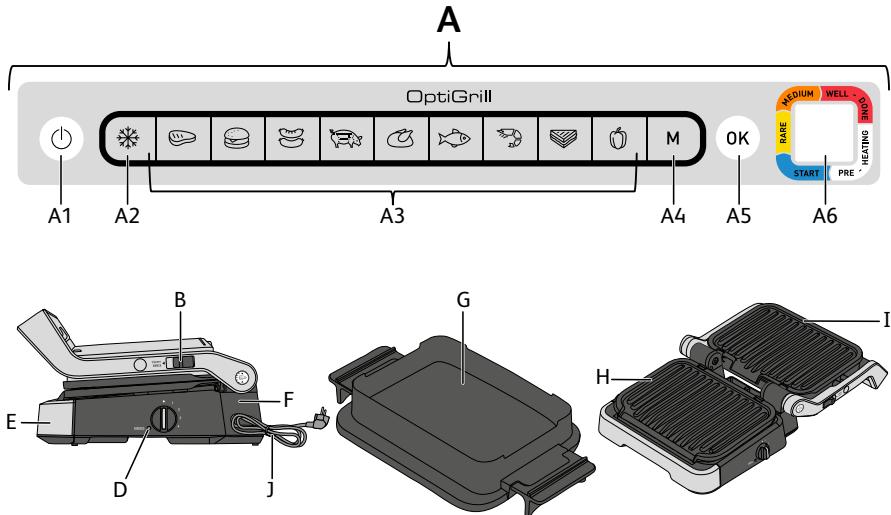


Rätt till löpande ändringar förbehålls.

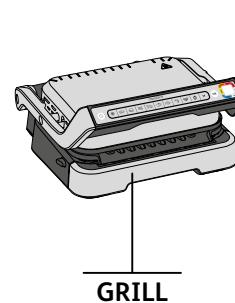
PRODUKTBESKRIVELSE

- A. Betjeningspanel
- A1. Tænd/sluk-knap
- A2. Funktion til frosne fødevarer
- A3. 9 automatiske tilberedningsprogrammer
- A4. Manuel funktion med 4 temperaturer
- A5. Bekræftelse af valg og start af forvarmning
- A6. Indikator for tilberedningsniveau
- B. Oplåsningsbeslag til åben grillposition

- C. Sidetermostat til åben grillposition
- D. Indikator for åben grillposition
- E. Forreste drypbakke
- F. Bagste drypbakke
- G. Nederste plade
- H. Øverste plade
- I. Ledning



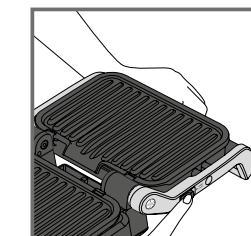
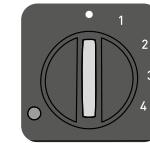
POSITIONER OG BETJENINGSANORDNINGER



Betjening med panelet på håndtaget



Betjening med sidetermostaten



Skift til åben grillposition:
Hold fast i grillen, når den åbnes,
og flyt håndtaget til den åbne
grillposition på 180 grader.

Bemærk: Kontrollér, at termostaten på
siden er indstillet til •, før grillen åbnes
til åben grillposition. Hvis termostaten
ikke er indstillet til •, begynder grillen
opvarmningen, og der lyder et bip.

INDIKATOR FOR TILBEREDNINGSNIVEAU

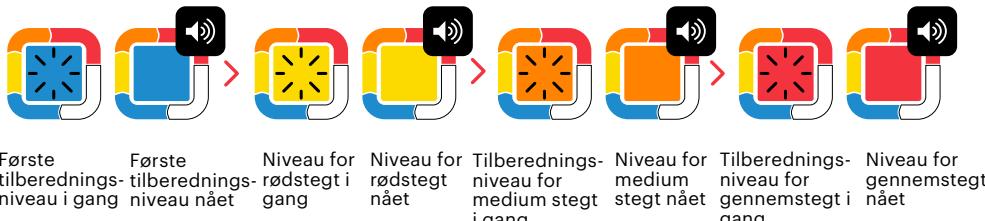
Forvarmning



Blinkende hvidt lys:
forvarmning i gang

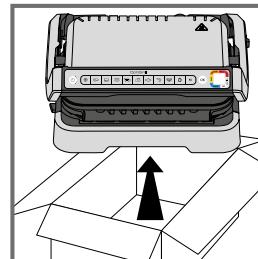
Konstant hvidt lys og bip: klar til tilberedning

Tilberedning

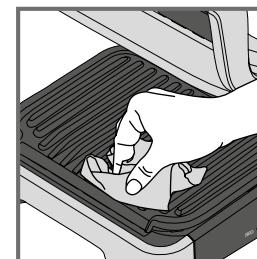


For hvert automatisk program fortæller Optigrill, hvornår maden har nået det ønskede tilberedningsniveau. Når et tilberedningsniveau er nået, bipper grillen.

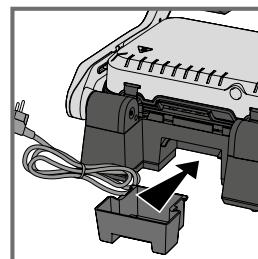
FØR IBRUGTAGNING



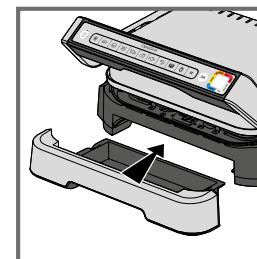
1



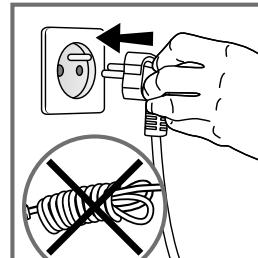
2



3



4



5

1. Fjern al emballage, mærkater og tilbehør indvendigt og udvendigt på apparatet, før det tages i brug. Der medfølger ekstra ringformede klistermærker. Der kan sættes klistermærke med det foretrukne sprog på det originale ringformede klistermærke.

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

3. Anbring de aftagelige drypbakker foran og bag på apparatet.

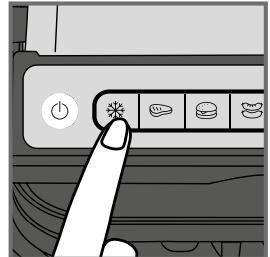
4. Sørg for, at den øverste og nederste plade er placeret korrekt i produktet. Tænd ikke for forvarmning uden indsatte plader. Slut apparatet til en stikkontakt. (ledningen skal være rullet helt ud).

5. Tryk på tænd/sluk-knappen.
Forsigtig: Sørg for, at der ikke er fødevarer mellem pladerne

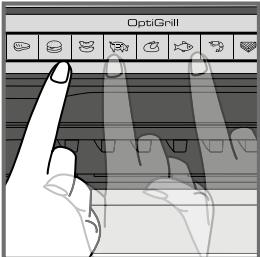
1. GRILLPOSITION

A) BRUG AF ET AUTOMATISK PROGRAM

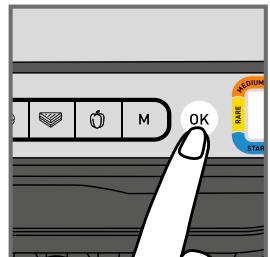
9 automatiske programmer:
rødt kød, burger, pølse,
svinekød, kylling, fisk, skaldyr,
sandwich, peberfrugt



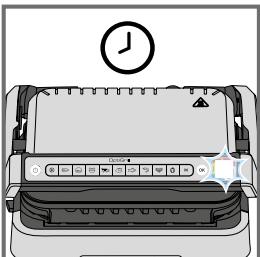
1



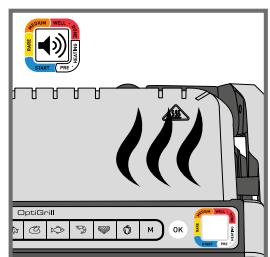
2



3



4



5

1. Tryk på den relevante knap, hvis maden der skal tilberedes er frossen.
Denne funktion er kun tilgængelig ved tilberedning med de automatiske programmer og ikke ved brug af manuel funktion.

2. Vælg det relevante tilberedningsprogram afhængigt af den type mad, der skal tilberedes.

Tip - især til kød:

Tilberedningsresultaterne for de automatiske programmer kan variere efter fødevarens oprindelse, udskæring og kvalitet. Programmerne er indstillet og testet på fødevarer af god kvalitet. På samme måde skal det tages højde for tykkelsen på kødet under tilberedningen. Der bør ikke tilberedes fødevarer med en tykkelse på over 4 cm. Se tilberedningsguiden, hvis du er i tvivl om, hvilket tilberedningsprogram der skal bruges.

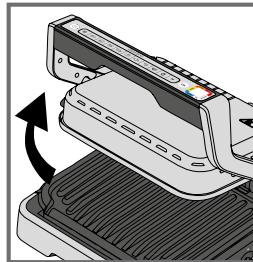
3. Tryk på knappen "OK": Apparatet går i gang med at varme op, og indikatoren for tilberedningsniveau blinker hvidt.

BEMÆRK: Sluk for apparatet, hvis du har valgt det forkerte program, og gentag trinene.

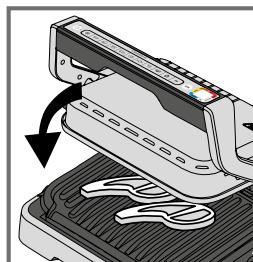
4. Vent, indtil forvarmningen er færdig.

5. Når niveauindikatoren holder op med at blinke hvidt, og grillen bipper, er forvarmningen færdig, og grillen er klar til tilberedning.

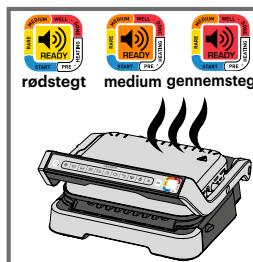
Kommentarer: Hvis apparatet ikke åbnes, når forvarmningen er slut, slukkes det efter et stykke tid af sikkerhedsmæssige årsager.



6



7



8

6. Åbn grillen, og anbring maden på pladen.

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

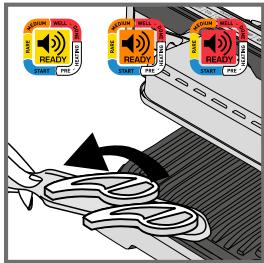
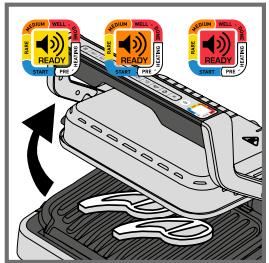
7. Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningsniveau lyser blåt for at vise, at tilberedningen er i gang (de bedste resultater opnås ved ikke at åbne apparatet eller flytte maden under tilberedningsprocessen). Apparatet justerer automatisk tilberedningscyklussen (tid og temperatur) efter madens tykkelse og kvalitet.

Bemærkning om meget tynde madvarer: Luk apparatet. Knappen **OK** blinker, og indikatoren lyser konstant hvidt, indtil der trykkes på **OK**. Tryk på **OK** for at sikre, at apparatet registrerer maden, og at tilberedningen starter.

8. Indikatorlyset skifter farve afhængig af tilberedningsniveauet. Når tilberedningen er i gang, lyder der et bip, hver gang der nås et bestemt tilberedningsniveau. Når indikatoren lyser gult, og der lyder et bip, er maden rødstegt, når den lyser orange, og der lyder et bip, er maden medium stegt, og når den lyser rødt, og der lyder et bip, er maden gennemstegt.

Bemærk: Tag kødet ud, hvis det skal være meget rødstegt, når indikatoren for tilberedningsniveau lyser konstant blåt.

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

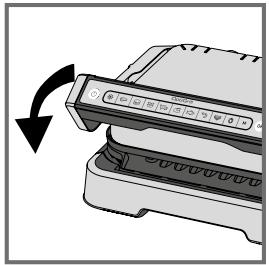


9. Åbn apparatet, og tag maden ud, når indikatoren for det ønskede tilberedningsniveau har den rette farve og lyser konstant, og der lyder et bip.

Bemærk: Hvis du ønsker at tilberede mad efter forskellige personlige præferencer, kan du åbne grillen og tage maden ud, når det ønskede niveau er nået og derefter lukke den igen og fortsætte med at tilberede resten af maden. Programmet fortsætter tilberedningen, indtil det sidste niveau er nået.

10. Tag maden ud, når den er færdig, og luk apparatet. Betjeningspanelet tændes og sættes automatisk i tilstanden "valg af program".

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et stykke tid, hvis der ikke vælges program.



Varmholdningsfunktion

Når det røde niveau er nået, er tilberedningen færdig, og apparatet aktiverer automatisk varmholdningsfunktionen, indikatoren lyser rødt, og enheden bipper hvert 20. sekund. Hvis maden ikke fjernes fra grillen, fortsætter tilberedningen, mens pladerne køles af. Biplyden kan slås fra ved at trykke på knappen "OK".

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk for apparatet efter et stykke tid.

Tilberedning af endnu en portion med det samme:

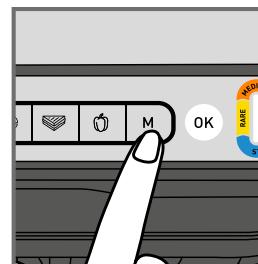
Når den første portion mad er tilberedt:

- Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i apparatet.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram (dette trin er nødvendigt, selvom programmet er det samme som det, der lige er afsluttet).
- Tryk på knappen "OK" for at starte forvarmning. Under forvarmningen blinker niveauindikatoren hvidt.
- Når forvarmningen er afsluttet, bipper apparatet og indikatoren lyser konstant hvid.
- Apparatet er klar til brug, når forvarmningen er afsluttet. Åbn grillen, og anbring maden i apparatet.

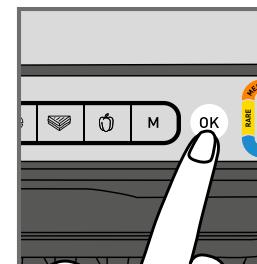
Vigtigt:

- Bemærk, at grillen skal forvares før hver ny portion. Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i apparatet før forvarmningen. Vent derefter på, at forvarmningen afsluttes, før grillen åbnes, og der anbringes mad i den.
- Hvis der startes en ny forvarmingscyklus straks efter den forudgående cyklus, nedsættes forvarmningstiden.

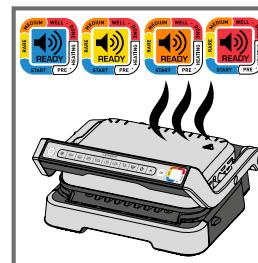
B) BRUG AF MANUEL FUNKTION



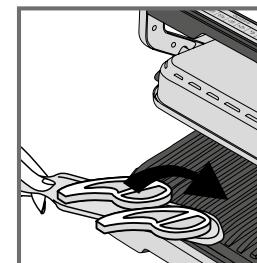
1



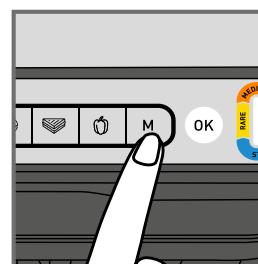
2



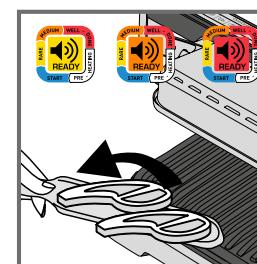
3



4



5



6

- Vælg den manuelle funktion og tilberedningstemperaturen ved at trykke på M gentagne gange, indtil farven svarer til den ønskede temperatur:

	110-125 °C
	180-195 °C
	220-235 °C
	255-275 °C

- Tryk på OK for at starte forvarmning. Indikatoren for tilberedningsniveau blinks med den valgte farve: Forvarmningen er i gang. Vent, indtil forvarmningen er afsluttet.
- Når den ønskede temperatur er nået, holder lyset op med at blinke, og grillen bipper: Grillen er nu klar til tilberedning.
- Placer maden på grillen. Herefter begynder tilberedningen.
- Temperaturen kan justeres under tilberedningen.
- Hold øje med maden, og tag den ud, når den er tilberedt som ønsket.

C) TILBEREDNINGSGUIDE

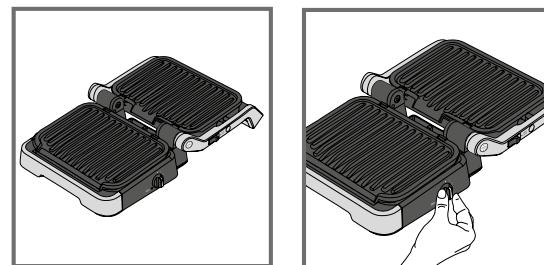
9 AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

	INDIKATOR FOR TILBEREDNINGSNIVEAU			
OKSEKØD	Meget rødstegt (blå)	Rødstegt	Medium	Gennemstegt
BURGER	-	Rødstegt	Medium	Gennemstegt
PØLSE	-	-	-	Gennemstegt
SVINEKØD	-	-	-	Gennemstegt
KYLLING	-	-	-	Gennemstegt
FISK	-	Medium	Medium godt stegt	Gennemstegt
SKALDYR	-	Medium	Medium godt stegt	Gennemstegt
SANDWICH	-	Let tilberedt	Grillet	Sprød
PEBERFRUGT	-	-	Let grillet	Grillet

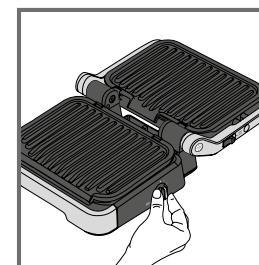
MANUEL FUNKTION I GRILLPOSITION

	fra 180 til 195 °C	fra 220 til 235 °C	fra 255 til 275 °C
KARTOFLER			
COURGETTE/ SQUASH			
AUBERGINE			
TOMATER			
ASPARGES			
CHAMPIGNON			
LØG			
BROCCOLI			
BABY-GULERØDDER			
FENNIKEL			
SØDE KARTOFLER			
ÆBLE I SKIVER			
ANANAS			
FERSKEN			

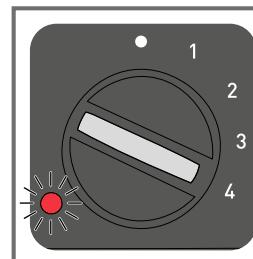
2. ÅBEN GRILLPOSITION



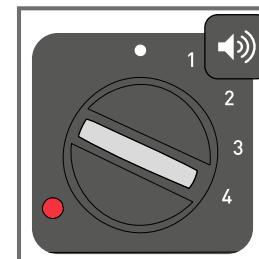
1



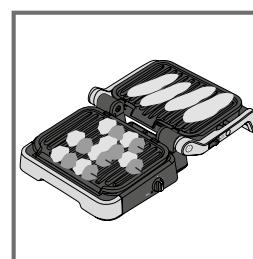
2



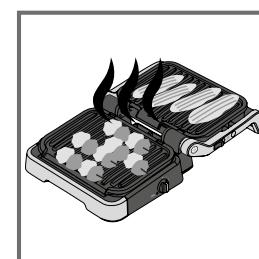
3



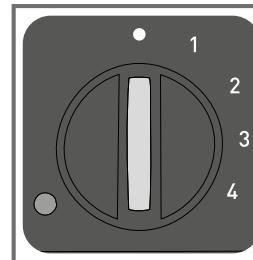
4



5



6



7

- Åbn grillen, så den står i åben grillposition. Tilberedningen styres med sidetermostaten.

- Vælg den ønskede temperaturindstilling. Termostaten indstiller den samme tilberedningstemperatur for begge plader:

• termostat slukket
1: 80-100 °C
2: 130-160 °C
3: 160-190 °C
4: 180-220 °C

- Indikatoren på siden blinker rødt under forvarmning.

- Når indikatoren holder op med at blinke rødt, og grillen bipper, er grillen klar til brug.

- Placer maden på grillen.

- Hold øje med maden, og tag den af, når den er færdig.

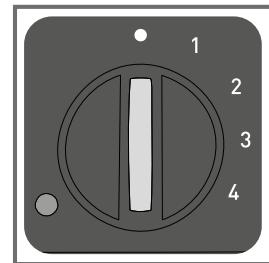
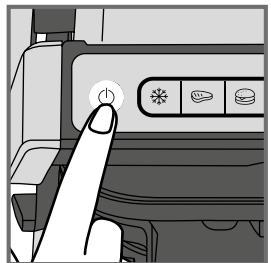
- Sluk for apparatet ved at indstille termostaten til •.

Kommentarer:

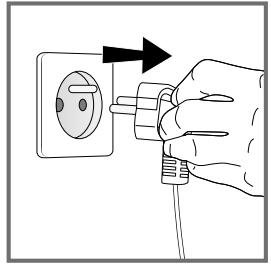
- Temperaturen kan ændres under tilberedningen. Hvis den ændres under tilberedningen, indstiller grillen temperaturen til den nye indstilling.

- Brug den øverste plade, hvis der kun laves mad på én plade.

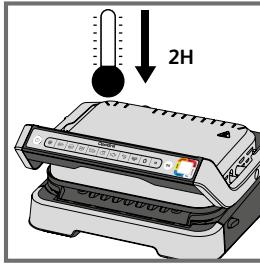
EFTER BRUG



1



2



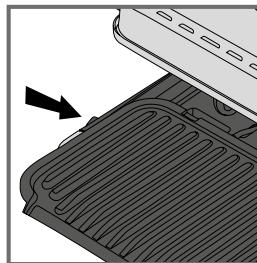
3

- Sluk for apparatet:
 - Tryk på tænd/sluk-knappen på håndtaget efter brug i grillposition.
 - Indstil sidetermostaten til • efter brug i åben grillposition.

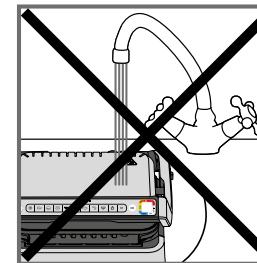
- Tag stikket ud af stikkontakten.

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

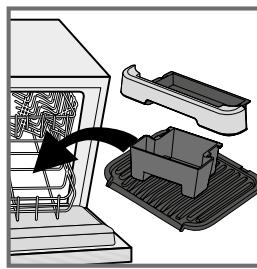
RENGØRING



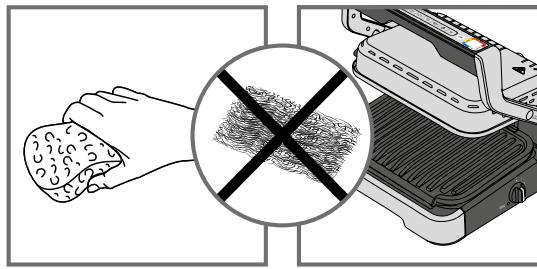
1



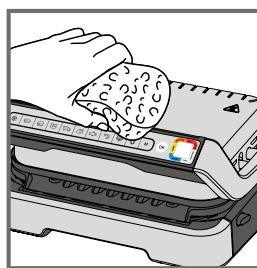
2



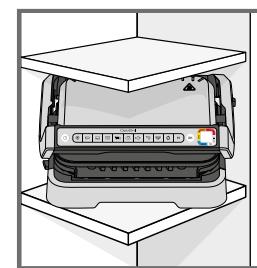
3



4



5



6

- Frigør pladerne og drypbakkerne og fjern dem før rengøring for at undgå beskadigelse af stegefladen.

Tøm drypbakkerne, vask dem i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, og tør dem grundigt med køkkenrulle.

- Nedsænk ikke selve grilldelen i vand eller anden væske.

- Apparatet og den tilhørende ledning må ikke kommes opvaskemaskine. Varmeelementerne samt synlige og tilgængelige dele skal rengøres efter fjernelse af pladerne. Vent, indtil apparatet er helt afkølet, hvis de er meget beskidte, og rengør dem med en tør klud.

- Vask pladerne i varmt vand tilsat en smule opvaskemiddel, hvis de ikke vaskes i opvaskemaskine, og skyl dem derefter grundigt for at fjerne eventuelle rester. Tør dem grundigt med køkkenrulle.

Brug ikke skuresvampe, ståluld eller slibende rengøringsmiddel til at rengøre nogen dele af grillen, men kun materiale af nylon eller andet materiale, der ikke er metal.

- Rengør grilllåget med varmt vand og en våd svamp, og tør det med en blød, tør klud.

- Sørg altid for, at grillen er ren og tør, før den stilles væk.

Eventuelle reparationer må kun udføres af en godkendt servicerepræsentant.

Fejlfindingsguide

Problem	Årsag	Løsning
Knappen blinks + Indikatoren lyser konstant blåt + Knappen blinks	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet er blevet tændt eller der er påbegyndt en automatisk tilberedningscyklus med mad uden forvarmning af plader (manuel funktion aktiveres automatisk). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 mulige løsninger: <ul style="list-style-type: none"> Vælg temperaturindstilling ved at trykke på knappen og derefter på OK. Tilberedning er mulig, men hold øje med maden (manuel funktion). Stop apparatet, tag maden ud, luk apparatet korrekt, programmér apparatet igen, og vent på, at forvarmningen afsluttes.
Apparatet stopper under forvarmning eller tilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet har været åbent for længe under tilberedning. Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller varmholdning. 	<ul style="list-style-type: none"> Tag apparatets stik ud af stikkontakten, lad det stå i 2-3 minutter, og genstart derefter processen. Sørg for at åbne og lukke apparatet hurtigt for at opnå det bedste resultat, næste gang apparatet bruges. Kontakt din lokale Tefal-kundeservice, hvis problemet opstår igen.
Indikatoren blinks lilla + Knappen / / blinks + Uregelmæssig bippen	<ul style="list-style-type: none"> Fejl på apparat. Apparatet opbevares eller bruges et for koldt sted. 	<ul style="list-style-type: none"> Frakobl og tilslut apparatet igen, og genstart straks en forvarmingscyklus. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Apparatet bipper ikke.		
Indikatoren blinks lilla + Knappen blinks + Konstant bippen	<ul style="list-style-type: none"> Fejl på apparat. 	<ul style="list-style-type: none"> Frakobl apparatet, og kontakt kundeservice.
Efter forvarmning lagde jeg maden i apparatet og lukkede det, men indikatorlyset forbliver hvidt og tilberedningen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Maden i apparatet fylder mere end 4 cm. Grillen blev ikke åbnet helt, da maden blev lagt maden. Apparatet registrerer ikke maden i det. Der er ikke nok mad i apparatet, "OK" blinks. 	<ul style="list-style-type: none"> Maden må ikke fynde mere end 4 cm. Åbn grillen helt, og luk den igen. Tryk på knappen for at bekræfte start på tilberedning.
Apparatet aktiveres i manuel funktion + Indikatoren blinks rødt. + knappen temperaturkontrol og lyser konstant	<ul style="list-style-type: none"> Forvarmnings-tiden blev forkortet. 	<ul style="list-style-type: none"> Tjek tilberedningen en gang imellem (ved brug i manuel funktion). Eller Stop grillen, tag maden ud, luk grillen, vælg det nye tilberedningsprogram, der skal bruges, og vent på at forvarmningen afsluttes.

Bortskaffelse af apparatet



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

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

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

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

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvare.
- 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. Forbruger'en kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside
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

Tekniske data

OBH Nordica GO772DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
2100 watt

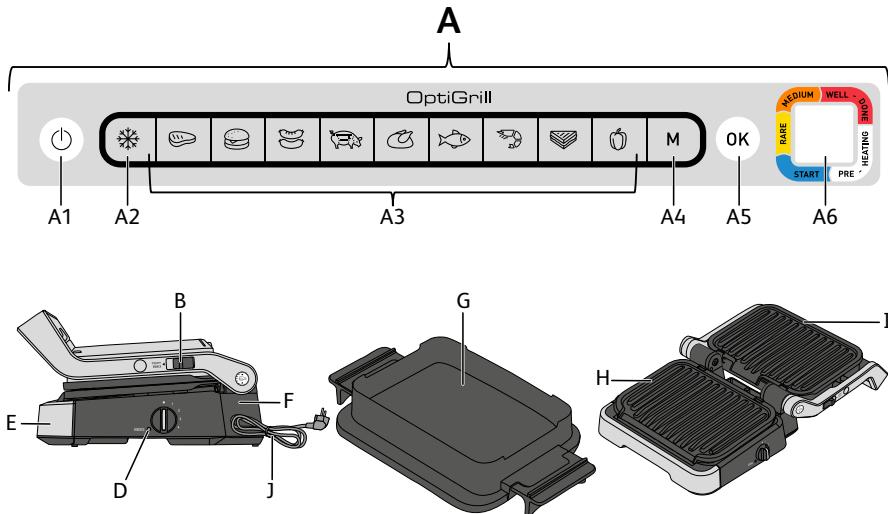


Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholderes.

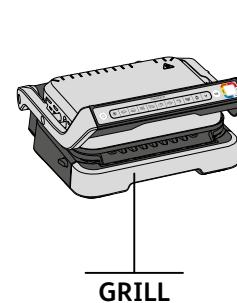
PRODUKTBESKRIVELSE

- A. Kontrollpanel
- A1. På/av-knapp
- A2. Funksjon for fryst mat
- A3. 9 automatiske stekeprogrammer
- A4. Manuell innstilling med 4 temperaturer
- A5. Bekrefte valget og start forvarming
- A6. Indikator for stekenivå
- B. Slipp opp låsen for grillposisjon

- C. Sidetermostat for grillposisjon
- D. Indikatorlys for grillposisjon
- E. Dryppbrett foran
- F. Dryppbrett bak
- G. Bunnpplate
- H. Topplate
- I. Strømledning



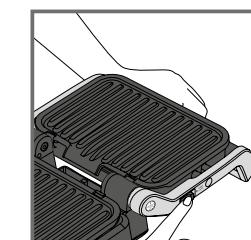
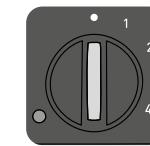
PLASSERING OG KONTAKTFLATE



Kontroll med panel på håndtak



Kontroll med sidetermostat



Bytte til grillposisjon:
Åpne grillen, hold låsen opp og sett håndtaket i 180 ° åpen grillposisjon.

NB! Kontroller at termostaten på siden er på • før du åpner grillen i grillposisjon. Hvis termostaten ikke er på •, starter grillen oppvarmingen og varsler om dette med et pip.

INDIKATOR FOR STEKENIVÅ

Oppvarming



Blinkende hvitt lys:
oppvarming pågår

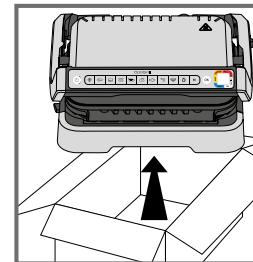
Fast hvitt lys
og pipelyd:
klar til steking

Steking

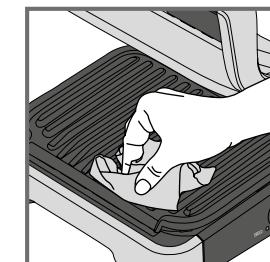


For hvert automatiske program varsler Optigrill når maten har nådd ønsket stekenivå. Når et stekenivå er nådd, varsler grillen ved å pipe.

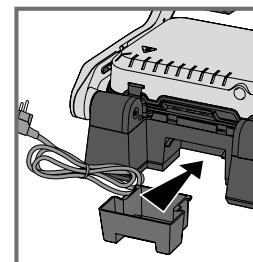
FØR FØRSTE GANGS BRUK



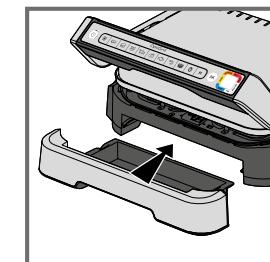
1



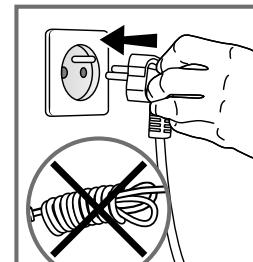
2



3



4



5

1. Fjern all emballasjematerialer, alle klistermerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet. Flere klistermerker med fargeringer følger med. Du kan feste en fargering med ditt foretrukne språk oppå den originale fargeringen.

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

3. Plasser de uttakbare dryppbrettene foran og bak på apparatet.

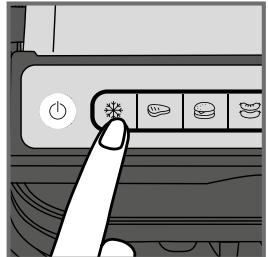
4. Sørg for at øvre og nedre plate er riktig plassert i apparatet. Ikke start oppvarmingen uten platene. Koble apparatet til strømnettet (ledningen må være rullet helt ut).

5. Trykk på av/på-knappen.
Forsiktig: Pass på at det ikke ligger mat mellom platene

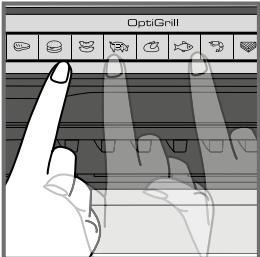
1. GRILLPOSISJON

A) BRUKE ET AUTOMATISK PROGRAM

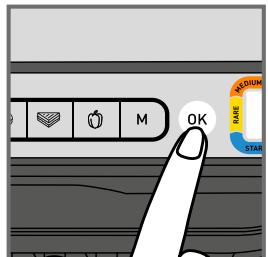
9 automatiske programmer:
rødt kjøtt, burger, pølse,
svinekjøtt, kylling, fisk,
sjømat, sandwich, paprika



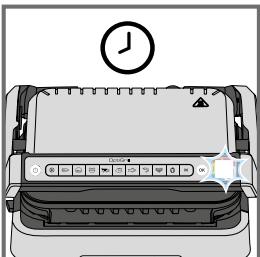
1



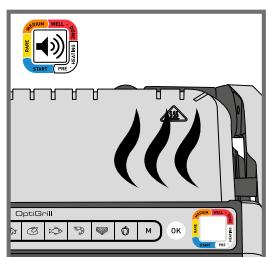
2



3



4



5

- Hvis maten du vil steke er fryst, trykker du på den tilsvarende knappen. Denne funksjonen er bare tilgjengelig når du bruker de automatiske programmene, ikke i manuell innstilling.

- Velg riktig stekeprogram etter hva slags mat du vil steke.

Spesielt tips for kjøtt:

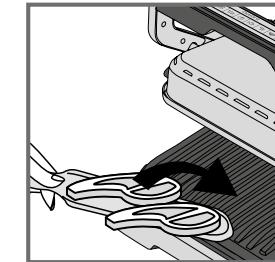
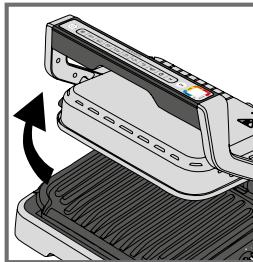
Stekeresultatene kan variere med de forhåndsinnstilte programmene, avhengig av råvarene, skjæringen og kvaliteten på matvaren som stekes. Programmene er satt opp og testet for mat av god kvalitet. På samme måte må du ta hensyn til tykkelsen på kjøttet under stekingen. Ikke stek mat som er tykkere enn 4 cm. Hvis du er usikker på hvilket stekeprogram du skal bruke, kan du se stekeveiledningen.

- Trykk på **OK**-knappen: Apparatet starter oppvarmingen, og stekenivåindikatoren blinker hvitt. **NB!** Hvis du har valgt feil program, slår du av apparatet og gjentar trinnene.

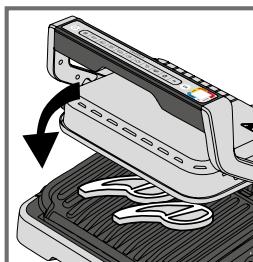
- Vent til oppvarmingen er fullført.

- Når nivåindikatoren slutter å blinke hvitt og grillen piper, er oppvarmingen fullført og grillen er klar til å steke.

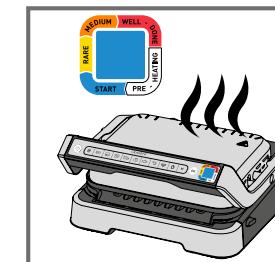
Kommentarer: Hvis apparatet blir stående lukket når oppvarmingen er ferdig, slår sikkerhetssystemet av apparatet etter en stund.



6



7



8

- Åpne grillen og legg maten på stekeplaten.

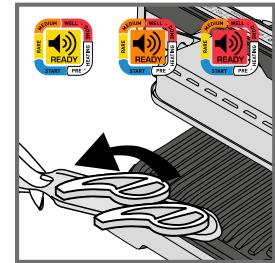
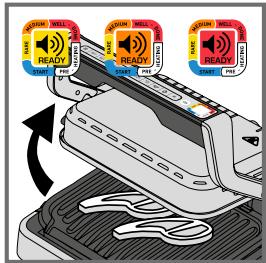
Kommentarer: Hvis apparatet står åpen for lenge, slår sikkerhetssystemet av apparatet automatisk etter en stund.

- Lukk apparatet for å starte stekingen. Indikatorene for stekenivå blir blå for å vise at stekingen pågår (for best resultat må du ikke åpne eller flytte på maten under stekingen). Apparatet justerer stekingen automatisk (tid og temperatur) etter matens tykkelse og mengde.

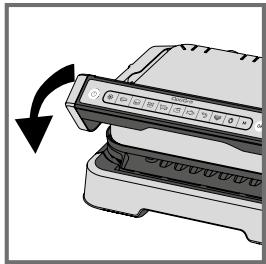
Merknad for svært tynne stykker med mat: Lukk apparatet. **OK**-knappen blinker og indikatoren lyser fast hvitt til du trykker på **OK**. Trykk på **OK** for å sørge for at apparatet registrerer maten, og at stekingen starter.

- Indikatorlampen endrer farge i henhold til stekegraden. Når stekingen pågår, får du pipevarsler hver gang et stekenivå er nådd. Gul indikatorlampe og et pip betyr at maten er rå, oransje og et pip betyr medium, og rødt og et pip betyr at maten er godt stekt.

NB! Hvis du liker kjøttet svært lite stekt, kan du ta det ut når stekenivåindikatoren blir grønn. Merk at det er vanlig at stekeresultatene varierer, særlig for kjøtt, avhengig av matvaretyper, kvalitet og råvarer.



9



10

Hold varm-funksjon

Når det røde nivået er nådd, er stekingen ferdig. Apparatet aktiverer automatisk hold varmfunksjonen, indikatorlampen lyser rødt og enheten begynner å pipe hvert 20. sekund. Hvis mat blir liggende på grillen, fortsetter den å steke mens stekeplatene kjøles ned. Du kan deaktivere lyden ved å trykke på **OK**-knappen.

Obs! Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk etter en stund.

Steke en ny porsjon med en gang:

Gjør følgende så snart første porsjon er ferdigstekt:

- Pass på at apparatet er lukket, og at det ikke ligger igjen mat i det.
- Velg stekeprogram (dette trinnet er nødvendig, selv om programmet er det samme som du nettopp brukte til maten som nettopp ble ferdig).
- Trykk på **OK**-knappen for å starte oppvarmingen. Under oppvarmingen blinker fargenivåindikatoren hvitt.
- Når oppvarmingen er ferdig, høres det en lyd fra apparatet og indikatorlampen lyser fast hvitt.
- Apparatet er klart til bruk så snart oppvarmingen er ferdig. Åpne grillen og legg inn maten i apparatet.

Viktig:

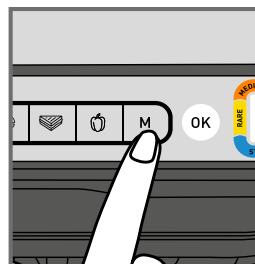
- Merk at du må varme opp grillen for hver nye porsjon. Før oppvarmingen må du passe på at apparatet er lukket, og at det ikke ligger igjen mat i det. Vent deretter til oppvarmingen er ferdig før du åpner grillen og legger inn mat.
- Hvis den nye oppvarmingssyklusen startes umiddelbart etter at forrige syklus er ferdig, blir oppvarmingstiden kortere.

9 Når fargen som vises, samsvarer med stekenivået du ønsker, og du hører en lyd, åpner du apparatet og tar ut maten.

OBS: Hvis personene du steker mat til, har forskjellige ønsker, åpner du grillen og tar ut maten når den har nådd ønsket nivå og lukker den igjen for å fortsette å steke resten av maten. Programmet fortsetter å steke til maten når det endelige nivået.

10. Ta ut maten og lukk apparatet når stekingen er ferdig. Kontrollpanelet lyser og går til den valgte programinnstillingen. **Kommentar:** Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk hvis du ikke velger et program

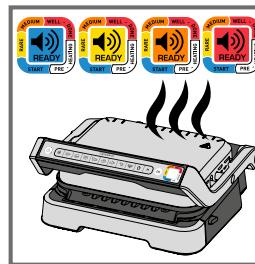
B) BRUKE MANUELL INNSTILLING



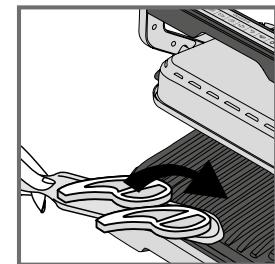
1



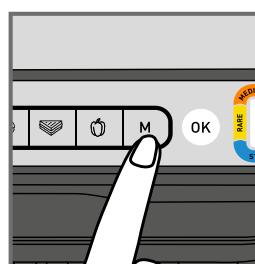
2



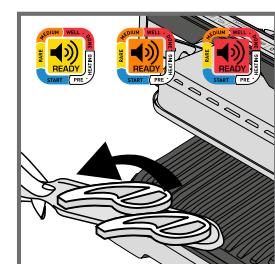
3



4



5



6

- Velg manuell innstilling og steketemperatur ved å klikke på **M** flere ganger til fargen samsvarer med temperaturen du ønsker:

	110–125 °C
	180–195 °C
	220–235 °C
	255–275 °C

2. Trykk på **OK** for å starte oppvarmingen. Stekenivåindikatoren blinker med valgt farge: oppvarming pågår. Vent til oppvarmingen er ferdig.

3. Når ønsket temperatur er nådd, slutter lyset å blinke og grillen piper: Grillen er klar til steking.

4. Legg maten på grillen. Stekingen starter.

5. Du kan justere temperaturen under stekingen.

6. Følg med når maten steker, og ta den av når du synes den er passe stekt.

C) STEKEVEILEDNING

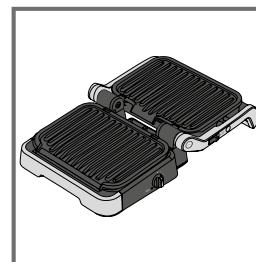
9 AUTOMATISKE STEKEPROGRAMMER

	INDIKATOR FOR STEKENIVÅ			
STORFEKJØTT	Svært rått (blå)	Rått	Medium	Godt stekt
BURGER	-	Rått	Medium	Godt stekt
PØLSE	-	-	-	Godt stekt
SVIN	-	-	-	Godt stekt
KYLLING	-	-	-	Godt stekt
FISK	-	Medium	Medium til godt stekt	Godt stekt
SJØMAT	-	Medium	Medium til godt stekt	Godt stekt
SANDWICH	-	Lett stekt	Grillet	Sprøstekt
PAPRIKA	-	-	Lett grillet	Grillet

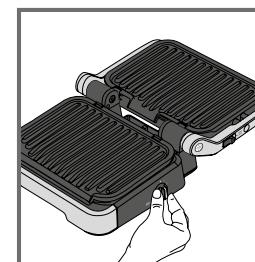
MANUELL INNSTILLING I GRILLPOSISJON

	fra 180 °C til 195 °C		fra 220 °C til 235 °C	fra 255 °C til 275 °C
POTETER				
SQUASH				
AUBERGINE				
TOMATER				
ASPARGES				
SOPP				
LØK				
BROKKOLI				
BABYGULRØTTER				
FENNIKEL				
SØTPOTETER				
EPLESKIVER				
ANANAS				
FERSKEN				

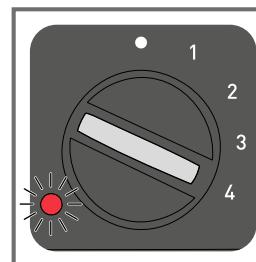
2. GRILLPOSISJON



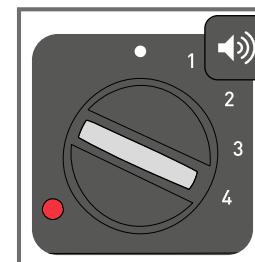
1



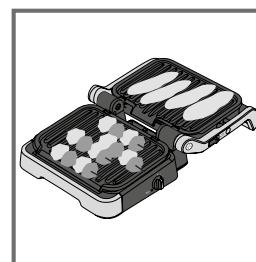
2



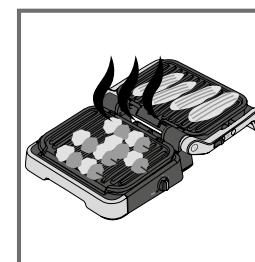
3



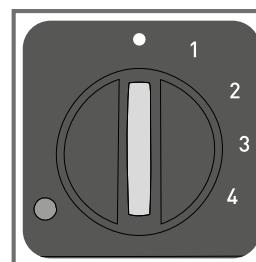
4



5



6



7

- Åpne grillen i grillposisjon. Stekingen styres med sidetermostaten.

- Velg ønsket temperaturinnstilling. Termostaten stiller inn samme koketemperatur for begge platene:

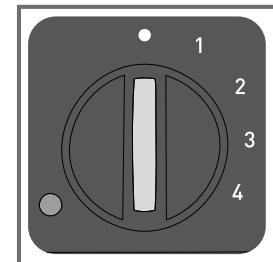
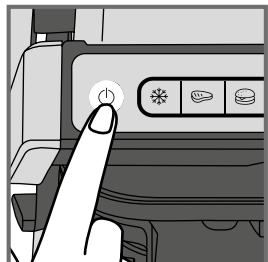
• termostat av
1: 80-100 °C
2: 130-160 °C
3: 160-190 °C
4: 180-220 °C

- Sidelysindikatoren blinker rødt under oppvarmingen.
- Når lysindikatoren lyser fast rødt og grillen piper, er grillen klar til bruk.
- Legg maten på grillen.
- Hold øye med maten mens den steker, og ta den av så snart den er ferdig.
- Slå av apparatet ved å sette termostaten på •.

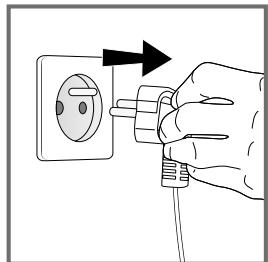
Kommentarer:

- Du kan endre temperaturen under stekingen. Hvis du endrer den under stekingen, bli temperaturen automatisk justert til den nye innstillingen.
- Hvis du bare steker mat på én tallerken, må du bruke den øverste.

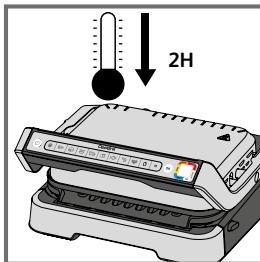
ETTER BRUK



1



2



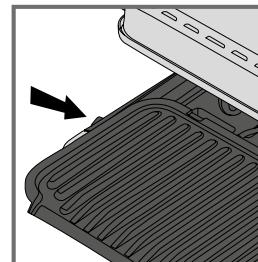
3

- 1.** Slå av apparatet:
 - Trykk på av/på-knappen på håndtaket i grillposisjon.
 - Sett sidetermostaten til • i grillposisjon.

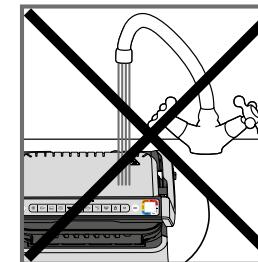
- 2.** Trekk ut støpselet på apparatet fra stikkontakten.

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

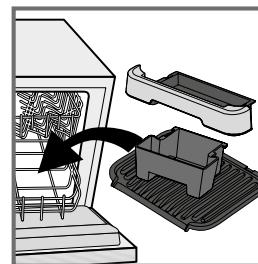
RENGJØRING



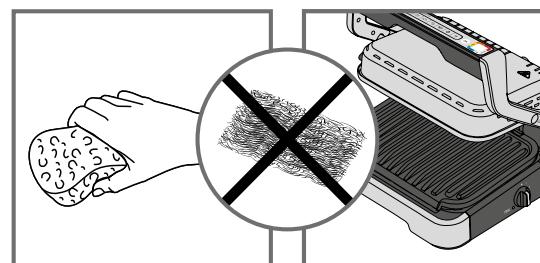
1



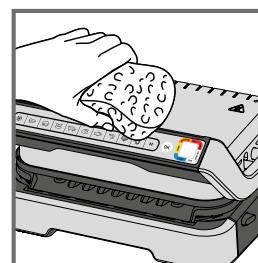
2



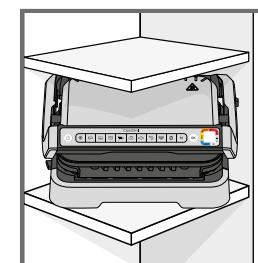
3



4



5



6

- 1.** Løsne og ta ut platene og dryppbrettene før rengjøring for å forhindre skader på stekeoverflatene.
Tøm dryppbrettene og vask dem i mildt såpevann, og tørk dem deretter grundig med et papirhåndkle.

- 2.** Ikke senk grillen ned i vann eller annen væske.

- 3.** Apparatet og ledningen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Varmeelementene samt synlige og tilgjengelige deler må ikke vaskes etter at platene er tatt ut. Hvis apparatet er veldig skittent, kan du vente til det har kjølt seg helt ned og rengjøre med en tørr klut.

- 4.** Hvis du ikke vil vaske stekeplatene og dryppbrettene i oppvaskmaskinen, kan du vaske dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel og deretter skylle grundig for å fjerne alle rester. Tørk forsiktig med et papirhåndkle. Ikke bruk metallskuresvamper, stålull eller slipende rengjøringsmidler til å vaske noen deler av grillen med. Bruk bare vaskesvamper av nylon eller andre materialer enn metall.

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

- 6.** Sørg alltid for at grillen er ren og tørr før du setter den bort.

Alle reparasjoner skal utføres av en autorisert reparatør.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Knappen blinker + + Knappen blinker	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet slås på eller det startes en automatisk stekesyklus med mat, men uten at platene er oppvarmet på forhånd (manuell innstilling aktiveres automatisk). 	<ul style="list-style-type: none"> To mulige alternativer: <ul style="list-style-type: none"> Velg temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen og deretter på OK. La maten steke, men følg med på stekingen (manuel innstilling). Stopp apparatet, ta ut maten, lukk apparatet ordentlig, programmer apparatet på nytt og vent til oppvarmingen er ferdig.
Apparatet stopper under oppvarmingen eller stekingen.	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet har blitt stående åpent for lenge under stekingen. Apparatet har stått tomt for lenge etter at oppvarmingen eller etter at hold varm-funksjonen var ferdig. 	<ul style="list-style-type: none"> Trekk ut kontakten på apparatet og la det stå i 2-3 minutter. Start prosessen på nytt. Neste gang du bruker apparatet, åpner og lukker du det raskt for å få best stekeresultat. Hvis problemet oppstår igjen, kan du kontakte OBH Nordicas kundeservice.
 + Knappen / / / blinker + Gjentatt pipelyd	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet er ødelagt. Apparatet oppbevares eller brukes i et rom som er for kaldt. 	<ul style="list-style-type: none"> Trekk ut kontakten på apparatet og stikk den inn igjen, og start umiddelbart en oppvarmingssyklus. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.
Det kommer ingen lyd fra apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet er ødelagt. 	<ul style="list-style-type: none"> Trekk ut kontakten på apparatet og kontakt kundeservice.
Etter oppvarmingen la jeg mat i apparatet og lukket det, men indikatorlampen er fremdeles hvit, og stekingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Maten i apparatet er tykkere enn 4 cm. Grillen var ikke helt åpen da maten ble lagt inn. Apparatet registrerer ikke mat inne i apparatet. Matmengden er ikke stor nok, OK blinker. 	<ul style="list-style-type: none"> Maten må ikke være tykkere enn 4 cm. Åpne grillen helt og lukk den igjen. Bekreft at du vil starte stekingen ved å trykke på knappen .
Apparatet starter i manuell innstilling + + knappen temperaturstyring og lyser fast	<ul style="list-style-type: none"> Oppvarmstiden ble avkortet. 	<ul style="list-style-type: none"> Hold øye med stekingen med jevne mellomrom (brukes ved manuell innstilling). Eller Stopp grillen, ta ut maten, lukk grillen, velg det nye stekeprogrammet du vil bruke, og vent til oppvarmingen er ferdig.

Kassering av brukt apparat



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

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 gjenopprettning 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 porcelenselementer 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

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

Tekniske data

OBH Nordica GO772DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
2100 watt

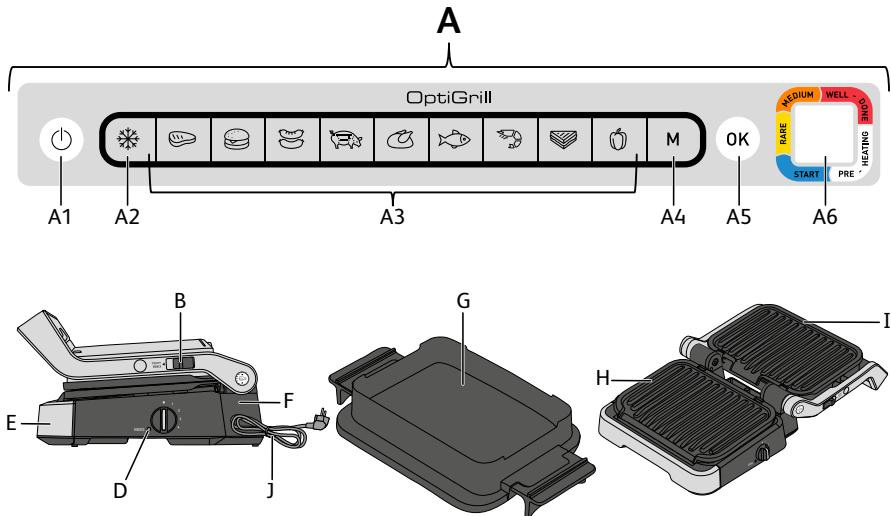


Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

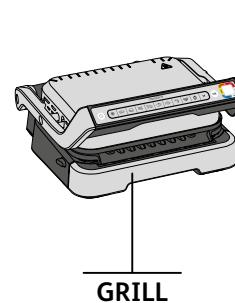
TUOTTEEN KUVAUS

- A. Ohjaustaulu
- A1. Virtapainike
- A2. Pakasteiden sulatus
- A3. 9 automaattista kypsennysohjelmaa
- A4. Manuaalinen tila, jossa on 4 lämpötilaa
- A5. Vahvista valinta ja käynnistä esilämmitys
- A6. Kypsystason ilmainsin
- B. Vapauta grilliasennon salpa

- C. Grilliasennon sivutermostaatti
- D. Grilliasennon merkkivalo
- E. Edessä oleva tippa-alusta
- F. Takana oleva tippa-alusta
- G. Pohjalevy
- H. Ylälevy
- I. Virtajohto



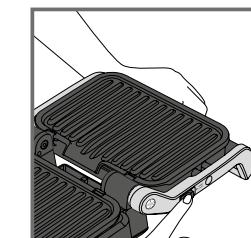
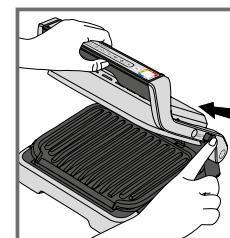
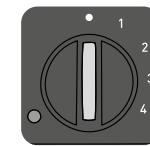
SIJAINNIT JA KÄYTÖLIIITYMÄ



Säätö kahvassa olevalla paneelilla



Säätö sivutermostaatilla



Vaihtaminen grilliasentoon:
Pidä salpaa ylhällä, kun avaat grilliä,
ja vie kahva avoimeen 180 asteen
grilliasentoon.

HUOM! Varmista, että sivutermostaatti
on toiminnassa • ennen grillin
avaamista grilliasentoon. Jos
termostaatti ei ole toiminnassa •, grilli
aloittaa lämmityksen ja ilmoittaa siitä
äänimerkillä.

KYPSYYSTASON ILMAISIN

Esilämmitys



Vilkkuva
valkoinen valo:
esilämmitys
käynnissä

Koko ajan palava
valkoinen valo
ja äänimerkki:
valmis
ruoanlaitto varten

Kypsennys



Ensimmäinen
kypsystaso
käynnissä

Ensimmäinen
kypsystaso
saavutettu

Puoliraaka
taso
käynnissä

Puoliraaka
taso
saavutettu

Puolikypsä
taso
käynnissä

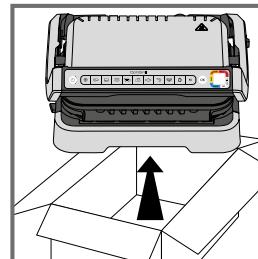
Puolikypsä
taso
saavutettu

Kypsä
taso
käynnissä

Kypsä taso
saavutettu

Jokaisessa automaattisessa ohjelmassa Optigrill ilmoittaa, kun ruokasi on saavuttanut halutun kypsyytason. Kun kypsyytaso on saavutettu, grilli ilmoittaa siitä äänimerkillä.

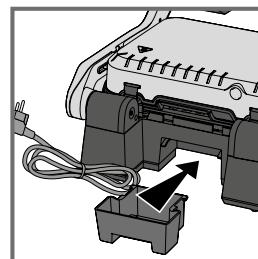
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTTAA



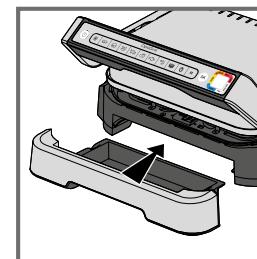
1



2



3



5

1. Poista kaikki pakausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella. Mukana on ylimääräisiä väriympyrätarroja. Voit kiinnittää haluamasi kielen alkuperäisen väriympyrän päälle.

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

3. Aseta irrotettavat tippa-alustat laitteen etu- ja takosaan.

4. Varmista, että ylä- ja alalevyt on asetettu laitteeseen oikein. Älä käynnistä esilämmitystä ilman levyjä. Yhdistä laite verkkovirtaan (johdon on oltava kelattu täysin auki).

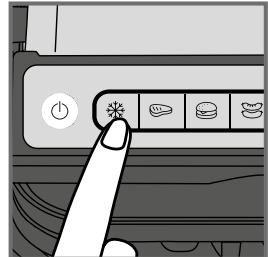
5. Paina virtapainiketta.
Varoitus: Varmista, ettei levyjen välissä ole ruokaa.

1. GRILLIASENTO

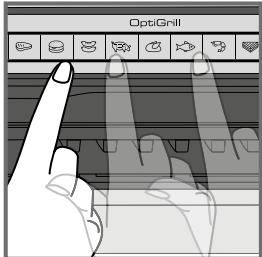
A) AUTOMAATTISEN OHJELMAN KÄYTTÄMINEN

9 automaattista ohjelmaa:

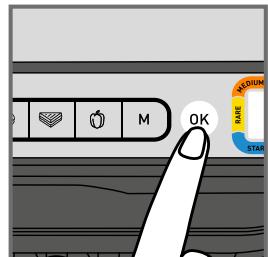
punainen liha,
jauhelihipihvi, makkara,
sianliha, broileri, kala,
äyriäiset, voileipä, paprika



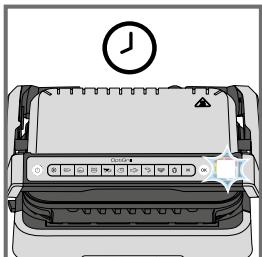
1



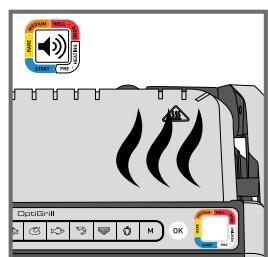
2



3



4



5

1. Jos valmistettava elintarvike on pakaste, paina vastaavaa painiketta. Tämä toiminto on käytettäväissä vain automaattisia ohjelmia käytettäessä, ei manuaalisessa tilassa.

2. Valitse valmistettavalle elintarvikkeelle sopiva kypsennysohjelma.

Vinkki erityisesti lihaa valmistettaessa: Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella paistettavan ruoka-aineen alkuperän, leikkuutavan ja laadun mukaan. Ohjelmat on testattu käyttämällä läadukkaita ruokaaineita. Myös lihan paksuus on huomioitava: yli 4 cm paksujen lihanpalojen grillaus on kielletty. Jos et ole varma käytettävästä kypsennysohjelmasta, katso lisätietoja kypsennysoppasta.

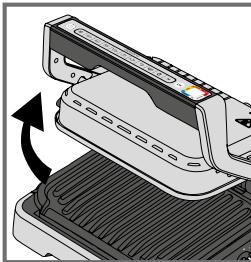
3. Paina **OK**-painiketta, jolloin grilli aloittaa esilämmityksen ja kypsystason ilmaisin vilkkuu valkoisenä.

HUOM! Jos olet valinnut väärän ohjelman, katkaise laitteesta virta ja toista toimet.

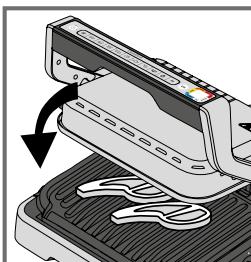
4. Odota, että esilämmitys on valmis.

5. Kun kypsystason merkkivalo ei enää vilku ja grilli antaa äänimerkin, esilämmitys on valmis ja grilli on valmis ruoanlaittoa varten.

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



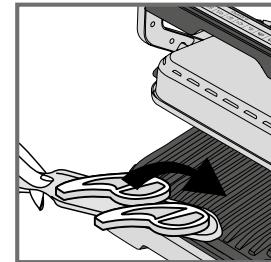
6



7



8



6. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet paistolevylle.

Huomautuksia: Jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti jonkin ajan kuluttua.

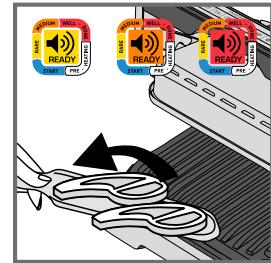
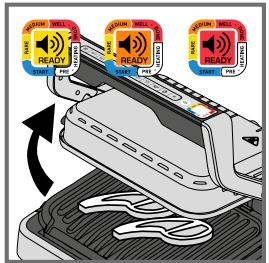
7. Sulje grilli paistamisen käynnistämiseksi. Kypsystason ilmaisin muuttuu siniseksi, mikä osoittaa, että paistaminen on käynnissä (saat paremman tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirrä ruoka-aineita paiston aikana). Laite säättää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrään perusteella.

Erittäin ohuita ruokapaloja koskeva huomautus: Sulje laite. Painike **OK** alkaa vilkkua ja merkkivalo palaa koko ajan, kunnes painat **OK**-painiketta. Paina **OK**-painiketta sen varmistamiseksi, että laite tunnistaa ruoan ja aloittaa paistamisen.

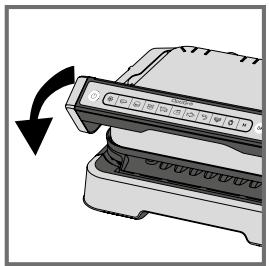
8. Merkkivalo muuttaa väriään paistoasteen mukaisesti. Kun paistaminen on käynnissä, äänimerkki ilmoittaa ainä, kun jokin kypsystaso on saavutettu. Kun merkkivalo on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistetaan ruoka on puoliraaka. Kun merkkivalo on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsää. Kun merkkivalo on punainen, ruoka on kypsää.

HUOM! Jos pidät lähes raa'asta lihasta, ota liha pois, kun kypsystason ilmaisin palaa koko ajan sinisenä.

Huomaat, että etenkin liha grillattaessa on tavallista, että paistotulokset vaihtelevat lihan tyypin, laadun ja alkuperän mukaan.



9



10

9. Kun haluamaasi kypsystasoa vastaa väri palaa koko ajan ja kuuluu äänimerkki, avaa laitteen kanssi ja poista ruoka.

Huomautus: Jos haluat paistaa grilliin laitetut ruokia eri kypsystasoihin, avaa grilli ja poista palat, jotka ovat saavuttaneet halutun paistotason, ja sulje sitten grilli uudelleen, jolloin muut palat jäävät vielä paistumaan. Paisto-ohjelma jatkuu, kunnes se saavuttaa viimeisen tason.

10. Kun lopetat ruoanlaiton, poista ruoka ja sulje laite. Ohjauspaneelin valo sytyyy. Laite siirtyy ohjelmanvalintatilaan.

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

Lämpimänäpitotoiminto

Kun punainen taso saavutetaan, kypsennys on valmis ja laite käynnistää lämpimänäpitotoiminnon automaattisesti. Merkkivalo palaa punaisena ja laite alkaa antaa äänimerkin 20 sekunnin välein. Jos ruoka-aine jäätää grilliin, se jatkaa paistumista paistolevyjen jäähtymisen ajan. Voit poistaa äänimerkin käytöstä painamalla **OK**-painiketta. **Huomautus:** Turvajärjestelmä katkaisee laitteen virran automaattisesti jonkin ajan kuluttua.

Toisen erän valmistaminen välittömästi:

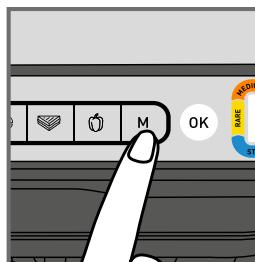
Kun ensimmäinen ruoka-aine-erä on valmis:

- Varmista, että laite on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruokaa.
- Valitse kypsennysohjelma (tämä vaihe on tehtävä, vaikka käyttäisit samaa ohjelmaa kuin juuri valmistuneessa erässä).
- Käynnistä esilämmitys painamalla **OK**-painiketta. Esilämmityksen aikana väriillinen tason merkkivalo vilkkuu valkoisena.
- Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja merkkivalo alkaa palaa koko ajan valkoisena.
- Kun esilämmitys on päättynyt, laite on käytövalmis. Avaa grilli ja lataa ruoka-aineet paistolevylle.

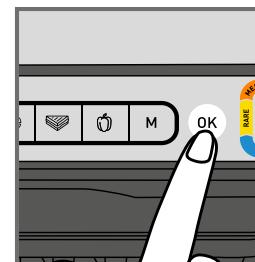
Tärkeää:

- Esilämmitys on pakollinen ennen jokaista uutta erää. Varmista ennen esilämmitystä, että laite on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruokaa. Odota, että esilämmitys päättyy, ennen kuin avaat grillin ja laitat sinne ruoka-aineita.
- Jos uusi esilämmitys käynnistetään heti edellisen paistamisen päätyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.

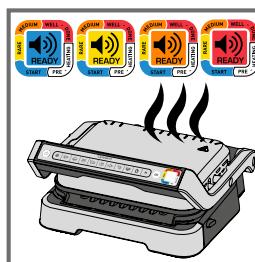
B) MANUAALISEN TILAN KÄYTÄMINEN



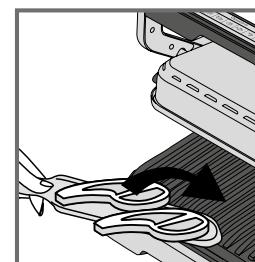
1



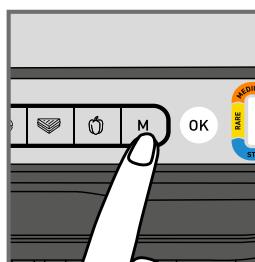
2



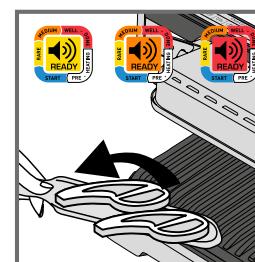
3



4



5



6

- Valitse manuaalinen tila ja kypsennyslämpötila painamalla M-painiketta useita kertoja, kunnes väri vastaa haluamaasi lämpötilaan:

	110–125 °C
	180–195 °C
	220–235 °C
	255–275 °C

- Aloita esilämmitys painamalla **OK**. Kypsystason ilmaisin vilkkuu valitun värisenä: esilämmitys on käynnissä. Odota, kunnes esilämmitys on päättynyt.

- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, valo ei enää vilkku ja grilli antaa merkkiä: grilli on valmis ruoanlaittoa varten.

- Lisää ruoka grilliin. Kypsennys alkaa.

- Säätää lämpötilaa kypsennysajan aikana.

- Tarkkaile ruoan kypsymistä ja poista se, kun sen kypsystaso on mielestäsi sopiva.

C) KYPSENNYSOPAS

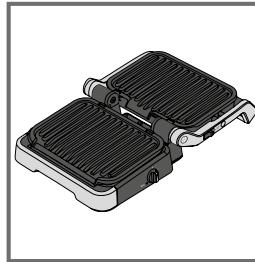
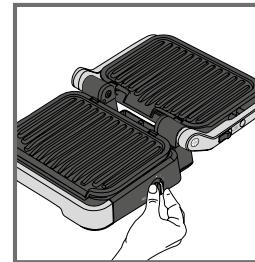
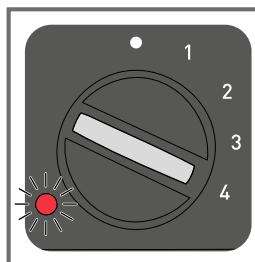
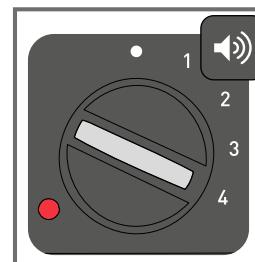
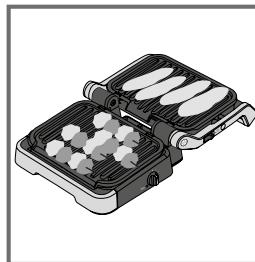
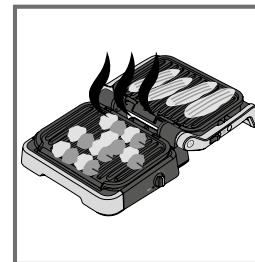
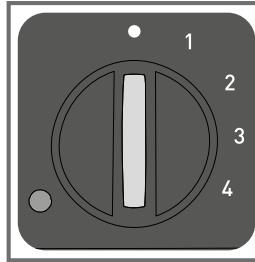
9 AUTOMAATTISTA KYPSENNYSOHJELMAA

	KYPSYYSTASON ILMAISIN			
NAUDANLIHA	Verinen (sininen)	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
JAUHELIHAPIHVI	-	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
MAKKARA	-	-	-	Kypsä
PORSAANLIHA	-	-	-	Kypsä
BROILERI	-	-	-	Kypsä
KALA	-	Puolikypsä	Lähes kypsä	Kypsä
KALA JA ÄYRIÄiset	-	Puolikypsä	Lähes kypsä	Kypsä
KERROSVOILEIPÄ	-	Kevyesti paistunut	Grillattu	Rapea
PAPRIKA	-	-	Kevyesti grillattu	Grillattu

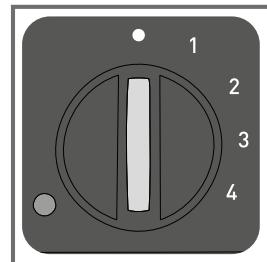
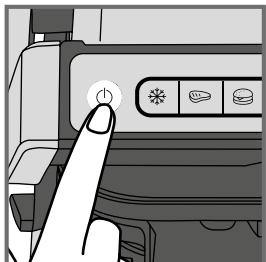
MANUAALINEN TILA GRILLIASENNOSSA

		180–195 °C		220–235 °C		255–275 °C
PERUNAT						
KESÄKURPITSA/ KURPITSA						
MUNAKOISO						
TOMAATIT						
PARSA						
SIENET						
SIPULIT						
PARSAKAALI						
PIKKUPORKKANAT						
FENKOLI						
BATAATIT						
OMENAVIIPALEET						
ANANAS						
PERSIKKA						

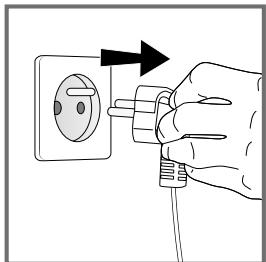
2. GRILLIASENTO

- 
- 
1. Avaa grilli grilliasentoon. Kypsenystä säädetään sivutermostaatilla.
- 
- 
2. Valitse haluamasi lämpötila-asetus. Termostaatti asettaa saman kypsenyslämpötilan kummallekin paistolevylle:
- Termostaatti ei käytössä
 - 1: 80–100 °C
 - 2: 130–160 °C
 - 3: 160–190 °C
 - 4: 180–220 °C
- 
- 
3. Sivussa oleva merkkivalo vilkkuu punaisena esilämmityksen aikana.
4. Kun merkkivalo alkaa palaa koko ajan punaisena ja grilli antaa äänimerkin, grilli on käyttövalmis.
- 
5. Lisää ruoka grilliin.
6. Tarkkaile ruovan kypsymistä ja poista se, kun se on valmis.
7. Sammuta laite asettamalla termostaatti asentoon •.
- Huomautuksia:**
- Voit muuttaa lämpötilaa kypsenynksen aikana. Jos lämpötilaa muutetaan kypsenynksen aikana, grilli säätää lämpötilan uuteen asetukseen.
 - Jos valmistat ruokaa vain yhdellä levyllä, käytä ylälevyä.

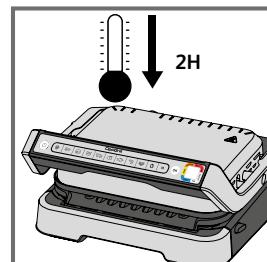
KÄYTÄMISEN PÄÄTTEEKSI



1



2



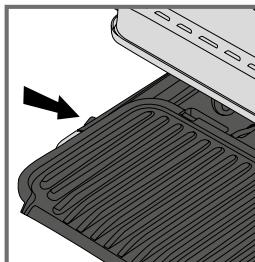
3

- 1.** Sammuta laite:
 - Paina kahvassa olevaa virtapainiketta grilliasennossa.
 - Aseta sivutermostaatti asentoon • grilliasennossa.

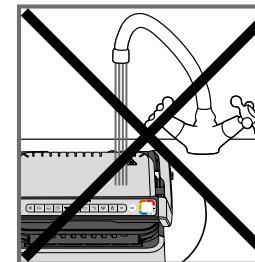
- 2.** Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

- 3.** Anna grillin jäähtyä vähintään 2 tuntia. Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.

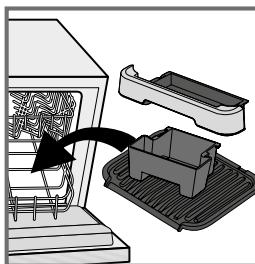
PUHDISTAMINEN



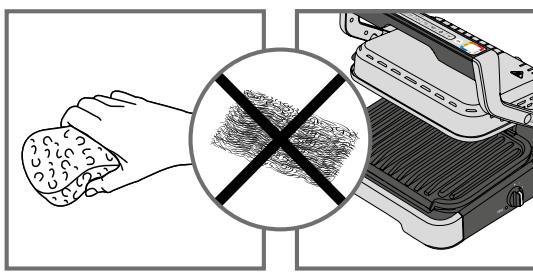
1



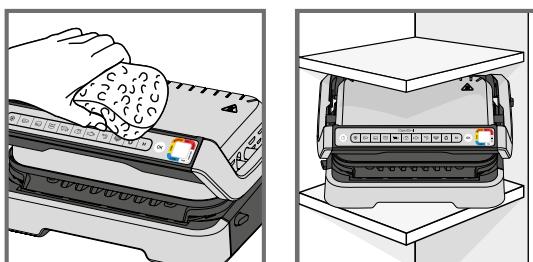
2



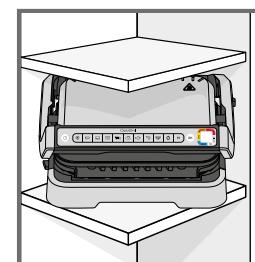
3



4



5



6

- 1.** Ennen puhdistusta avaa paistolevyjen ja tippaalustojen lukitus ja irrota ne ruoanvalmistusalueen vahingoittamisen välttämiseksi. Tyhjennä tippa-alustat. Pese ne vedellä ja pienellä määrellä astianpesuainetta. Kuivaa ne perusteellisesti talouspaperilla.

- 2.** Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.

- 3.** Itse laitetta ja sen liitosjohtoa ei saa sijoittaa pesukoneeseen. Lämpövastuksia ja paistolevyjen irrotuksen jälkeen näkyviin tulevia olevia osia ei puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit pyyhkiä niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.

- 4.** Jos et halua puhdistaa paistolevyjä ja tippa-alustoja astianpesukoneessa, voit pestä ne käyttämällä lämmintä vettä ja pientä määriä astianpesuainetta. Huuhtele ne sitten huolellisesti, jotta kaikki jäämät lähtevät. Pyyhi ne varovasti talouspaperilla. Älä puhdista grillin osia metallisella hankaussienillä, teräsvillalla tai syövyttävillä puhdistusaineilla. Käytä ainoastaan nylonista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä.

- 5.** Puhdista grillin kansi pyyhkimällä se lämpimällä vedellä kostutetulla sienellä. Kuivaa se lopuksi pehmeällä, kuivalla liinalla.

- 6.** Varmista, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.

Kaikki korjaustyöt on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Painike vilkkuu + Merkkivalo palaa jatkuvasti sinisenä + Painike vilkkuu	<ul style="list-style-type: none"> Laite on käynnistetty tai automaattinen ruoanvalmistusohjelma on käynnistetty, kun paistolevyllä on ruokaa ilman levyjen esilämmitystä (manuaalinen tila aktivoituu automaattisesti). 	<ul style="list-style-type: none"> Kaksi mahdollista vaihtoehtoa: <ul style="list-style-type: none"> Valitse lämpötila-asetus painamalla -painiketta ja paina sitten OK-painiketta. Voit valmista ruokaa, mutta sinun valvottava ruoanvalmistusta (käsisäättöinen tila). Sammuta laite, poista ruoka, sulje laite kunnolla, ohjelmoi laite uudelleen ja odota, kunnes esilämmitys loppuu.
Grillistä katkeaa virta esilämmityksen tai paistamisen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Laite on jäynti auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston. Laite on ollut käyttämättä liian pitkään lämmityksen tai lämpimänäpidon jälkeen. 	<ul style="list-style-type: none"> Irrota laite pistorasiasta, odota 2-3 minuuttia ja aloita alusta. Muista aina avata ja sulkea laite nopeasti, niin saat parhaan paistotuloksen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys Tefalin paikalliseen asiakaspalveluun.
Merkkivalo alkaa vilkkuva violettina + Painike / / / vilkkuu + Ajoittainen merkkiäni	<ul style="list-style-type: none"> Laite on epäkunnossa. Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa. 	<ul style="list-style-type: none"> Irrota laite pistorasiasta ja liitä se takaisin pistorasiaan. Käynnistä esilämmitys välittömästi uudelleen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.
Laite ei anna äänimerkkiä.	<ul style="list-style-type: none"> Laite on epäkunnossa. 	<ul style="list-style-type: none"> Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun.
Merkkivalo alkaa vilkkuva violettina + Painike vilkkuu + Jatkuva merkkiäni	<ul style="list-style-type: none"> Laitteessa on sisällä yli 4 cm ruokaa. Et ole avannut grilliä täysin laittaessasi ruoka-aineet paikalleen. Laite ei havaitse sisällä olevaa ruokaa. Ruokaa on liian vähän, OK vilkkuu. 	<ul style="list-style-type: none"> Ruoan määrä saa olla korkeintaan 4 cm. Avaa grilli täysin ja sulje se sitten. Vahvista ruoanvalmistuksen käynnistäminen painamalla -painiketta.
Laite siirtyy manuaaliseen tilaan + Merkkivalo alkaa vilkkuva punaisena + Painike lämpötilan sääto ja -valo palavat koko ajan	<ul style="list-style-type: none"> Esilämmitysaika oli liian lyhyt. 	<ul style="list-style-type: none"> Valvo ruoan paistumista (grilli on manuaalisessa käyttötilassa). tai sammuta grilli, poista ruoka, sulje grilli, valitse haluamasi uusi kypsennysohjelma ja odota, että esilämmitys päättyy.

Käytetyn laitteiden hävittäminen



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

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

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

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

Ehdot ja rajoitukset

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

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

Löydät nämä käyttöohjeet myös kotisivuiltamme

www.obhnordica.fi

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6

01510 Vantaa

Finland

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica GO772DSO

220-240V ~, 50-60 Hz

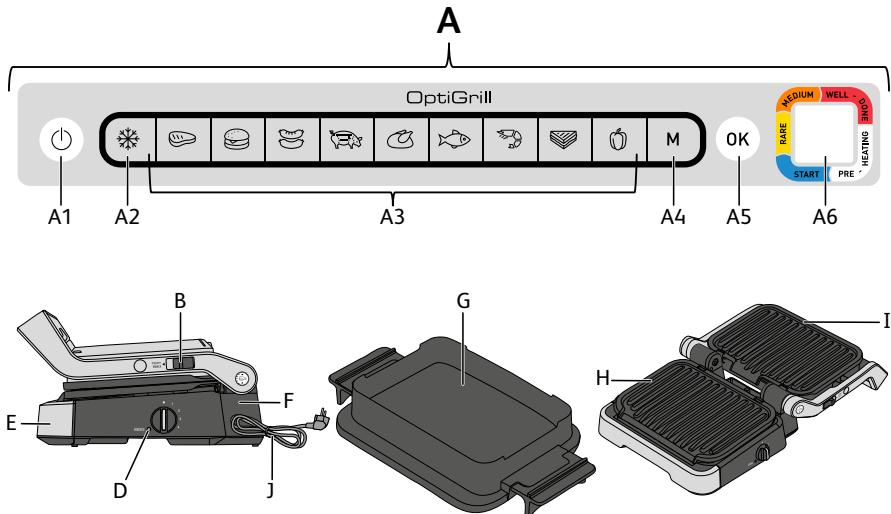
2100 watt



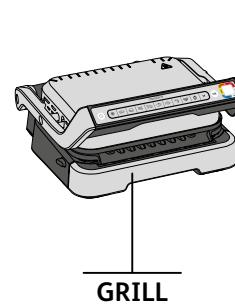
Oikeus muutoksiin pidätetään.

PRODUCT DESCRIPTION

- A. Control panel
- A1. On/Off button
- A2. Frozen food function
- A3. 9 automatic cooking programs
- A4. Manual mode with 4 temperatures
- A5. Confirm selection and start preheating
- A6. Cooking level indicator
- B. Release latch for barbecue position
- C. Side thermostat for barbecue position
- D. Indicator light for barbecue position
- E. Front drip tray
- F. Back drip tray
- G. Bottom plate
- H. Top plate
- I. Power cord



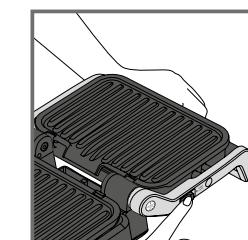
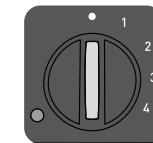
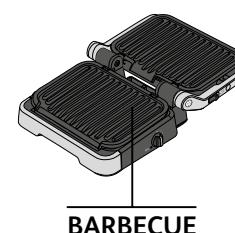
POSITIONS AND INTERFACE



Control with the panel on the handle



Control with the side thermostat



Change to barbecue position:
When opening the grill, hold the latch up and bring the handle to the 180° open barbecue position.

N.B.: Check that the thermostat on the side is on • before opening the grill in barbecue position. If the thermostat is not on •, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

COOKING LEVEL INDICATOR

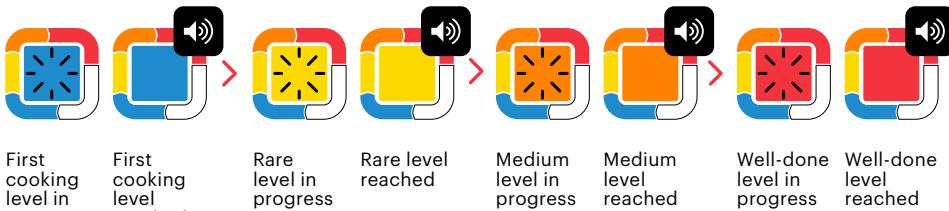
Preheating



Flashing white coloured light:
preheating in progress

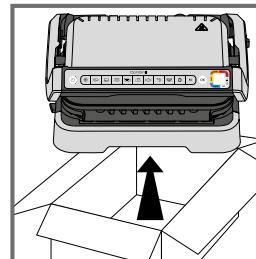
Steady white coloured light
and beeping:
ready to cook

Cooking

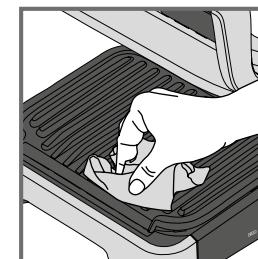


For each automatic program, Optigrill lets you know when your food has reached the desired cooking level. When a cooking level is reached, the grill beeps to notify you.

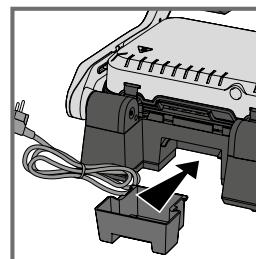
BEFORE FIRST USE



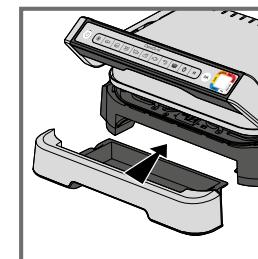
1



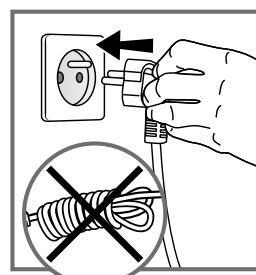
2



3



5

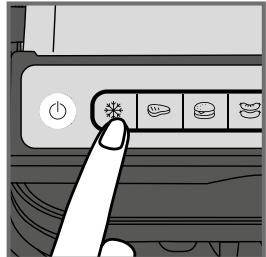


1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. Additional colour ring stickers are provided. You can stick your preferred language on the original colour ring.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip trays at the front and at the back of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply (the cable must be completely unwound).
5. Press the on/off button.
Caution: Make sure there is no food between the plates

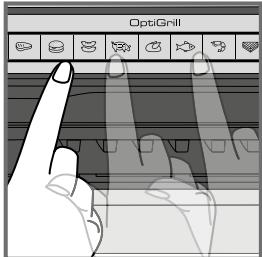
1. GRILL POSITION

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

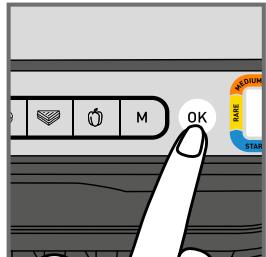
9 automatic programs:
red meat, burger, sausage, pork,
chicken, fish, seafood, sandwich,
pepper



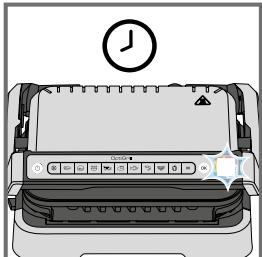
1



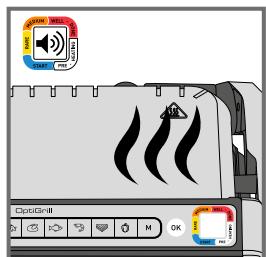
2



3



4



5

- If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button. This function is only available when cooking with the automatic programs, not in manual mode.
- Select the appropriate cooking program according to the type of food you wish to cook.

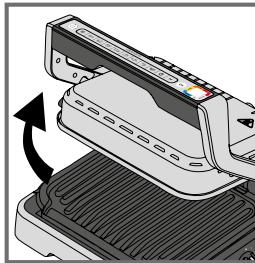
Tip, especially for meat: The cooking results on the automatic programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm. If you are uncertain about which cooking program to use, please refer to the cooking guide.

- Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.

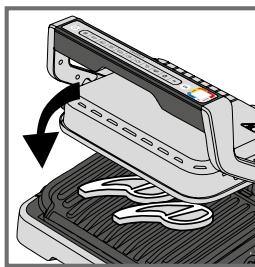
NB: If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.

- Wait for preheating to be complete.
- When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.

Comments: At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance after a while.



6



7



8

- Open the grill and place the food on the cooking plate.

Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically after a while.

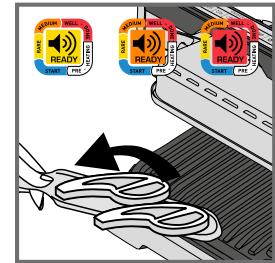
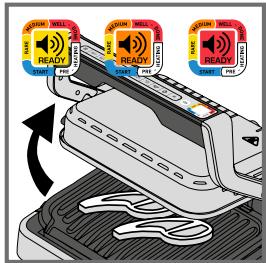
- Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button **OK** will flash and the indicator will stay steady white until you press **OK**. Press **OK** to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

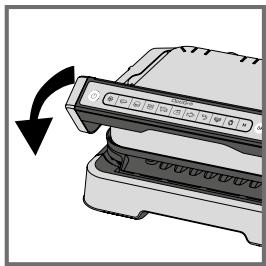
- According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.

N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue.

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



9



10

9. When the color corresponding to your desired cooking level becomes steady and the beep sounds, open the appliance and remove your food.

Note: If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the final level.

10. When finished cooking, remove food and close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: The security system will turn off automatically after a while if no program selection is made

Keep warm function

Once the red level is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light is red, and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button "OK".

Note: The security system will power off the appliance automatically after a while.

Cooking a second batch straight away:

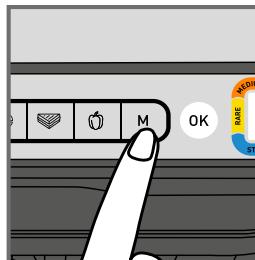
Once your first batch of food has finished cooking:

- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button "OK" to begin preheating. While preheating, the color level indicator will flash white.
- Once preheating is complete, the appliance will beep, and the indicator light will be steady white.
- The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill and place the food inside the appliance.

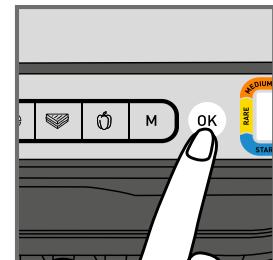
Important:

- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be reduced.

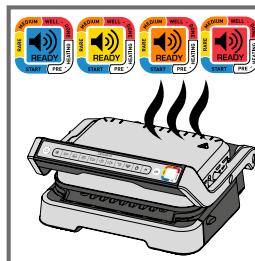
B) USING THE MANUAL MODE



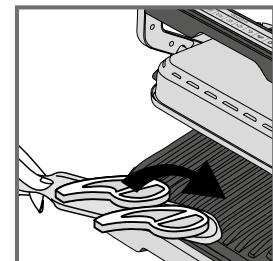
1



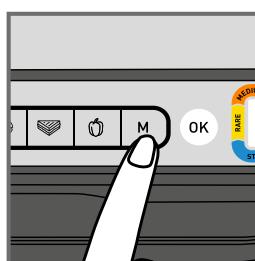
2



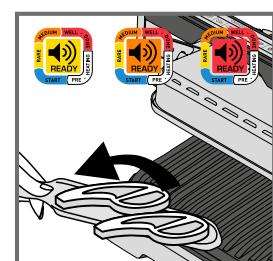
3



4



5



6

1. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

2. Press OK to start preheating. The cooking level indicator flashes with the selected colour : preheating in progress. Wait until preheating is finished.

3. When the desired temperature is reached, the light stops flashing and the grill beeps: the grill is ready to cook.

4. Add the food on the grill, the cooking process begins.

5. You can adjust the temperature during cooking.

6. Watch the food cook and remove it when you consider it cooked as desired.

C) COOKING GUIDE

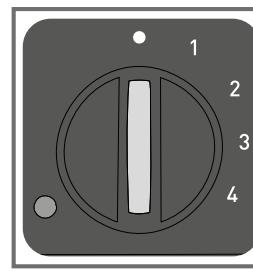
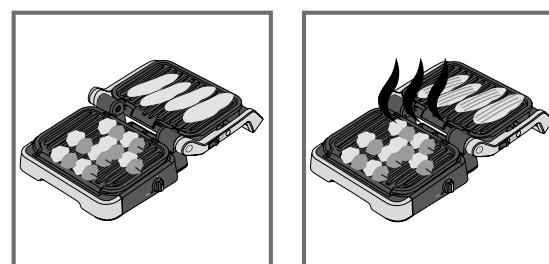
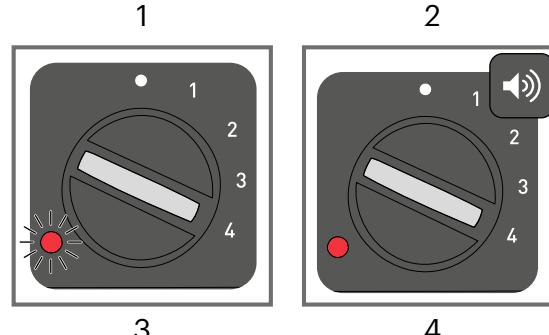
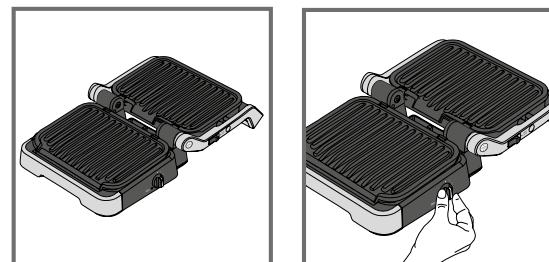
9 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

	COOKING LEVEL INDICATOR			
BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
BURGER	-	Rare	Medium	Well-done
SAUSAGE	-	-	-	Well-done
PORK	-	-	-	Well-done
CHICKEN	-	-	-	Well-done
FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
SEAFOOD	-	Medium	Medium well	Well-done
SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
PEPPER	-	-	Lightly grilled	Grilled

MANUAL MODE IN GRILL POSITION

		from 180°C to 195°C		from 220°C to 235°C		from 255°C to 275°C
POTATOES						
ZUCCHINI / SQUASH						
EGGPLANT						
TOMATOES						
ASPARAGUS						
MUSHROOMS						
ONIONS						
BROCOLI						
BABY CARROTS						
FENNEL						
SWEET POTATOES						
APPLE SLICES						
PINEAPPLE						
PEACH						

2. BARBECUE POSITION



1. Open the grill in barbecue position. The cooking is managed with the side thermostat.

2. Select the desired temperature setting. The thermostat sets the same cooking temperature for both plates:

• thermostat off
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. The side light indicator flashes red during preheating.

4. When the light indicator becomes steady red and the grill beeps, the grill is ready to use.

5. Add food on the grill.

6. Watch the food cook and remove it once it is done.

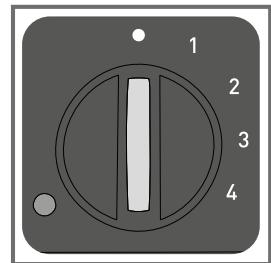
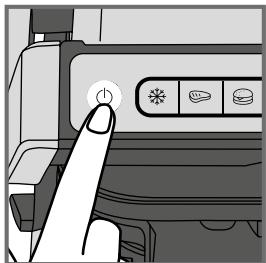
7. Turn off the appliance by setting the thermostat to •.

Comments:

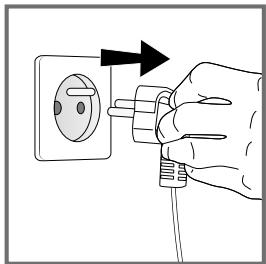
- You can change the temperature during cooking. If it is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting.

- If you cook food on one plate only, use the top one.

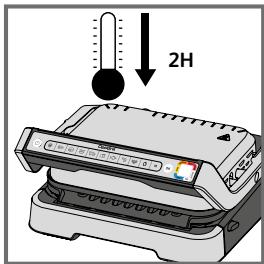
END OF USE



1



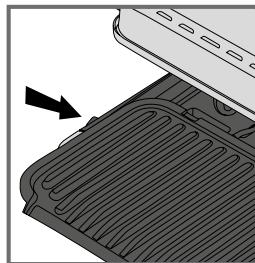
2



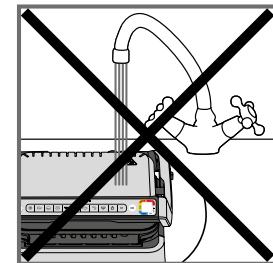
3

1. Turn off the appliance:
 - Press the on/off button on the handle in grill position.
 - Set the side thermostat to • in barbecue position.
2. Unplug the appliance from outlet.
3. Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

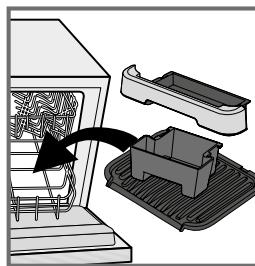
CLEANING



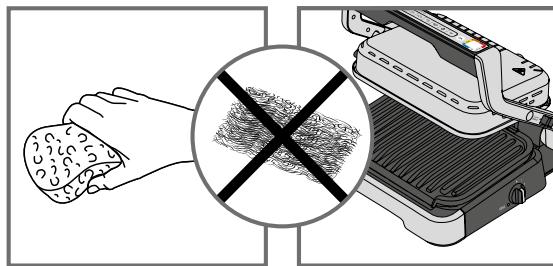
1



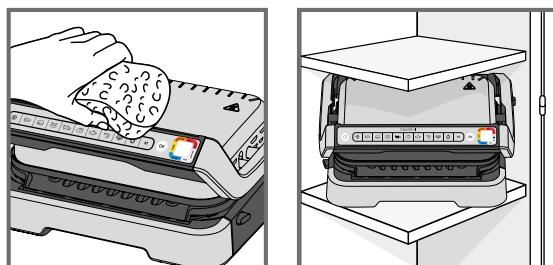
2



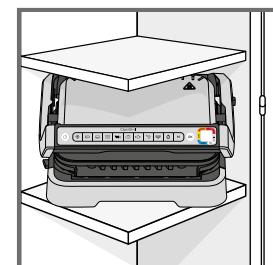
3



4



5



6

1. Before cleaning, unlock and remove the plates and drip trays to prevent damage to the cooking surface. Drain the drip trays and wash them in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
2. Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
3. The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.
4. If you do not wish to wash the cooking plates and drip trays in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel. Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
5. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Always make sure the grill is clean and dry before storing.

Any repairs must be carried out by an approved service representative.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button blinking + Indicator light solid blue + Button blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
The indicator light will blink purple + Button / / / blinking + Intermittent beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
The indicator light will blink purple + Button blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance, but the indicator light stays white and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food should not exceed 4 cm. Open the grill completely and close it again. Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode + The indicator light will blink red . + button temp control and light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Disposal of the appliance



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

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

This manufacturer's commercial guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At OBH Nordicas choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. OBH Nordicas 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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica GO772DS0

220-240V ~, 50-60 Hz

2100 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



SE / RS / GO772DSO / 101022
REF: 2100128543/01