



DESIGNING GOOD LIFE

Contact Grill

EASY BBQ

The easy solution for your BBQ-dinner



Making good!

Bruksanvisning - svenska	sida	3 - 9
Brugsanvisning - dansk	side	10 - 16
Bruksanvisning - norsk	side	17 - 23
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	24 - 30
Instruction manual - English	page	31 - 37

Säkerhetsanvisningar

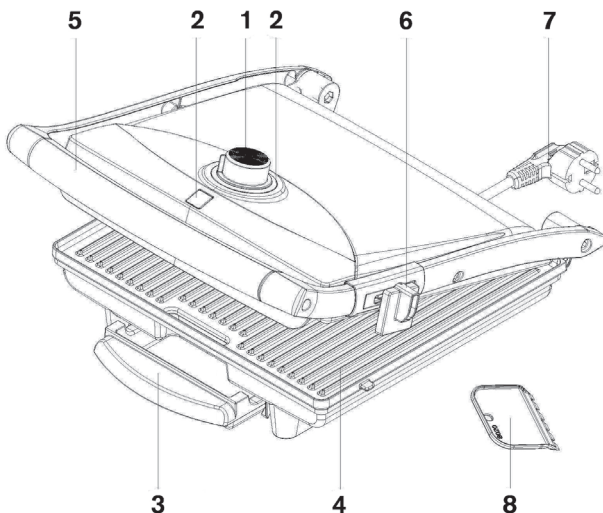
1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra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

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

23. Om produkten används till annat än den är till för, eller inte används i enlighet med instruktionerna, bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten eller andra ting täcks därav inte av reklamationsrätten.

Apparatens delar

1. Temperaturreglage 1-5
2. Termostatlampor, röd = ansluten, grön = klar att använda
3. Dropptråg
4. Non-stick belagda grillplattor
5. Handtag
6. Låsknapp för handtag
7. Kontakt
8. Rengöringsskrapa



Innan användning

- Packa upp grillen ur emballaget.
- Rengör grillplattorna enligt anvisningarna under "Rengöring och underhåll".
- Smörj in grillplattorna med lite matolja innan användning.
- Torka av höljet med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en plan och värmetålig yta.

Användning

1. Sätt i kontakten i ett vägguttag. Den röda signallampen runt temperaturreglaget tänds.
2. Vrid temperaturreglaget till önskad inställning 1-5. En del råvaror kräver lägre temperatur och längre tillagningstid medan andra bäst tillagas på hög temperatur under kortare tid. Resultatet varierar också beroende på "tycke och smak". Prova er fram till vilken inställning som passar bäst till det som skall tillagas och håll koll på resultatet under tillagningens gång. Se även grillschema längre fram.
3. När uppvärmningen är klar tänds den gröna signallampen och grillen är klar att använda. **OBS!** Röklukt kan uppstå när du värmer upp apparaten första gången, vilket är normalt.

OBS! Den gröna signallampan kommer att tändas och släckas växelvis under användning vilket indikerar att värmeelementen bibehåller perfekt grilltemperatur.

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

Placera råvarorna på grillplattorna och stäng locket. Lägg inte på för mycket råvaror åt gången då detta påverkar grillresultatet och förlänger tillagningstiden. Kontrollera resultatet efter några minuter.

Använd ugnsvante eller grytlappar när du öppnar locket. Om du inte är nöjd med grillresultatet, stäng locket igen och fortsätt grillningen.

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

Skär inte i råvarorna när de ligger på grillen eftersom beläggningen kan skadas.

Med hänsyn till tillagningstider, se avsnittet "Grillschema" i bruksanvisningen.

Tips före grillning

För bästa resultat:

- Förvärm alltid grillen.
- Grilla bara benfri fisk, kött och fläsk för jämnare grillresultat.
- Marinera råvarorna och låt ligga i kylan i minst 1 timme innan grillning.
- Pensla grönsaker med olja för jämn grillning.
- Kontrollera regelbundet dropptråget så att det inte svämmar över.

Rengöring och underhåll

- Dra alltid ur kontakten innan rengöring och låt grillen svalna.
- Sänk inte ner grillen eller sladden i vatten eller annan vätska.
- Skrapa bort rester på plattorna med hjälp av den medföljande rengöringsskrapan. Använd aldrig metallredskap.
- Rengör plattorna med en lätt fuktad svamp och lite diskmedel. Se till att få bort alla diskmedelsrester och eftertorka med en torr trasa.
- Töm dropptråget och diska det innan det sätts tillbaka.
- Torka av höljet med en fuktig trasa.
- Se till att grillen är helt torr innan den ställs undan.

Förvaring

Förvara grillen på ett torrt och rent ställe. Se till att inte sladden ligger i kläm. Grillen kan låsas i stängt läge genom att dra spaken på handtaget till den låsta hänglås-symbolen. Dra spaken till den öppna hänglås-symbolen för att öppna handtaget igen.

Grillschema

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

Råvara	Vikt	Tillagningstid (ca)	Tips
Biff	300 g/2,5 cm	3 min mycket rött 5 min medium 7 min genomstekt	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Biff	100 g/1 cm	1 min mycket rött 2 min medium 3 min genomstekt	
Fläskkotletter	150-200 g/2,5 cm	6-8 min.	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Kycklingbröst (Skins och benfria)	100-150 g	8-10 min	Grilla tills saften är klar.
Kycklingbröst (med skinn och ben)	100-150 g	9-11 min	Grilla tills saften är klar.
Kycklinglår (utan skinn)	100 g	5-6 min	Grilla tills saften är klar.
Hamburgare	100 g	3-4 min	
Korv	Tjocka Smala	10-12 min 8-10 min	Stick hål i korven innan den läggs på grillen.
Rökt skinka i skivor	5 mm	2-3 min	Vänd efter halva tiden
Fisk med skinn	225 g	3-4 min	Lägg skinnsidan nedåt.
Laxfiléer	150 g	8-10 min	Marineras innan grillning.
Räkor utan skal	Large Medium	3-4 min 2-3 min	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Aubergine	1 cm skivor	3-4 min	Pensla med olja innan grillning.

Hela svampar	4 cm	3-4 min	Pensla med olja innan grillning.
Lök	1 cm skivor	5-7 min	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Potatis	1 cm skivor	18-20 min	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.

När är maten färdiggrillad?

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

Medelgrillat kött - fjädrar långsammare tillbaks när du trycker på köttet.

Välgrillat kött - fast kött, fjädrar inte tillbaks när du trycker på det.

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

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

Grillad fisk - färdig när fisken lätt skivar sig.

Marinering

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

Använd alltid ett kärl (ej metallkärl) eller en plastpåse för att blanda marinaden med råvarorna.

Marinera råvarorna minst 1 timme innan grillning.

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

Kassering av förbrukad apparatur



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

Reklamationsrätt

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

OBH Nordica AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 7104
220-240 V ~, 50 Hz
2000 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparater

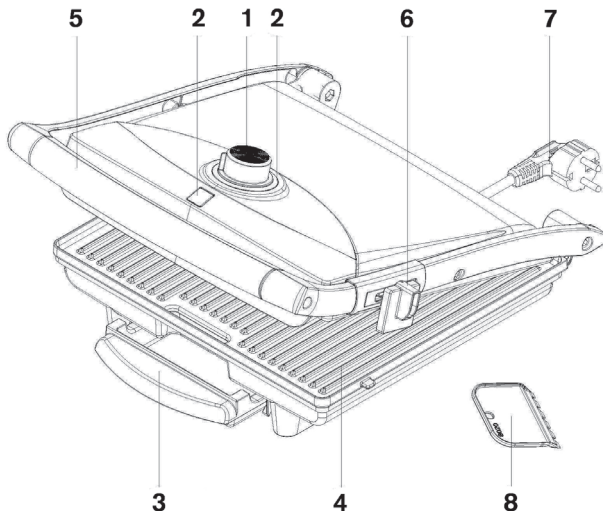
1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand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

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

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

Apparatets dele

1. Temperaturregulator 1-5
2. Termostatlys, rød = tilsluttet, grøn = klar til brug
3. Dråbebakke
4. Non-stick belagte grillplader
5. Håndtag
6. Låseknop til plader
7. Kontakt
8. Rengøringsskraber



Før ibrugtagning

- Pak grillen ud af emballagen.
- Rengør grillpladerne i henhold til anvisningerne under "Rengøring og vedligehold".
- Smør grillpladerne med lidt olie før brug.
- Tør det ydre af med en fugtig klud før brug.
- Anbring apparatet på en jævn og varmebestandig flade.

Brug

1. Sæt stikket i en kontakt. Det røde signallys omkring temperaturregulatoren tændes.
2. Drej temperaturregulatoren til ønsket position 1-5. En del råvarer kræver lavere temperatur og længere tilberedningstid, mens andre bedst tilberedes på høj temperatur i kortere tid. Resultatet varierer også efter "smag og behag". Prøv dig frem til, hvilken indstilling der passer bedst til det, der skal tilberedes og hold øje med resultatet, mens tilberedningen er i gang. Se også grillskema længere fremme.
3. Når opvarmningen er færdig, tændes det grønne signallys, og grillen er klar til brug. **OBS!** Der kan forekomme røglugt, første gang apparatet tages i brug, hvilket er helt normalt.

OBS! Det grønne signallys skiftevis tændes og slukkes under brug, hvilket indikerer, at varmeelementerne bevarer den perfekte grilltemperatur.

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

Placer råvarerne på grillpladerne og luk låget. Læg ikke får mange råvarer på af gangen, da det kan påvirke grillresultatet og forlænge tilberedningstiden. Kontrollér resultatet efter nogle minutter.

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

Når du har grillet færdig, løfter du råvarerne væk fra grillen ved hjælp af plastredskaber (der tåler varme), brug ikke redskaber af metal, da de kan beskadige non-stick-belægningen på grillpladerne. Træk stikket ud, så grillen ikke er tændt, når den er tom.

Skær ikke i råvarerne, når de ligger på grillen, da det kan beskadige hele belægningen.

Med hensyn til tilberedningstider henvises der til afsnittet "Grillskema" i brugervejledningen.

Tips før grilning

For bedste resultat:

- Forvarm altid grillen.
- Grill kun fisk, kød og svinekød uden ben, så du får et jævnt resultat.
- Mariner råvarerne og lad dem ligge i køleskabet i mindst 1 time før de grilles.
- Pensl grøntsager med olie, så de grilles jævnt.
- Kontrollér regelmæssigt dråbebakken, så den ikke svømmer over.

Rengøring og vedligeholdelse

- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring, og lad grillen køle af.
- Nedsenk aldrig grillen eller ledningen i vand eller anden væske.
- Skrab rester på pladerne væk med den medfølgende rengøringskraber. Brug aldrig et redskab af metal.
- Rengør pladerne med en let fugtet svamp og lidt opvaskemiddel. Sørg for at fjerne alle rester af opvaskemiddel og tør efter med en tør klud.
- Tøm dråbebakken og rengør den, før den sættes tilbage igen.
- Tør det ydre af med en fugtig klud før brug.
- Sørg for, at grillen er helt tør, før den stilles væk.

Opbevaring

Opbevar grillen et tørt og rent sted. Sørg for, at ledningen ikke er klemmt. Grillen kan låses i lukket tilstand ved at trække pinden på håndtaget til det låste hængelåssymbol. Træk pinden til det åbne hængelåssymbol for at åbne håndtaget igen.

Grillskema

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

Råvare	Vægt	Tilberedningstid (ca.)	Tips
Oksekød	300 g/2,5 cm	3 min meget rødt 5 min medium 7 min gennemstegt	Pensl med olie og forskellige krydderier før grilning.
Oksekød	100 g/1 cm	1 min meget rødt 2 min medium 3 min gennemstegt	
Svinekoteletter	150-200 g/2,5 cm	6-8 min.	Pensl med olie og forskellige krydderier før grilning.
Kyllingebryst (Fri for skind og ben)	100-150 g	8-10 min	Grill, indtil saften er klar.
Kyllingebryst (med skin og ben)	100-150 g	9-11 min	Grill, indtil saften er klar.
Kyllingelår (uden skind)	100 g	5-6 min	Grill, indtil saften er klar.
Burgere	100 g	3-4 min	
Pølse	Tykke Tynde	10-12 min 8-10 min	Stik hul i pølsen, før den lægges på grillen.
Røget skinke i skiver	5 mm	2-3 min	Vend, når halvdelen af tiden er gået
Fisk med skind	225 g	3-4 min	Læg med skindsiden nedad.
Laksefilet	150 g	8-10 min	Marineres inden grilning.

Rejer uden skal	Large Medium	3-4 min 2-3 min	Pensl med olie og forskellige krydderier før grilning.
Aubergine	1 cm skiver	3-4 min	Pensl med olie før grilning.
Hele svampe	4 cm	3-4 min	Pensl med olie før grilning.
Løg	1 cm skiver	5-7 min	Pensl med olie og forskellige krydderier før grilning.
Kartofler	1 cm skiver	18-20 min	Pensl med olie og forskellige krydderier før grilning.

Hvornår er maden færdiggrillet?

Let grillet kød – kødet "fjeder", når du trykker på det, føles spændstigt.

Medium grillet kød – fjeder langsommere, når du trykker på det.

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

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

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

Grillet fisk – færdig, når fisken let deler sig.

Marinering

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

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

Mariner råvarerne i mindst 1 time, før de grilles.

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

Bortskaffelse af udtjent apparat



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

Reklamation

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

OBH Nordica Denmark A/S

Delta Park 37
2665 Vallensbæk Strand
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7104
220-240 V ~, 50 Hz
2000 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes

Sikkerhet og el- apparater

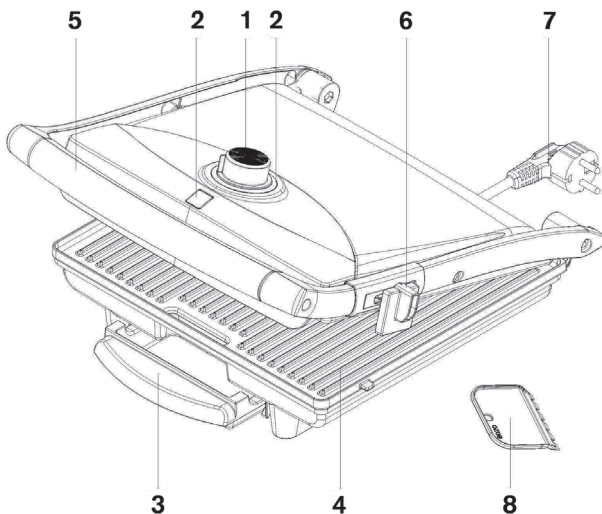
1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5.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

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

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

Apparatets deler

1. Temperaturregulering 1–5
2. Termostatlamper, rød = tilkoblet, grønn = klar til bruk
3. Dryppbakke
4. Grillplater med nonstick-belegg
5. Håndtak
6. Låseknapp for stekeflater
7. Kontakt
8. Rengjøringskrape



Før bruk

- Pakk ut grillen av emballasjen.
- Rengjør grillplatene som beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold".
- Smør inn grillplatene med litt matolje før bruk.
- Tørk av yttersiden med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på en plan og varmebestandig flate.

Bruksanvisning

1. Sett støpselet i en stikkontakt. Den røde signallampen rundt temperaturreguleringen tennes.
2. Vri temperaturreguleringen til ønsket innstilling, 1–5. En del råvarer krever lavere temperatur og lengre tilberedningstid, mens andre tilberedes best på høy temperatur over kortere tid. Resultatet varierer også avhengig av "smak og behag". Prøv deg frem til hvilken innstilling som passer best til det du skal lage, og hold øye med maten under tilberedningen, slik at resultatet blir slik du ønsker. Se også grillskjemaet tidligere i instruksjonene.
3. Når oppvarmingen er ferdig, tennes den grønne signallampen og grillen er klar til bruk. **OBS!** Første gang du varmer opp apparatet, kan det oppstå røyklukt. Dette er normalt.

OBS! Den grønne signallampen tennes og slukkes vekselvis under bruk. Dette betyr at apparatet opprettholder perfekt grilltemperatur.

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

Plasser råvarene på grillplatene, og lukk lokket. Legg ikke på for mye råvarer om gangen. Dette vil påvirke grillresultatet og forlenge tilberedningstiden. Kontroller resultatet etter noen minutter.

Bruk ovnsvott eller grytekluter når du åpner lokket. Hvis du ikke er fornøyd med grillresultatet, lukker du lokket igjen og fortsetter grillingen.

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

Skjær ikke i råvarene når de ligger på grillen, dette kan skade belegget.

Du finner informasjon om tilberedningstider i avsnittet "Grillskjema" i bruksanvisningen.

Tips før grilling

For beste resultat:

- Forvarm alltid grillen.
- Grill bare fisk og kjøtt uten bein for å få et jevnere grillresultat.
- Pensle grønnsaker med olje for jevn grilling.
- Kontroller dryppbakken regelmessig, slik at det ikke renner over.

Rengjøring og vedlikehold

- Dra alltid ut støpselet før rengjøring, og la grillen avkjøles.
- Senk aldri grillen eller ledningen ned i vann eller annen væske.
- Skrap bort rester på platene med rengjøringskrapen som følger med. Bruk aldri metallredskaper.
- Rengjør platene med en lett fuktet svamp og litt oppvaskmiddel. Sørg for at alle oppvaskmiddelrester fjernes, og tørk til slutt over med en tørr klut.
- Tøm dryppbakken og vask den før den settes på plass igjen.
- Tørk av yttersiden med en fuktig klut.
- Sørg for at grillen er helt tørr før du setter den bort.

Oppbevaring

Oppbevar grillen på et tørt og rent sted. Kontroller at ledningen ikke ligger i klem. Du kan låse grillen i stengt posisjon ved å dra spaken på håndtaket til det låste hengelåssymbolet. Dra spaken til det åpne hengelåssymbolet for å åpne håndtaket igjen.

Grillskjema

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

Råvare	Vekt	Tilberedningstid (ca.)	Tips
Biff	300 g / 2,5 cm	3 min. veldig rødt 5 min. medium 7 min. gjennomstekt	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Biff	100 g / 1 cm	1 min. veldig rødt 2 min. medium 3 min. gjennomstekt	
Svinekoteletter	150–200 g / 2,5 cm	6–8 min	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Kyllingbryst (skinn og benfritt)	100–150 g	8–10 min	Grill til saften er klar.
Kyllingbryst (med skinn og ben)	100–150 g	9–11 min	Grill til saften er klar.
Kyllinglår (uten skinn)	100 g	5–6 min	Grill til saften er klar.
Hamburgere	100 g	3–4 min	
Pølse	Tykke Tynne	10–12 min 8–10 min	Stikk hull i pølsen før du legger den på grillen.
Røkt skinke i skiver	5 mm	2–3 min	Snu etter halve tiden.
Fisk med skinn	225 g	3–4 min	Legg med skinnsiden ned.
Laksefilet	150 g	8–10 min	Marineres før grilling.
Reker uten skall	Large Medium	3–4 min 2–3 min	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Aubergine	1 cm skiver	3–4 min	Pensle med olje før grilling.

Hel sopp	4 cm	3–4 min	Pensle med olje før grilling.
Løk	1 cm skiver	5–7 min	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Potet	1 cm skiver	18–20 min	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.

Når er maten ferdiggrillet?

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

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

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

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

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

Grillet fisk – ferdig når fisken lett skiver seg.

Marinering

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

Bruk alltid en skål (ikke metallskål) eller en plastpose når du skal blande marinaden med råvarene.

Mariner råvarene minst 1 time før grilling.

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

Kassering av brukt apparat



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

Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Legg ved maskinstemplet kassekvittering ved eventuell reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7104

220-240 V ~, 50 Hz

2000 W



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

Turvallisuusohjeet

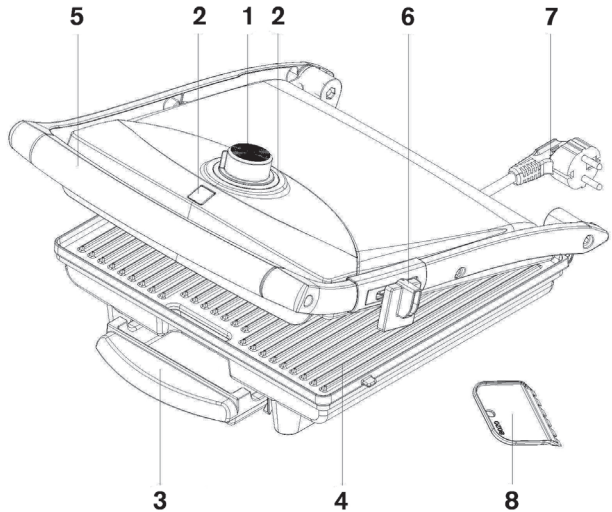
1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
8. Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
10. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Älä kosketa kuumia osia. Käsittele laitetta varovasti käytön jälkeen.

12. Laitetta ei saa käyttää eikä säilyttää ulkotiloissa, jossa se voi joutua alttiiksi kosteudelle tai sateelle.
13. Kun laite on liitetty sähköverkkoon, sitä ei saa jättää ilman valvontaa.
14. **VAROITUS!** Älä koskaan käytä grillihiiltä, puuta, paperia, sytytysnestettä tms. tämän sähkögrillin yhteydessä.
15. Syttymisvaaran takia laitetta ei saa koskaan sijoittaa tulenarkojen materiaalien kuten verhojen, vaatteiden ja vastaavien läheisyyteen.
16. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja varusteita.
17. On erittäin tärkeää, että laite pidetään puhtaana, koska se on suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin.
18. Ole varovainen ja huolellinen kypsentaessasi rasvaa sisältäviä aineksia.
19. **VAROITUS!** Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan esimerkiksi ajastimen tai muun ulkoisen kytkimen välityksellä. Laitetta ei saa myöskään liittää automaattisesti kytkeytyvään virtapiiriin.
20. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, johto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
21. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
22. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

23. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Laitteen osat

1. Lämpötilansäädin
1–5
2. Merkkivalot: punainen =
liitettyinä, vihreä =
käyttövalmis
3. Valumisastia
4. Tarttumattomiksi
pinnoitetut parilalevyt
5. Kädensija
6. Paistopintojen
lukituspainike
7. Pistotulppa
8. Puhdistuskaavin



Ennen käyttöä

- Pura grilli pakkauksesta.
- Puhdista parilalevyt kohdassa "Puhdistus ja hoito" selostetulla tavalla.
- Voitele parilalevyt ennen käyttöä pienellä määrällä ruokaöljyä.
- Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
- Aseta laite tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle.

Käyttö

1. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Lämpötilansäätimen ympärillä oleva punainen merkkivalo syttyy.
2. Kierrä lämpötilansäädin haluamaasi asentoon (1–5). Toiset ruoka-aineet vaativat alhaisemman lämpötilan ja pidemmän kypsennysajan, kun taas toiset aineet kypsennetään nopeasti suurella teholla. Tulokseen vaikuttavat myös omat makumieltymykset. Kokeilemalla löydät parhaimman kypsennyslämpötilan. Valvo kypsymisen edistymistä koko ajan. Tutustu myös jäljempänä olevaan grillaustaulukkoon.
3. Kun vihreä merkkivalo syttyy, grilli on saavuttanut oikean lämpötilan ja on käyttövalmis. **HUOM!** Kun grilliä lämmitetään ensimmäistä kertaa, saattaa syntyä savun hajua. Tämä on täysin normaalia.

HUOM! Vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana merkiksi siitä, että lämpövastus ylläpitää juuri sopivaa grillauslämpötilaa.

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

Aseta ruoka-aineokset parilalevyjen päälle ja sulje kansi. Älä aseta parilalevyille kerrallaan liian paljon aineksia, sillä se voi vaikuttaa grillaustulokseen ja pidentää kypsennysaikaa. Tarkista grillaustulos muuntaman minuutin kuluttua.

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

Kun ainekset ovat kypsiä, nosta ne pois grillistä lämpöä kestävillä muovisilla työvälaineilla. Älä käytä metallisia työvälaineita, koska ne saattavat vahingoittaa parilalevyjen pinnoitetta. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun grilliä ei käytetä.

Älä paloittele ruoka-aineoksia niiden ollessa parilalevyllä, jotta levyn pinnoite ei vahingoitu.

Valitse ohjeellinen grillausaika käyttöohjeen grillaustaulukosta.

Vihjeitä grillaukseen

Näin varmistat parhaan grillaustuloksen:

- Esilämmitä grilli aina ennen käyttöä.
- Grillaa kala fileoituna ja liha luuttomana tasaisen grillaustuloksen aikaansaamiseksi.
- Marinoi ruoka-aineokset riittävän ajoissa ja pidä niitä jääkaapissa vähintään 1 tunti ennen grillausta.
- Voitele kasviksia öljyllä tasaisen grillauksen varmistamiseksi.
- Tarkista valumisastia säännöllisesti, jotta se ei valu yli reunojen.

Puhdistus ja hoito

- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta ja anna grillin jäähtyä.
- Älä upota grilliä tai liitosjohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Kaavi ruoantähteet parilalevyiltä mukana tulevalla puhdistuskaapimella. Älä käytä metallisia työvälaineita.
- Pese levyt nihkeällä sienellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Poista kaikki astianpesuainejäämät huolellisesti ja kuivaa kuivalla liinalla.
- Tyhjennä ja pese valumisastia, ennen kuin asetat sen takaisin paikoilleen.
- Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
- Varmista, että grilli on täysin kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.

Säilytys

Säilytä grilliä kuivassa ja puhtaassa tilassa. Varmista, ettei liitosjohto ole puristuksissa. Grillin voi lukita vetämällä kädensijassa olevan vivun suljetun riippulukon kuvan kohdalle. Vedä vipu avoimen riippulukon kuvan kohdalle avataksesi kädensijan.

Grillaustaulukko

Kaikki kypsennysajat ilmoitetaan minuutteina. Ajat ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella ruoka-aineen lämpötilasta, paksuudesta jne. riippuen.

Aines	Paino	Grillausaika (n.)	Vinkit
Pihvi	300 g/2,5 cm	3 min raaka 5 min puolikypsä 7 min läpikypsä	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Pihvi	100 g/1 cm	1 min raaka 2 min puolikypsä 3 min läpikypsä	
Porsaankyljykset	150–200 g/2,5 cm	6–8 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Broilerin filee (ilman nahkaa ja luita)	100–150 g	8–10 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin rintapala (jossa nahka ja luut)	100–150 g	9–11 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin reisi (ilman nahkaa)	100 g	5–6 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Hampurilaispihvi	100 g	3–4 min	
Makkara	Paksut Kapeat	10–12 min 8–10 min	Pistele makkaraan reikiä, ennen kun laitat sen grilliin.
Savukinkkuviipaleet	5 mm	2–3 min	Käännä grillauksen puolivälissä.

Kala, jossa nahka	225 g	3–4 min	Kypsennä nahkapuoli alaspäin.
Lohifilee	150 g	8–10 min	Marinoidaan ennen grillausta.
Katkaravut, kuoritut	Isot Keskikokoiset	3–4 min 2–3 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.
Munakoiso	1 cm:n viipaleet	3–4 min	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Kokonaiset sienet	4 cm	3–4 min	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Sipuli	1 cm:n viipaleet	5–7 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.
Peruna	1 cm:n viipaleet	18–20 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.

Milloin ruoka on kypsää?

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

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

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

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

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

Grillattu kala – Kypsää silloin, kun kalaa on helppo viipaloida.

Marinointi

Tee muutamia viiltoja lihaan, jotta se maustuisi paremmin.

Sekoita marinadi ja grillattavat ainekset aina kulhossa (ei metallisessa) tai muovipussissa.

Anna aineiden maustua marinadissa vähintään tunnin ajan ennen kypsennystä.

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

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

Takuu

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

OBH Nordica Finland Oy

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

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7104
220–240 V ~, 50 Hz
2 000 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.

Safety Instructions

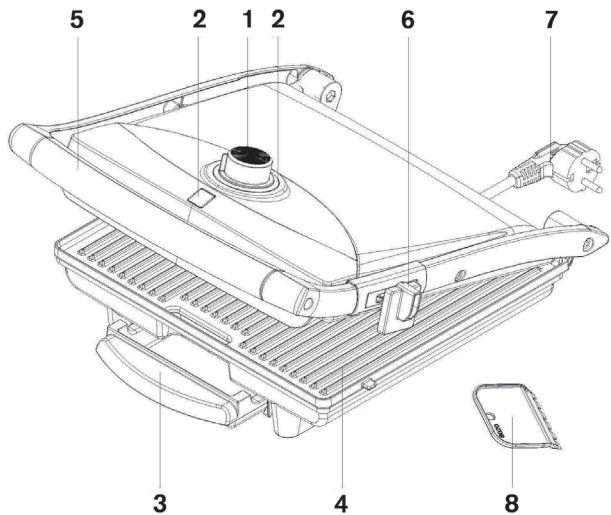
1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed into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

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

21. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
22. The appliance is for domestic use only.
23. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

Main components

1. Temperature control 1-5
2. Thermostat lights, red = on, green = ready to use
3. Drip tray
4. Non-stick grill plates
5. Handle
6. Lock button for griddles
7. Plug
8. Cleaning scraper



Before use

- Remove the grill from the packaging.
- Clean the grill plates as described under “Cleaning and maintenance”.
- Grease the grill plates with a little cooking oil before use.
- Wipe the exterior with a damp cloth.
- Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.

Use

1. Plug the appliance in. The red indicator light around the temperature control will come on.
2. Turn the temperature control to the required setting 1-5. Some ingredients require a lower temperature and longer cooking time while others are best cooked at a high temperature for a shorter time. The results will also vary depending on your individual taste. Experiment to see which setting

best suits what you are cooking and keep an eye on the results during the cooking process. See also the grilling table below.

3. Once the appliance has finished heating up, the green indicator light will come on and the grill is ready to use. **NB!** You may get a smell of smoke when the appliance heats up for the first time. This is perfectly normal.

NB! The green indicator light will go on and off during use. This indicates that the heating element is maintaining the optimum grill temperature.

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

Place the ingredients on the grill plates and close the lid. Do not place too many ingredients on the grill plates at a time, as this will affect the grilling results and prolong the cooking time. Check the results after a few minutes.

Use an oven glove or pot holder when opening the lid. If you are not satisfied with the results, close the lid again and continue grilling.

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

Do not cut into the ingredients when they are on the grill, as this may damage the coating.

For cooking times, see “Grilling table” below.

Tips before grilling

For optimum results:

- Always preheat the grill.
- Only grill boneless fish, meat and pork for more even grilling results.
- Marinate ingredients and leave them in the fridge for at least 1 hour before grilling.
- Brush vegetables with oil for even grilling.
- Check the drip tray regularly to ensure that it does not overflow.

Cleaning and maintenance

- Always unplug the grill before cleaning and allow it to cool.
- Never submerge the grill or cord in water or other liquid.
- Scrape food residues off the plates using the cleaning scraper provided. Never use metal utensils.
- Clean the plates with a damp sponge and a little washing-up liquid. Make sure to remove all residues of washing-up liquid and dry with a dry cloth.
- Empty the drip tray and wash it before replacing it.
- Wipe the exterior with a damp cloth.

- Make sure the grill is completely dry before putting it away.

Storage

Keep the grill in a clean, dry location. Make sure the cord is not squeezed. The grill can be locked in the closed position by sliding the lever on the handle to the locked padlock symbol. Slide the lever to the open padlock symbol to open the handle again.

Grilling table

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

Type of meat	Weight	Cooking time (approx.)	Tip
Beef	300 g/2.5 cm	3 min. rare 5 min. medium 7 min. well done	Brush with oil and various spices before grilling.
Beef	100 g/1 cm	1 min. rare 2 min. medium 3 min. well done	
Pork chops	150-200 g/2.5 cm	6-8 min.	Brush with oil and various spices before grilling.
Chicken breast (Skinless and boneless)	100-150 g	8-10 min.	Grill until the juices are clear.
Chicken breast (with skin and bone)	100-150 g	9-11 min.	Grill until the juices are clear.
Chicken thigh (skinless)	100 g	5-6 min.	Grill until the juices are clear.
Hamburger	100 g	3-4 min.	
Sausage	Thick Thin	10-12 min. 8-10 min.	Pierce the sausage before placing it on the grill.
Sliced smoked ham	5 mm	2-3 min.	Turn halfway through
Fish with skin	225 g	3-4 min.	Place skin side down.
Salmon fillets	150 g	8-10 min.	Marinate before grilling.

Peeled prawns	Large Medium	3-4 min. 2-3 min.	Brush with oil and various spices before grilling.
Aubergine	1 cm slices	3-4 min.	Brush with oil before grilling.
Whole mushrooms	4 cm	3-4 min.	Brush with oil before grilling.
Onion	1 cm slices	5-7 min.	Brush with oil and various spices before grilling.
Potato	1 cm slices	18-20 min.	Brush with oil and various spices before grilling.

When is the food ready?

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

Medium-grilled meat - the meat is slow to “spring” back when you press it.

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

Chicken - pierce a hole in the meat with a fork. The meat juices should be completely free of blood once the chicken is ready.

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

Grilled fish - ready when the fish easily separates.

Marinating

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

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

Marinate the ingredients at least 1 hour before grilling.

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

Discarding used equipment



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

Consumer protection

Consumer protection is according to current legislation. A date-stamped receipt must be produced in the event of any complaint. In the event of a complaint, the equipment must be returned to the place where it was purchased.

OBH Nordica AB

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

Technical Data

OBH Nordica 7104
220-240V / 50 Hz
2000 watt



With reservation for running changes.



SE/UL/7104/UVN/181115