

# OptiGrill<sup>TM</sup>



---

DESIGNING  
GOOD LIFE

<b>Bruksanvisning – svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>3 – 19</b>
<b>Brugsanvisning – dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>20 – 36</b>
<b>Bruksanvisning – norsk.....</b>	<b>side</b>	<b>37 – 53</b>
<b>Käyttöohjeet – suomi .....</b>	<b>sivu</b>	<b>54 – 70</b>
<b>Instruction manual – english.....</b>	<b>page</b>	<b>71 – 88</b>

## Viktiga säkerhetsanvisningar

1. Användning, underhåll och installation av produkten: för din säkerhet bör du observera informationen och bilderna i denna bruksanvisning.
2. Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte täcks av garantin:
  - i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
  - på bondgårdar,
  - av gäster på hotell, motell och i liknande boendemiljöer,
  - i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.
3. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
4. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
5. Barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap får använda apparaten under förutsättning att användningen övervakas eller att de har fått anvisningar om hur apparaten används på ett

säkert sätt och att de förstår de risker som användningen medför. Barn får rengöra och underhålla apparaten endast om de är över 8 år gamla och övervakas av en vuxen.

6. Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
7. Använd aldrig apparaten utan övervakning.
8. ⚠ Vissa av apparatens tillgängliga ytor kan bli väldigt varma under användning.
9. Rör inte de varma ytorna på apparaten.
10. Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.
11. Rulla ut sladden helt och hållet.
12. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.
13. Om en skarvsladd används ska den ha motsvarande diameter och en jordad kontakt. Vidta alla försiktighetsåtgärder så att ingen snubblar på eller fastnar i sladden.
14. Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag.
15. Kontrollera att elförsörjningen stämmer överens med den effekt och den spänning som anges på apparatens undersida.
16. Använd en svamp, varmvatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna.
17. Denna apparat får inte sänkas ned i vatten. Doppa aldrig varken apparaten eller sladden i vatten.

## Gör följande

- Läs noggrant igenom denna bruksanvisning och förvara den inom räckhåll. Bruksanvisningen gäller för alla modeller, oberoende av vilka tillbehör som medföljer.
- Om en olycka inträffar ska det brännskadade området genast sköljas med kallt vatten. Tillkalla läkare om det är nödvändigt.
- Diska grillplattorna (se paragraf 5), stryk lite olja på dem och torka av med en mjuk trasa innan du använder apparaten för första gången.
- Var uppmärksam på hur sladden läggs, med eller utan förlängning. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder så att gästerna inte snubblar på eller fastnar i sladden när de rör sig kring bordet.
- Roken från tillagningen kan vara farlig för djur med särskilt känsligt andningssystem, t.ex. fåglar. Vi rekommenderar fågelägare att hålla fåglarna på avstånd från tillagningsplatsen.
- Förvara alltid apparaten utom räckhåll för barn.
- Se till att båda grillplattorna rengörs ordentligt före användning.
- För att förhindra att grillplattorna skadas får de endast användas på den apparat som de är avsedda för (de får t.ex. inte placeras i en ugn eller på en elektrisk kokplatta eller över en gaslåga).
- Säkerställ att grillplattorna är stabila, placerade i rätt läge och ordentligt fästa med clipsmekanismen på apparatens bas. Använd endast de medföljande grillplattorna eller grillplattor tillhandahållna av det godkända servicecentret.
- Använd alltid en stekspade i plast eller trä för att inte skada grillplattornas ytbeläggning.
- Använd endast delar och tillbehör som medföljer apparaten eller köpts från en godkänd serviceverkstad. Använd dem inte för andra apparater eller syften.

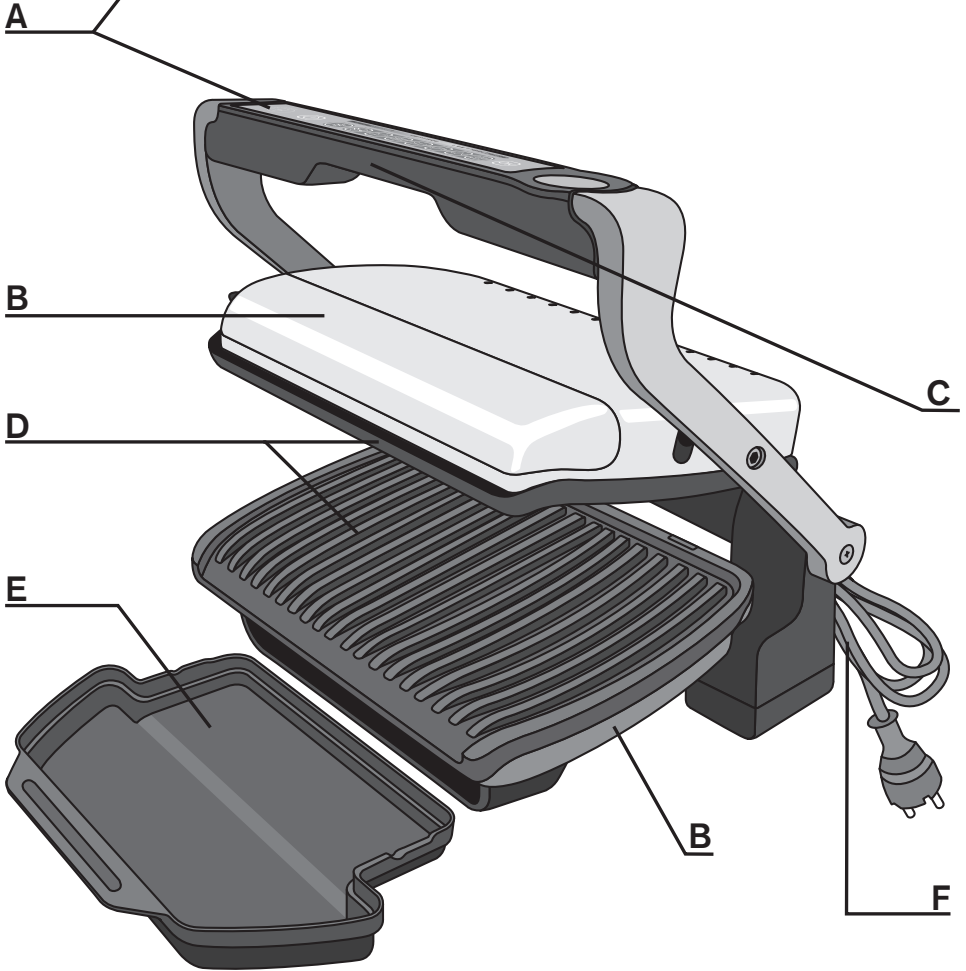
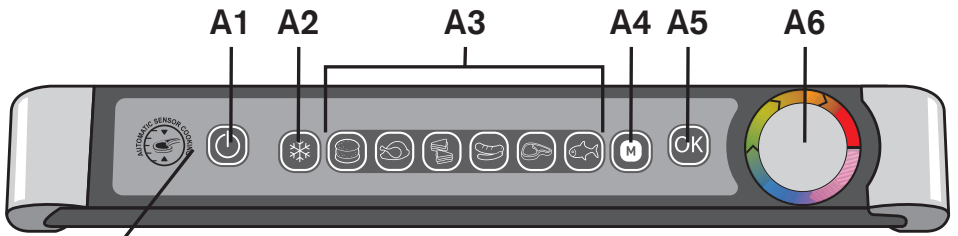
## Gör inte följande

- Använd inte apparaten utomhus.
- Anslut aldrig apparaten till strömkällan när den inte skall användas.
- För att förhindra att apparaten överhettas får den inte placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Placera aldrig apparaten direkt på ett ömtåligt underlag (glasbord, bordsduk, lackerade möbler osv.) eller på ett underlag av typen bordsduk i plast.
- Placera aldrig apparaten under en möbel som är fäst vid väggen eller en hylla eller bredvid lättantändliga material, t.ex. jalousier, gardiner, väggbeklädnader.
- Placera inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor och låt inte sladden hänga över en värmekälla (värmepåsar, gasspis).
- Lägg inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Skär inte direkt på grillplattorna.
- Använd aldrig stålull eller skurmedel, vilka riskerar att skada tillagningsytorna (ytbeläggningen som förhindrar att maten fastnar).
- Flytta inte apparaten medan den används.

- Lyft inte apparaten i handtaget eller i metalltrådarna.
- Använd aldrig apparaten tom.
- Lagg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan grillplattorna och de livsmedel som ska lagas till.
- Ta inte bort lådan för uppsamling av fett under tillagningen. Om lådan för uppsamling av fett blir full under tillagningen ska du låta apparaten svalna innan du tömmer den.
- Placera inte grillplattorna under vatten eller på en ömtålig yta.
- För att bevara egenskaperna hos ytbeläggningen som förhindrar att maten fastnar bör grillplattorna inte värmas upp för länge när de är tomma.
- Laga inte mat insvept i knyten.
- Laga aldrig flamberade rätter på apparaten eftersom det medför risk för att apparaten skadas.
- Lagg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan grillplattorna och värmeelementen.
- Undvik att värma upp eller laga till mat i läget med grillen öppen.
- Värm aldrig upp apparaten utan grillplattor.

## Tips/information

- Tack för att du har köpt denna apparat, som är avsedd endast för hemmabruk.
- För att värna om din säkerhet uppfyller den här apparaten tillämpbara standarder och direktiv (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljö).
- När du använder apparaten för första gången kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma.
- Vårt företag förbehåller sig rätten att när som helst, i sina kunders intresse, ändra sina produkters egenskaper eller ingående delar.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med delarna märkta med logon ✕ får inte förtäras.
- Om livsmedlen är för tjocka gör säkerhetssystemet att det inte går att starta apparaten.



## Beskrivning

- |                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
| <b>A</b> Instrumentpanel     | <b>A4</b> Manuellt läge                 | <b>B</b> Apparatens stomme             |
| <b>A1</b> Av/på-knapp        | <b>A5</b> OK-knapp                      | <b>C</b> Handtag                       |
| <b>A2</b> Frysta livsmedel   | <b>A6</b> Indikator för tillagningsgrad | <b>D</b> Grillplattor                  |
| <b>A3</b> Tillagningsprogram |   | <b>E</b> Bricka för uppsamling av fett |
|                              |   | <b>F</b> Sladd                         |

## Förklaring av färgerna på indikatorn för tillagningsgrad

### Föruppvärmning



**LILA, BLINKANDE**  
Föruppvärmning.



**LILA, FAST SKEN**  
Slutet av förvärmning -  
en Väntar på livsmedlen.

### Början av tillagningen



**BLÅ**  
Början av tillagningen.



**GRÖN**  
Tillagningsgraden "Mycket blodig".  
Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (grön) snart har nåtts.

### Tillagning – färdiglagad



**GUL**  
Tillagningsgraden "Mycket blodig".



**ORANGE**  
Tillagningsgraden "Rosa".



**RÖD**  
Tillagningsgraden "Genomstekt".



**VIT, FAST SKEN**  
Manuell funktion har valts eller felaktig hantering. Se avsnittet Felsökning.



**VIT, BLINKANDE**  
Se avsnittet Felsökning (retur, telefonsamtal till kundtjänst ...).

### Varmhållning (ca 30')



**RÖD, BLINKANDE**  
Slutet av tillagningen för "Genomstekt".

## Förklaring av tillagningsprogrammen



Hamburgare



Panini



Manuellt läge:  
Traditionell grill för manuella åtgärder.



Fågelkött



Fisk



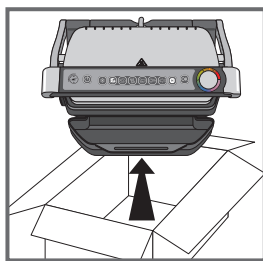
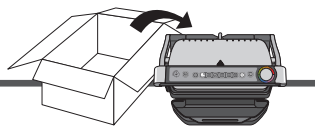
Rött kött



Fläskkött/korv/lamm



# 1 Inställning

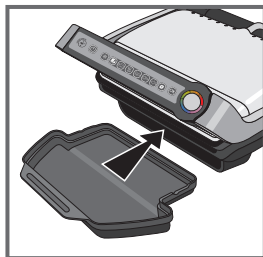


1

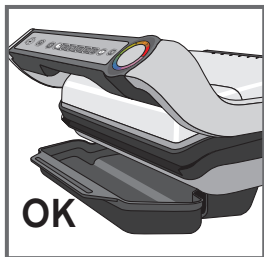


2

**1** Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten. Det färgade märket på tillagningens nivåindikator kan ändras efter språk. Du kan byta ut det mot en på insidan av förpackningen.



3

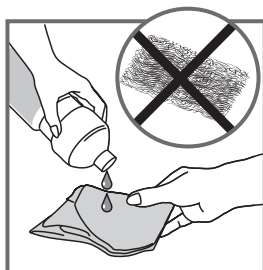


4

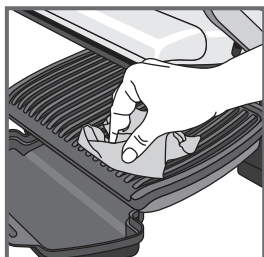
**2** Före den första användningen ska grill-plattorna avlägsnas, diskas noggrant med varmvatten och diskmedel, sköljas och torkas noggrant.

**3-4** Placera den löstagbara bricken för uppsamling av fett framtill på apparaten.

# 2 Förvärmning



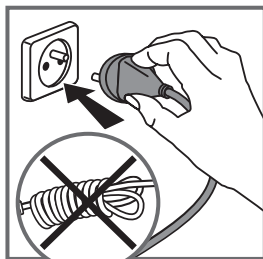
5



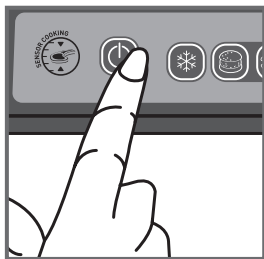
6

**5** För att uppnå bättre resultat kan du, om så önskas, torka av grillplattorna med ett hushållspapper indräckt med lite matolja, vilket förbättrar effektiviteten hos ytbeläggningen som gör att maten inte fastnar.

**6** Torka bort eventuellt överskott av olja med ett torrt hushållspapper.



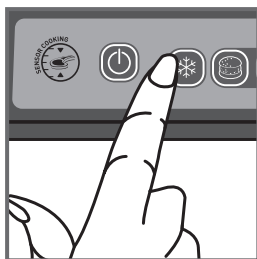
7



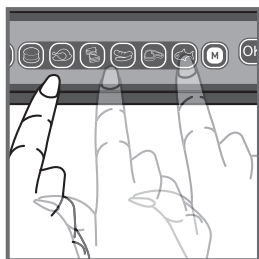
8

**7** Stäng apparaten och anslut den sedan till strömkällan. (Observera att sladden måste rullas ut fullständigt.)

**8** Tryck på Av/på-knappen.



9



10


9

Om det livsmedel som ska tillagas är fryst trycker du på knappen "Frost livsmedel". I annat fall går du direkt till 10.

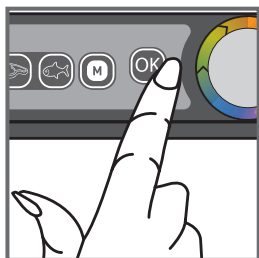
10

Välj lämpligt tillagningsläge, beroende på vilken typ av livsmedel som du vill laga till.

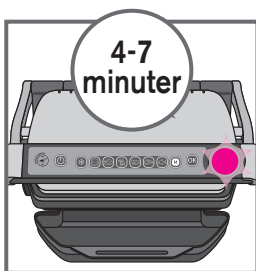
## 6 tillagningsprogram och 1 manuellt läge

	Välj detta program om du vill steka hamburgare.		Välj detta program om du vill laga till rött kött.
	Välj detta program om du vill laga till fågelkött.		Välj detta program om du vill laga till fisk, laxskivor.
	Välj detta program om du vill laga till panini.		
	Välj detta program om du vill laga till fläskkött, korv eller lamm.		Om du väljer det manuella läget är indikatorn vit och du kan styra tillagningstiden manuellt.

Vid tveksamhet beträffande vilket tillagningsläge som ska användas för andra livsmedel, som inte finns med i ovanstående lista, se "Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen" på sidan 17.



11



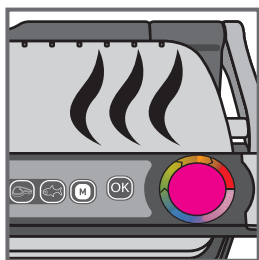
12

11

Tryck på OK-knappen: Apparaten startar föruppvärmningen och indikatorn för tillagningsgrad blinkar lila. Obs! Vid fel i det valda programmet går du tillbaka till steg 8.

12

Avvakta 4 till 7 minuter.



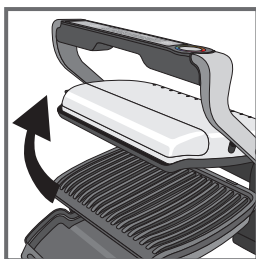
13

13

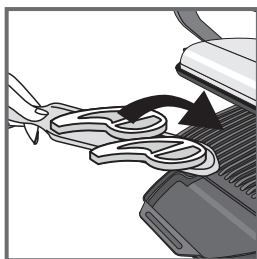
En ljudsignal avges, indikatorn för tillagningsgrad slutar blinka och börjar lysa lila med ett fast sken för att ange att föruppvärmningsläget har slutförts.

**Obs!** Om apparaten förblir stängd stänger säkerhetssystemet av apparaten när föruppvärmningen är avslutad.

### 3 Tillagning



14



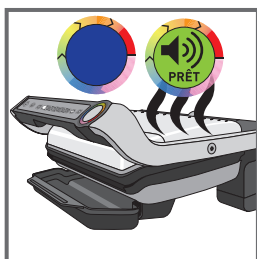
15

#### 14-15

Efter föruppvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen, med hjälp av mittdelen av handtaget, och lägg maten på grillplattan. **Obs!** Om apparaten förblir öppen alltför länge stänger säkerhetssystemet automatiskt av grillen.



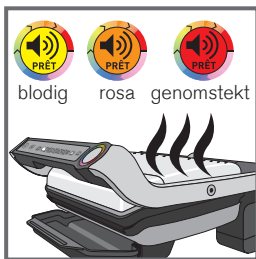
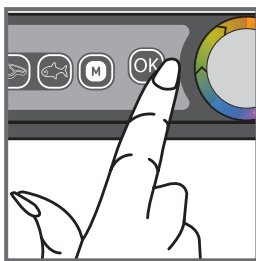
16



17

#### 16-17

Justerar tillagningscykeln (tider och temperaturer) automatiskt efter matens tjocklek och mängd. Stäng apparaten, så startar tillagningscykeln. Indikatorn för tillagningsgrad blir blå och sedan grön, vilket anger funktionen för tidtagning av tillagningen (för att uppnå bästa möjliga resultat bör du undvika att öppna apparaten eller att flytta maten under tillagningen). Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) snart har nåtts. Anmärkning för tunna livsmedel: I det här fallet kan OK-knappen blinka och lampan lysa lila med ett fast sken efter att apparaten har stängts. Tryck på OK om du vill starta tillagningscykeln.



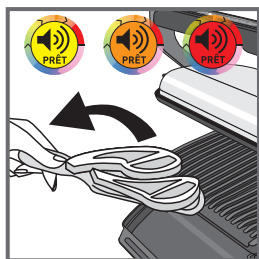
18

#### 18

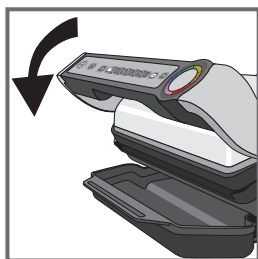
Indikatorn ändrar färg beroende på tillagningsgraden. När indikatorn är gul och åtföljs av en ljudsignal är maten blodig, när indikatorn är orange med en ljudsignal är maten rosa, när indikatorn är röd är maten genomstekt. **Obs!** Om du vill att köttet ska vara "Mycket blodigt" ska du ta ut köttet när indikatorn för tillagningsgrad blir grön. Observera att för kött är det normalt att tillagningsresultaten varierar beroende på matens typ, kvalitet och ursprung.



19



20



21

## 19-20

När färgen motsvarar ditt val av tillagningsgrad öppnar du apparaten och tar ut maten.

## 21

Stäng apparaten. Instrumentpanelen initieras och försätts i läget "Välja program". **Obs!** Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget program väljs.

## Ny tillagning

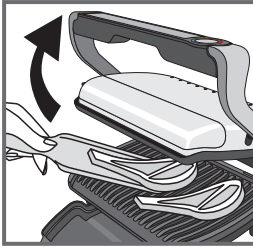
Om du önskar laga till andra livsmedel ska du börja om från och med avsnitt 2 Föruppvärmning, punkt 9, även om du vill laga till samma typ av livsmedel. Hur man tillagar ytterligare en omgång mat: Efter att du har gjort klart din första omgång mat:

1. Se till att apparaten är stängd utan mat inuti.
2. Välj ett lämpligt tillagningsläge/program (det här steget är nödvändigt även om du väljer samma tillagningsläge som i föregående tillagning av mat).
3. Tryck på «OK»-knappen: Apparaten startar förvärmningen. Förvärmningen visas genom att tillagningens nivåindikator blinkar lila.
4. Förvärmningen är klar när ett pip hörs och tillagningens nivåindikator slutar blinka lila.
5. När förvärmningen är klar så är apparaten klar att användas. Öppna grillen och placera maten inuti apparaten.

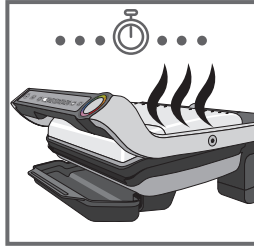
**Viktigt!** - Observera att oavsett ny omgång med mat så krävs alltid förvärmning. Kom ihåg att alltid hålla grillen stängd utan mat inuti för att förvärmningen ska fungera effektivt. - Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan grillen öppnas och maten placeras inuti.

**Obs!** Om den nya förvärmningen startas omedelbart efter att en tidigare cykel har avslutats så är förvärmningens tid förkortad.

## 4 Kommentarer



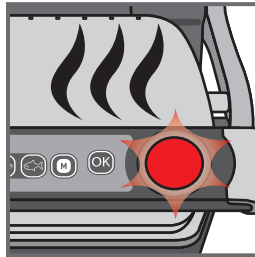
22



23



24



25

### 22-23-24

Tillagning av livsmedel efter personlig smak (utom tillagning av tunna livsmedel vars tillagningscykel har startats genom att trycka på OK-knappen)

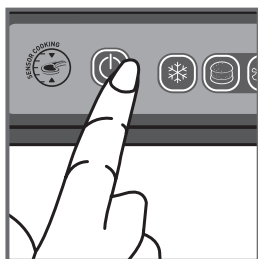
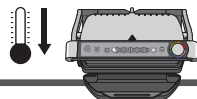
Om du vill laga till maten på grillen efter olika personliga önskemål öppnar du grillen för att ta ut de bitar som har nått önskad tillagningsgrad och stänger den sedan igen för att fortsätta med tillagningen av övriga bitar. Programmets tillagningscykel fortsätter tills graden "Genomstekt" nås.

### 25 Varmhållning

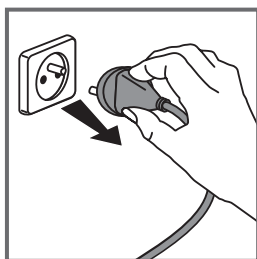
När tillagningen är klar aktiverar apparaten automatiskt funktionen för varmhållning, indikatorn blir röd och blinkar och en ljudsignal avges med 20 sekunders intervall. Om livsmedlet lämnas kvar på grillen fortsätter det att lagas till medan grillplattorna svalnar och därefter under varmhållningen. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på OK-knappen.

**Obs!** Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en bestämd tid.

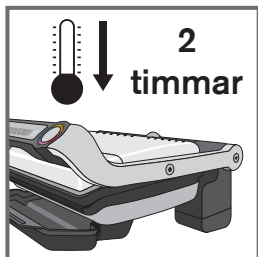
## 5 Rengöring och underhåll



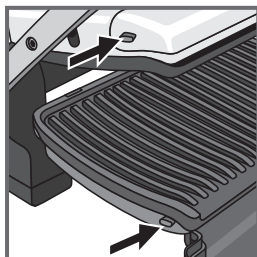
26



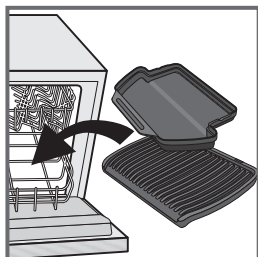
27



28



29



30

**26**  
Tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten.

**27**  
Koppla bort grillen från strömkällan.

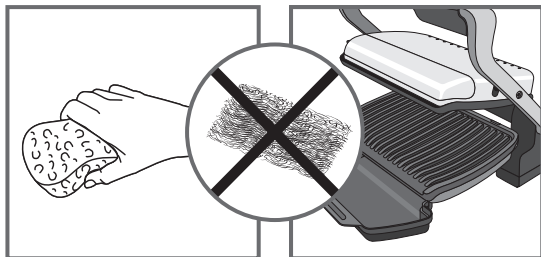
**28**  
Låt den svalna i minst 2 timmar. För att förhindra oavsiktliga brännskador måste du låta grillen svalna fullständigt innan du rengör den.

**29**  
Lossa och avlägsna grillplattorna före rengöring.

**30**  
Brickan för uppsamling av fett och grillplattorna kan diskas i diskmaskin.

Apparaten och dess sladd får inte köras i diskmaskinen.

Värmeelementen, de delar som är synliga och åtkomliga efter att grillplattorna har avlägsnats, ska inte rengöras. Om de är väldigt smutsiga väntar du tills de har svalnat fullständigt och torkar sedan av dem med en torr trasa.



31

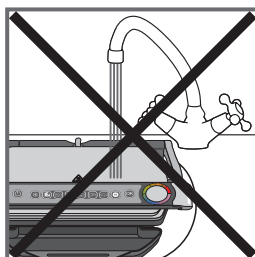
32

### 31-32

Om du inte använder någon diskmaskin kan du använda varmvatten och lite diskmedel för att rengöra grillplattorna och sedan skölja med mycket vatten för att avlägsna alla rester. Torka noggrant med hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.



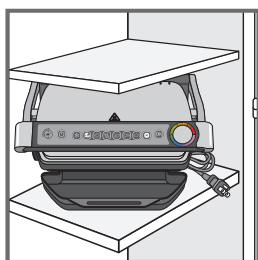
33



34

Använd inte rengöringskuddar av metall, stålull eller slipande rengöringsprodukter för att rengöra någon del av grillen, utan använd endast rengöringssvampar eller rengöringskuddar av nylon eller andra icke-metalliska material.

Töm brickan för uppsamling av fett, diska den i varmvatten med lite diskmedel och torka den sedan noggrant med hjälp av hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.



35

### 33

Grillens lock ska rengöras med en svamp indränkt med varmvatten och sedan torkas med en mjuk och torr trasa.

### 34

Grillens stomme får inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska.








### 35

Se alltid till att grillen är ren och torr innan den ställs undan för förvaring.

### 36

Alla reparationer ska utföras av en godkänd servicerepresentant.










# Felsökning

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagningscykel startas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En tillagningscykel har startats utan föruppvärmning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 möjliga alternativ:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- låta tillagningen fortgå, men du måste då övervaka tillagningen (vit indikator = manuellt läge),</li> <li>- stänga av apparaten, ta bort maten, stänga apparaten korrekt, programmera om apparaten och vänta till slutet av tillagningen.</li> </ul> </li> </ul>
Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagningscykel startas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vid fel på apparaten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta din lokala kundtjänst för Tefal.</li> </ul>
Apparaten stängs av automatiskt under föruppvärmningscykeln eller tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaten har stått öppen för länge under tillagning.</li> <li>• Apparaten har varit inaktiv under för lång tid efter slutet av föruppvärmningen eller varmhållningen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koppla bort apparaten från strömkällan, avvakta 2 till 3 minuter och börja sedan om med processen. Nästa gång du använder apparaten ska du se till att öppna den och stänga den snabbt för att uppnå bästa möjliga resultat av tillagningen. Om problemet uppstår på nytt ber vi dig kontakta din lokala Tefal kundtjänst.</li> </ul>
Indikatorn  blinkar efter att maten har lagts på plats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inget livsmedel detekteras. För tunt kött.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du kan bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen .</li> </ul>
 Indikatorn blinkar vit. + knappen  blinkar eller knappen  blinkar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionsfel i apparaten.</li> <li>• Produkten har förvarats eller använts på en för kall plats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koppla bort apparaten från strömkällan, anslut den genast igen och starta en ny föruppvärmningscykel. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.</li> </ul>
Apparaten avger inte längre några ljudsignaler.		
Jag har lagt in maten och stängt apparaten, men tillagningen startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maten har en tjocklek över 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livsmedlets tjocklek får inte överskrida 4 cm.</li> </ul>
Jag har lagt in maten, men indikatorn är fortfarande LILA  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du öppnade inte grillen helt för att lägga maten på plats.</li> <li>• Inget livsmedel detekteras. Köttbiten är för tunn, OK blinkar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öppna grillen helt och stäng den sedan igen.</li> <li>• Bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen .</li> </ul>
Apparaten stänger av sig själv under tillagning i manuellt läge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillagningstiden har överskridit 30 minuter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck på strömbrytaren för att starta manuellt läge igen.</li> </ul>

**Tips, särskilt för kött:** Resultaten av tillagningen med de fördefinierade programmen kan variera beroende på livsmedlets ursprung, hur det är uppskuret och kvalitet eftersom programmen har ställts in och testats med livsmedel av god kvalitet. Eftersom köttets tjocklek har tagits med i beräkningen för tillagningen går det inte att laga till mat som är tjockare än 4 cm.









## Tabell över program

Särskilt avsett program	Indikator för tillagningsgrad		
			
 <b>Rött kött</b>	Blodigt	Rosa	Genomstekt
 <b>Hamburgare</b>	Blodigt	Rosa	Genomstekt
 <b>Panini</b>	Lättgrillad	Välgrillad	Frasig
 <b>Fisk</b>		Rosa	Genomstekt
 <b>Fågelkött</b>			Genomstekt
 <b>Fläskkött/korv/ lamm</b>			Genomstekt

**Tips:** Om du vill ha mycket blodigt kött kan du öppna vid grad: 

## Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen

Livsmedel	Tillagningsprogram	Tillagningsgrad			
		 blodigt	 rosa	 genomstekt	
<b>Bröd</b> Brödskivor, varm smörgås Fyllt hamburgerbröd: (efter tillagning av köttet)					
					
<b>Kött och fågel</b> Fläskkött (benat), sidfläsk Lamm (benat) Frysta chicken nuggets  Sidfläsk Skinkskiva Marinerat kycklingbröst Ankbröstfilé					
					
					
					
					
					
					
<b>Fisk</b> Hel forell Oskalade räkor Gambas (skalade eller oskalade) Tonfisk					
					
					
					
<b>Manuellt läge</b>	Grillade grönsaker ... (tunna och med jämn tjocklek)		Fast temperatur		

För frysta livsmedel trycker du på  innan du väljer program.

## Kassering av förbrukad apparatur



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

## OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

### Garantin

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

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

### Villkor och undantag

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

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

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

### **Lagstadgade konsumenträttigheter**

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

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se).

### **OBH Nordica AB**

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

### **Tekniska data**

OBH Nordica GO702DS0  
230 Volt ~ 50-60 Hz  
2000 Watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## Vigtige sikkerhedsanvisninger og forholdsregler

1. Anvendelse, vedligeholdelse og installation af produktet: Læs af hensyn til din egen sikkerhed afsnittene i denne brugsanvisning, eller følg de tilhørende piktogrammer.
2. Dette apparat er udelukkende beregnet til indendørs brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, der medfører bortfald af garantien:
  - I køkkenafsnit, der er forbeholdt personalet i butikker, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder.
  - På gårde.
  - Af kunder på hoteller, moteller og andre lejlighedsarealer.
  - På Bed and Breakfast eller lignende.
3. Fjern alle indpakninger, selvklæbende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.
4. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
5. Apparatet må anvendes af børn over 8 år og personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller

kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen. Apparatet må kun rengøres og vedligeholdes af børn, hvis de er mindst 8 år, og kun under opsyn af en voksen person.

6. Opbevar apparatet og ledningen, således børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af dem.
7. Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
8. ▲ Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
9. Rør aldrig de varme overflader på apparatet.
10. Apparatet må ikke sættes i gang ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
11. Træk ledningen helt ud.
12. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer, for at forhindre farlige situationer.
13. Hvis der skal bruges forlængerledning, skal den have samme specifikationer som apparatets ledning. Sørg for, at den ikke generer, således at ingen risikerer at falde over den.
14. Apparatet må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse.
15. Kontrollér, at den effekt og spænding, der er angivet under apparatet, er kompatibel med elinstallationen.
16. Varmepladerne rengøres med en svamp, varmt

vand og opvaskemiddel.

## 17. Apparatet må aldrig lægges i vand. Læg aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.

### Rigtigt


- Læs omhyggeligt disse anvisninger, som er fælles for de forskellige modeller afhængig af de tilbehørsdele, der er leveret med apparatet.
- Hvis der sker et uheld, skal der omgående hældes koldt vand på forbrændingen og søges lægehjælp om nødvendigt.
- Første gang apparatet tages i brug, skal varmepladerne vaskes (se punkt 5). Hæld en smule olie på pladerne, og tør dem med en blød klud.
- Placér ledningen, med eller uden forlængerledning, et sikkert sted, og sørg for, at den ikke generer personerne omkring bordet, således at ingen risikerer at falde over den.
- Stegeos kan være farlig for dyr med meget følsomt åndedrætssystem, såsom fugle. Det anbefales derfor, at fugle fjernes fra tilberedningsstedet.
- Hold altid apparatet udenfor børns rækkevidde.
- Kontrollér, at begge pladens sider er rengjorte inden brug.
- For ikke at ødelægge pladerne må de kun bruges til det apparat, de er beregnet til (f.eks. må de ikke bruges i en ovn, på gasblus eller elektriske kogeplader).
- Sørg for, at pladerne er stabile, sidder korrekt fast og er klipset korrekt på apparatet. Brug kun de plader, der fulgte med apparatet, eller plader, som er købt hos en autoriseret forhandler.
- Brug en skraber i plast eller træ, for at bevare varmepladernes non-stick belægning.
- Brug kun dele eller tilbehør, der følger med apparatet eller som er købt af en godkendt forhandler. Disse må ikke bruges til andre apparater eller til andre formål.

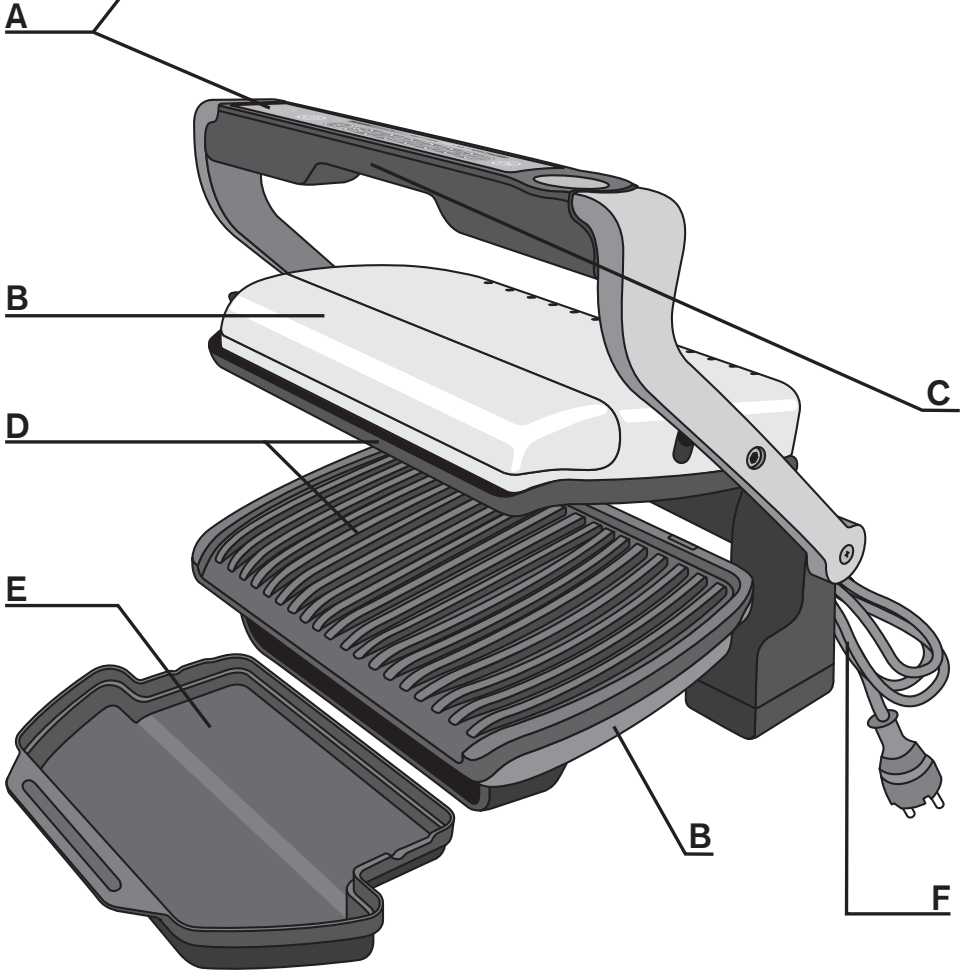
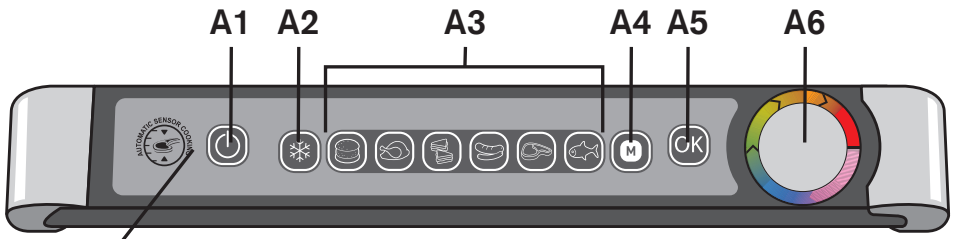
### Forkert

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.
- Stil aldrig apparatet i et hjørne eller op ad en væg for at undgå overophedning.
- Sæt aldrig apparatet direkte på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel o.l.) eller på en plastdug.
- Stil aldrig apparatet på et møbel, der er fastgjort til væggen, eller en reol eller i nærheden af letantændelige materialer som gardiner, tapeter o.l.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme flader, og lad heller ikke ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gaskomfur o.l.).
- Anbring ikke køkkenredskaber på varmepladerne.
- Skær ikke direkte på varmepladerne.
- Brug aldrig en metalsvamp eller skurepulver, da dette kan ødelægge

- varmepladerne (non-stick belægningen).
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Bær ikke apparatet i håndtaget eller metaltrådene.
- Brug ikke apparatet uden fødevarer.
- Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande mellem pladerne og de fødevarer, der skal tilberedes.
- Flyt ikke fedtopsamlingsbakken under tilberedningen. Hvis fedtopsamlingsbakken bliver fyldt under tilberedningen, skal apparatet køle af, inden den tømmes.
- Anbring ikke den varme plade under rindende vand eller på en skrøbelig overflade.
- For at bibeholde non-stick belægningen egenskaber må grillen ikke varmes for længe uden fødevarer.
- Pladerne må ikke håndteres, når de er varme.
- Tilbered ikke fødevarer i sølvpapirspakker eller lignende.
- For at undgå at apparatet ødelægges, må der ikke tilberedes flamberede retter på grillen.
- Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande mellem pladerne og varmelegemerne.
- Opvarm aldrig grillen, og tilbered aldrig fødevarer, når grillen er åben.
- Apparatet må aldrig opvarmes uden varmepladerne.

## Gode råd/Informationer

- Tak, fordi du valgte at købe dette apparat, som udelukkende er beregnet til brug i hjemmet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser (Direktiver vedr. lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med næringsmidler, Miljøet osv.).
- Første gang apparatet tages i brug, kan det afgive en ubehagelig lugt eller en smule røg.
- Vi forbeholder os ret til på et hvilket som helst tidspunkt i forbrugerens interesse at ændre produkternes specifikationer eller bestanddele.
- Flydende eller faste fødevarer, der kommer i kontakt med dele, der er markeret med logoet  , må ikke indtages.
- Hvis fødevarerne er for tykke, forhindrer sikkerhedssystemet apparatet i at starte.





## Beskrivelse

<b>A</b> Kontrolpanel	<b>A4</b> Manuel funktion	<b>C</b> Håndtag
<b>A1</b> Tænd/Sluk-knap	<b>A5</b> OK-knap	<b>D</b> Varmeplader
<b>A2</b> Funktion til frostvarer	<b>A6</b> Indikator for tilberedningstype	<b>E</b> Bakke til opsamling af fedt og stegesaft
<b>A3</b> Tilberedningsprogrammer	<b>B</b> Apparat	<b>F</b> El-ledning

## Vejledning til farverne på indikatoren for tilberedningstype (LED-lampe)

### Opvarmning



**BLINKENDE LILLA**  
Opvarmning.

**KONSTANT LILLA**  
Opvarmning færdig.  
Venter på madvarerne.

### Start af tilberedning



**BLÅ**  
Start af tilberedning.

**GRØN "Meget rød".**  
Under tilberedningen afgives et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

### Tilberedning - klar til at nydes



**GUL**  
"Rød".

**ORANGE**  
"Medium".

**RØD**  
"Gennemstegt".

### Varmebevarende funktion (ca. 30')



**BLINKENDE RØD**  
Tilberedningstypen "gennemstegt" færdig.



**KONSTANT HVID**  
Hvis der er valgt manuel funktion, eller i tilfælde af forkert håndtering af apparatet, henvises til afsnittet "Fejlfinding".



**BLINKENDE HVID**  
Der henvises til afsnittet "Fejlfinding" (returnering af apparatet, kontakt til kundeservice)

## Vejledning til tilberedningsprogrammer



Hakkebøf



Panini



Fjerkræ



Fisk



Oksekød

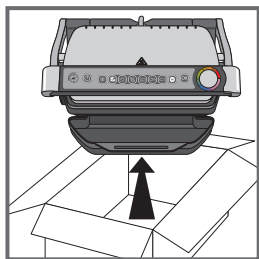
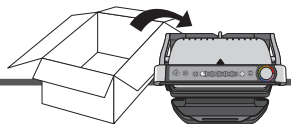


Svinekød/pølser/lam



Manuel funktion:  
Almindelig grill til  
manuel tilberedning.

# 1 Indstilling

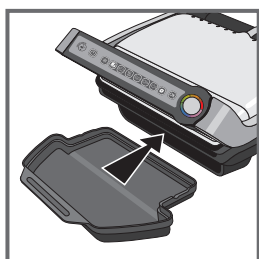


1



2

1 Fjern alle indpakninger, selvklebende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele. Den farvede etiket på styrkeindikatoren kan ændres i henhold til sproget. Den kan skiftes med den på indersiden af emballagen.



3



4

2 Inden apparatet tages i brug for første gang, fjernes og rengøres pladerne grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem grundigt.

3-4 Placer den aftagelige bakke til opsamling af fedt og stegesaft foran på apparatet.

# 2 Opvarmning



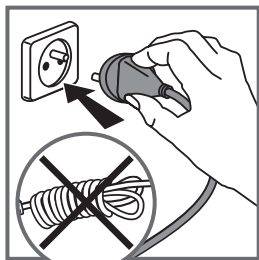
5



6

5 Hvis du ønsker det, kan du, for at opnå de bedste resultater, tørre varmepladerne over med et stykke køkkenrulle med lidt madolie for at forbedre non-stick belægningens virkning.

6 Fjern overskydende olie ved hjælp af et rent stykke køkkenrulle.



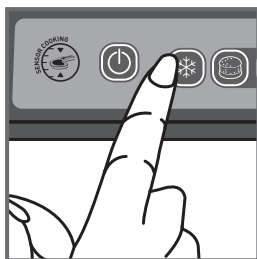
7



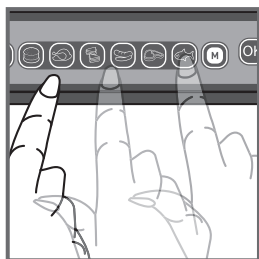
8

7 Luk apparatet, og tilslut det stikkontakten. (Bemærk, at ledningen skal være trukket helt ud).

8 Tryk på Tænd/Sluk-knappen.



9



10

9

Hvis den fødevarer, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "Frostvare". Ellers kan du gå direkte til punkt 10.

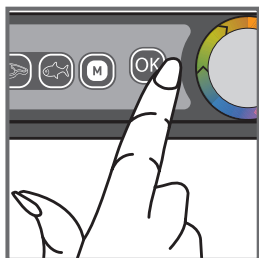
10

Vælg den tilberedningsmetode, der passer til den type fødevarer, der skal tilberedes.

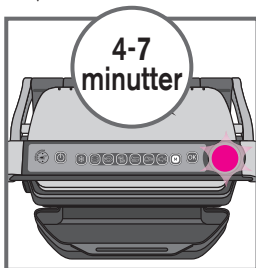
## 6 tilberedningsprogrammer og 1 manuel funktion

	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede hakkebøffer.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede oksekød.
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fjerkræ.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fisk (f.eks. laksestykker).
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede panini.		
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede svinekød, pølser eller lam.		Hvis du vælger Manuel funktion, er indikatoren hvid, og du kan manuelt styre tilberedningstiden.

Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsmetode du skal bruge til andre fødevarer, som ikke er nævnt ovenfor, henvises til "Tilberedningsskema for fødevarer uden program", side 34.



11



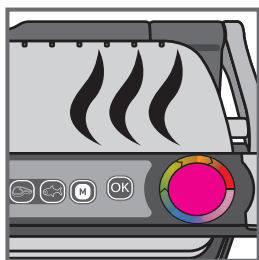
12

11

Tryk på knappen "OK". Apparatet begynder nu at varme op, og indikatoren for tilberedningstype blinker lilla. Nb: Hvis du har valgt det forkerte program, skal du vende tilbage til trin 8.

12

Vent 4 til 7 minutter.

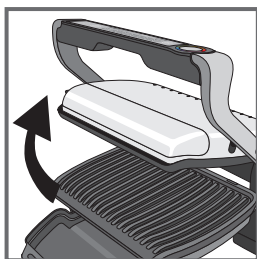


13

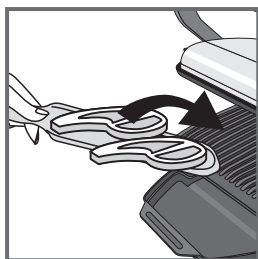
13

Der lyder et lydsignal, indikatoren for tilberedningstype stopper med at blinke og bliver konstant lilla, hvilket betyder, at opvarmningen er færdig. Bemærk: Når opvarmningen er færdig, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet, hvis det forbliver lukket.

### 3 Tilberedning



14



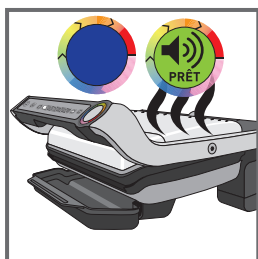
15

#### 14-15

Apparatet er klar til brug efter opvarmning. Åbn grillen en enkelt gang ved at tage fat i den midterste del af håndtaget, og læg fødevarerne på varmepladen. **Bemærk:** Hvis apparatet står åbent for længe, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet automatisk.



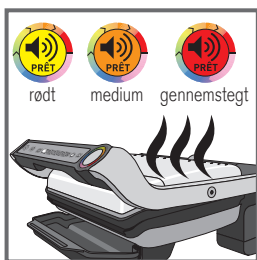
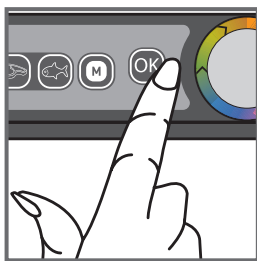
16



17

#### 16-17

Justér automatisk tilberedningen (tid og temperatur) i forhold til madvarernes tykkelse og mængde. Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningstype bliver blå og derefter grøn, for at vise tilberedningstiden (for at opnå bedre resultater skal du undgå at åbne apparatet eller flytte fødevarerne under tilberedningen). Under tilberedning lyder der et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået. Bemærkning til tynde fødevarer: Efter du har lukket apparatet, er det muligt, at knappen **OK** blinker og kontrollampen lyser konstant lilla. Tryk på "**OK**" for at starte tilberedningen.

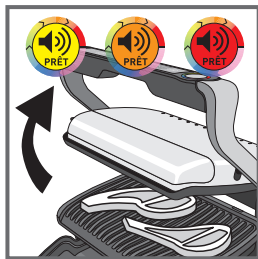


18

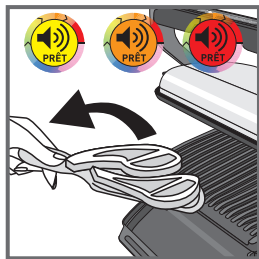
#### 18

Indikatoren skifter farve afhængigt af tilberedningsgraden. Når indikatoren lyser gult og ledsages af et lydsignal, er fødevareren tilberedt rødt. Når indikatoren lyser orange med et lydsignal, er fødevareren tilberedt medium. Når indikatoren lyser rødt, er fødevareren tilberedt gennemstegt.

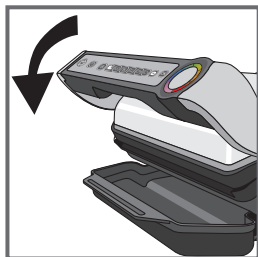
**Bemærk:** Hvis du ønsker, at tilberedningen skal være "meget rød", skal du fjerne kødet inden indikatoren for tilberedningstype bliver grøn. Bemærk, at især ved tilberedning af kød, er det normalt, at tilberedningsresultatet varierer i forhold til kødtypen, kvaliteten og oprindelsen.



19



20



21

## 19-20

Når indikatoren lyser i den farve, som svarer til den ønskede tilberedningstype, skal du åbne apparatet og fjerne dine fødevarer.

## 21

Luk apparatet. Kontrolpanelet nulstilles og viser tilstanden "Valg af program".

**Bemærk:** Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke er valgt et program.

## Efterfølgende tilberedning

Hvis du ønsker at tilberede andre fødevarer efterfølgende, skal du starte igen fra afsnit 2 "Opvarmning", punkt 9, også selv om du ønsker at tilberede den samme type fødevarer. Sådan tilberedes det andet sæt af fødevarer:

Når du er færdig med, at tilberede det første sæt af fødevarer, skal du:

1. Sørg for, at apparatet er lukket uden mad inden i.

2. Vælg den ønskede madlavningsfunktion/program (dette trin er nødvendigt, selv hvis du vælger den samme indstilling, som på det første sæt af fødevarer).

3. Tryk på knappen «OK»: Apparatet forvarmes. Forvarmningen vises ved, at styrkeindikatoren blinker lilla.

4. Forvarmningen er færdig, når apparatet afgiver en biplyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla.

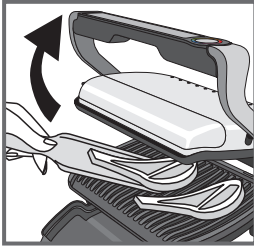
5. Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og læg maden ind i apparatet.

**Vigtigt:** - Bemærk venligst, at apparatet altid skal forvarmes for hver sæt madvarer du tilbereder. Sørg for, at grillen altid er lukket uden mad inden i, for at den kan forvarmes ordentligt.

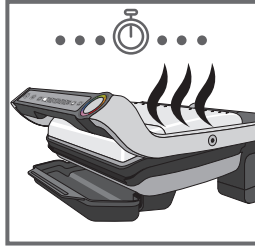
- Vent derefter indtil forvarmningen er færdig, inden grillen åbnes og maden placeres indeni.

**NB:** Hvis apparatet forvarmes umiddelbart efter en tidligere forvarmning er færdig, forvarmes apparatet på kortere tid.

## 4 Bemærkninger



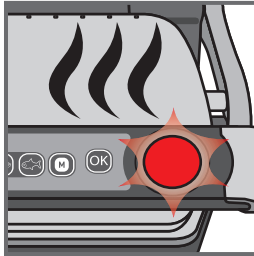
22



23



24



25

### 22-23-24

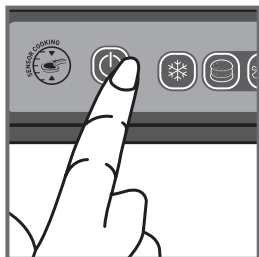
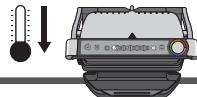
Tilberedning af fødevarer efter den enkeltes helt personlige smag (undtagen tilberedning af tynde fødevarer, hvor tilberedningen er startet med et tryk på "OK"). Hvis du ønsker at tilberede fødevarer på grillen efter den enkeltes helt personlige smag, skal du åbne grillen og fjerne de stykker, som er tilberedt på den ønskede måde, og derefter lukke grillen for at fortsætte tilberedningen af de resterende stykker. Programmet fortsætter tilberedningen indtil tilberedningstypen "gennemstegt" er nået.

### 25 Varmebevarende funktion

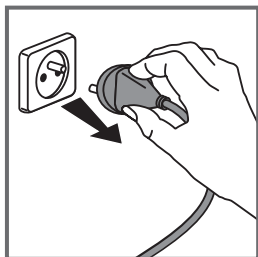
Når tilberedningen er færdig, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion. Indikatoren blinker rødt og et lydsignal høres hvert 20. sekund. Hvis fødevareren efterlades på grillen, vil den fortsætte med at stege, mens varmepladerne afkøles og under den varmebevarende funktion. Du kan stoppe lydsignalet ved at trykke på knappen "OK".

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

## 5 Rengøring og vedligeholdelse



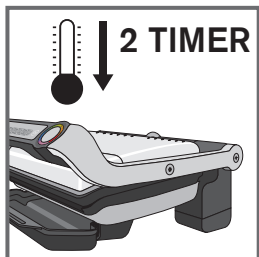
26



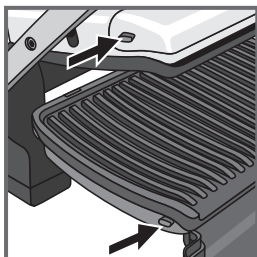
27

**26**  
Tryk på afbryderen for at slukke apparatet.

**27**  
Tag stikket ud.



28

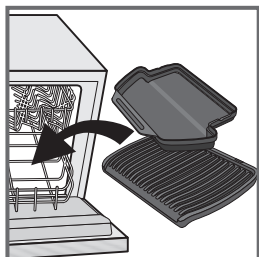


29

**28**  
Lad apparatet køle af i mindst 2 timer. For at undgå forbrændinger skal grillen køle helt af, inden den rengøres.

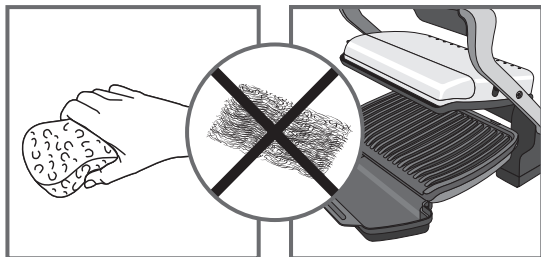
**29**  
Inden rengøring skal pladerne frigøres og fjernes.

**30**  
Bakken til opsamling af fedt og stegesaft og varmepladerne kan sættes i opvaskemaskine.



30

Apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskine. Varmeelementerne og de dele, der er synlige og tilgængelige, når varmepladerne er fjernet, skal ikke rengøres. Hvis de er meget snavsede, vent til apparatet er kølet helt af, og gnid dem derefter med en tør klud.



31

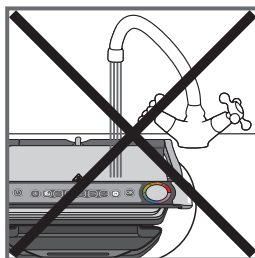
32

### 31-32

Hvis du ikke bruger opvaskemaskine, kan du anvende varmt vand og lidt sæbe til at rengøre varmepladerne. Skyl dem derefter med rigeligt vand for at fjerne overskydende sæbe. Tør grundigt af med køkkenrulle eller en blød og tør klud.



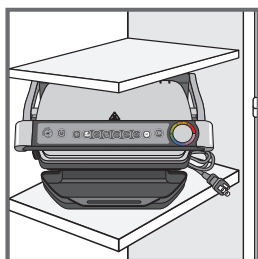
33



34

Ingen dele af grillen må rengøres med skuresvampe i metal eller ståluld, eller skuremidler. Der må kun anvendes rengøringsvampe i nylon eller rengøringsvampe, der ikke er lavet af metal.

Tøm bakken til opsamling af fedt og stegesaft, og rengør i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og tør den grundigt med et stykke køkkenrulle eller en blød og tør klud.



35

### 33

Grillens låg rengøres med en klud fugtet med varmt vand og tørres af med en blød og tør klud.

### 34

Læg aldrig selve apparatet i vand eller andre væsker.

### 35








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

### 36

Reparationer skal udføres af et autoriseret serviceværksted.












# Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet skifter til manuel indstilling, når du begynder at tilberede maden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Start af tilberedning uden opvarmning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er 2 muligheder:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lad fødevarerne stege, men hold øje med tilberedningen (hvid indikator = manuel funktion).</li> <li>- Stands apparatet, fjern fødevarerne, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen, og vent til, at opvarmningen er færdig.</li> </ul> </li> </ul>
Apparatet skifter til manuel indstilling, når du begynder at tilberede maden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejl på apparatet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt din lokale Tefal-forhandler.</li> </ul>
Apparatet standser automatisk under opvarmningen eller tilberedningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet har været åbent for længe under tilberedningen.</li> <li>• Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller varmebevarende funktion.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag stikket ud af stikkontakten, vent 2 til 3 minutter, og gentag fremgangsmåden. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne det og lukke det igen hurtigt for at opnå de bedste tilberedningsresultater. Hvis problemet fortsætter, kontakt din lokale Tefal kundeservice.</li> </ul>
Indikatoren blinker  efter at fødevarerne er lagt på grillen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillen har ikke registreret fødevarerne. Kødet er for tyndt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal bekræfte start af tilberedning ved at trykke på knappen .</li> </ul>
 Indikatoren blinker hvid. + knappen  blinker eller knappen  blinker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejl i apparatet.</li> <li>• Produktet opbevares eller anvendes i et lokale, der er for koldt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag stikket ud, og sæt det i igen med det samme, og start opvarmningen. Hvis problemet fortsætter, kontaktes kundeservice.</li> </ul>
Apparatet afgiver ikke lydsignaler.		
Jeg har placeret fødevarerne og lukket apparatet, men tilberedningen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fødevarerne har en tykkelse, der overstiger 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fødevarens tykkelse må ikke overstige 4 cm.</li> </ul>
Jeg har lagt fødevarerne på, men indikatoren er fortsat LILLA  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har ikke åbnet grillen helt op for at lægge fødevarerne på.</li> <li>• Grillen har ikke registreret fødevarerne. Kødet er for tyndt, «OK» blinker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Åbn grillen helt, og luk den derefter igen.</li> <li>• Bekræft start af tilberedning ved at trykke på knappen .</li> </ul>
Apparatet slukker af sig selv under madlavning, når det står på manuel indstilling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilberedningstiden er over 30 minutter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryk på tænd/sluk-knappen, og genstart den manuelle indstilling.</li> </ul>

**Gode råd til kød i særdeleshed:** Resultaterne af tilberedningen for de forprogrammerede programmer kan variere afhængigt af oprindelsen, udsæringen og kvaliteten af fødevarerne. Programmerne er fastlagt og testet med fødevarer af god kvalitet. Kødets tykkelse skal også tages i betragtning under tilberedningen, da du ikke kan tilberede fødevarer, der har en tykkelse, som overstiger 4 cm.




























## Oversigt over programmer

Program	Indikator for tilberedningstype		
			
 <b>Oksekød</b>	Rødt	Medium	Gennemstegt
 <b>Hakkebøf</b>	Rødt	Medium	Gennemstegt
 <b>Panini</b>	Let tilberedt	Gennemstegt	Sprødt
 <b>Fisk</b>		Medium	Gennemstegt
 <b>Fjerkræ</b>			Gennemstegt
 <b>Svinekød/pølser/ lam</b>			Gennemstegt

**Gode råd:** Hvis du ønsker meget rødt kød, kan du åbne grillen ved tilberedningstypen:



## Tilberedningsskema for fødevarer uden program

Fødevarer	Tilberedningsprogram	Tilberedningstype		
		 rødt	 medium	 gennemstegt
<b>Brød</b>	Brødskiver, croque monsieur			
	Hamburger (efter at kødet er grillet)			
<b>Kød og fjerkræ</b>	Svinekød (uden ben), bacon			
	Lam (uden ben)			
	Frosne kyllingestykker 			
	Bacon			
	Skinkeskiver			
	Marineret kyllingebryst			
	Andebryst			
<b>Fisk</b>	Hel ørred			
	Upillede rejer			
	Kæmperejer (pillede eller upillede)			
	Tun			
<b>Manuel funktion</b>	Grillede grøntsager (ensartede og tyndskårne)		Konstant temperatur	

Ved frosne fødevarer skal du trykke på , inden du vælger programmet.

## Bortskaffelse af apparatet



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

## OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

### Garantien

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

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

### Betingelser & undtagelser

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

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

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

### Lovbestemte rettigheder for forbruger

OBH Nordicas kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller

begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner kan også ses på vores website [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk).

### **OBH Nordica Denmark A/S**

Delta Park 37

2665 Vallensbæk Strand

Tlf.: 43 350 350

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

### **Tekniske data**

OBH Nordica GO702DS0

230 Volt ~ 50-60 Hz

2000 Watt




Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes

## Sikkerhetsråd og viktige forholdsregler

1. Bruk, vedlikehold og installasjon av apparatet: Av sikkerhetsgrunner, vennligst se de forskjellige avsnittene i denne bruksanvisningen eller de tilsvarende symboler.
2. Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. apparatet er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og garantien faller bort ved slik bruk:
  - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
  - På gårder.
  - Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder.
  - På steder som f.eks. bed & breakfast.
3. All emballasje, klistremerker og diverse tilbehør i og utenpå apparatet må fjernes.
4. Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Dette apparatet kan brukes av personer, inklusiv barn over 8 år, med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som har manglende erfaring eller kunnskap, på den betingelse av bruken skjer under overvåking, eller at personene har fått alle instruksjoner for sikker bruk, og at de har fått forståelse for alle faremomenter.

Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn.

6. Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
7. Bruk aldri apparatet uten tilsyn.
8.  Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i gang.
9. Apparatets varme flater må aldri berøres.
10. Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
11. Trekk ledningen helt ut.
12. Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
13. Hvis det brukes skjøteledning, må den minst ha samme tverrsnitt og ha integrert jordingskontakt. Ta alle de nødvendige forholdsregler så ingen personer snubler i ledningen.
14. Bruk kun stikkontakter med jord for å koble til apparatet.
15. Sjekk at det elektriske anlegget stemmer overens med effekten og spenningen på apparatets merkeskilt.
16. For rengjøring av koketoppene, bruk en svamp eller en klut med varmt vann og oppvaskmiddel.
17. Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.

Apparatet og ledningen skal aldri dyppes ned i vann.

## Hva man skal gjøre

- Les bruksanvisningen nøye, og oppbevar den lett tilgjengelig. Den er felles for de ulike modellene, avhengig av tilbehørsdelene som følger med apparatet.
- Skulle det skje en ulykke, må du straks holde den forbrante legemsdelen under kaldt rennende vann og kontakte en lege om nødvendig.
- Når apparatet tas i bruk for første gang, skal platene vaskes (se avsnitt 5). Hell litt olje på platene og tørk dem av med en myk klut.
- Pass på hvor du plasserer ledningen med eller uten skjøteledning. Ta alle nødvendige forholdsregler slik at gjestene ikke hindres i å gå rundt bordet eller snubler i ledningen.
- Røyk fra steking kan være farlig for dyr som har spesielt sensitive pusteorganer, som fugler. Dersom du har fugler, anbefales det at du flytter disse bort fra stedet der det stekes.
- Apparatet skal alltid oppbevares utilgjengelig for barn.
- Sjekk at begge sidene av platen er rengjort før bruk.
- For å unngå at platene skades, skal de kun brukes på det apparatet de er beregnet for (f.eks.: Legg dem ikke inn i ovnen, på gass eller på en elektrisk koketopp...).
- Påse at platene er stabile, riktig plassert og solid klipset fast til apparatets sokkel. Bruk kun plater som du kan skaffe i godkjente servicesentre.
- Bruk alltid en stekespade av tre for å beskytte stekeplatens overflate.
- Bruk kun deler eller tilbehør som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter. Må ikke brukes til andre apparater eller formål

## Hva man ikke skal gjøre

- Apparatet må ikke brukes ute.
- Apparatet må ikke tilkobles når det ikke er i bruk.
- For å unngå overoppheting skal apparatet ikke plasseres i et hjørne eller mot en vegg.
- Apparatet skal aldri settes rett på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkert møbel ...) eller på en plastduk.
- Apparatet må ikke plasseres under et overskap eller en hylle, eller ved siden av materialer som kan ta fyr, som gardiner, persiennner eller forheng.
- Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av glatte eller varme flater, og ledningen må ikke befinne seg over en varmekilde (kokeplater, gassbluss...).
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.
- Ikke skjær rett på platene.
- Bruk aldri skuresvamper eller skuremidler da de kan skade stekeoverflaten

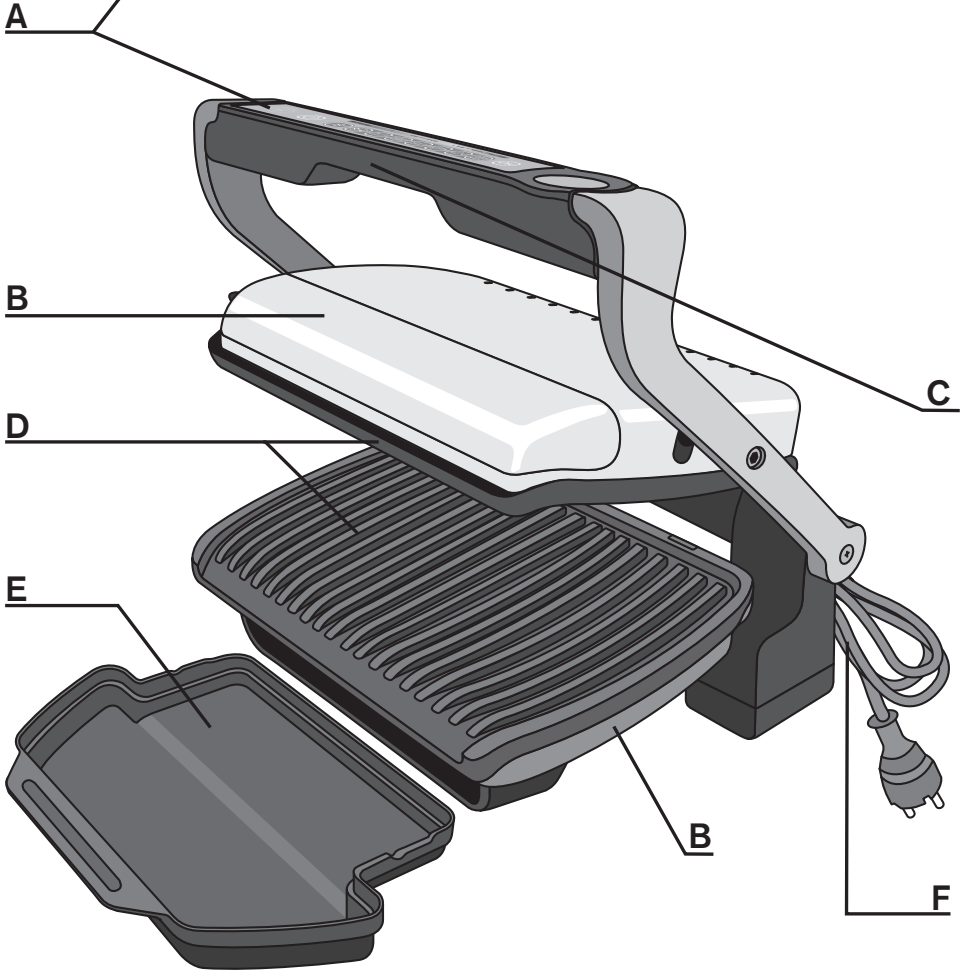
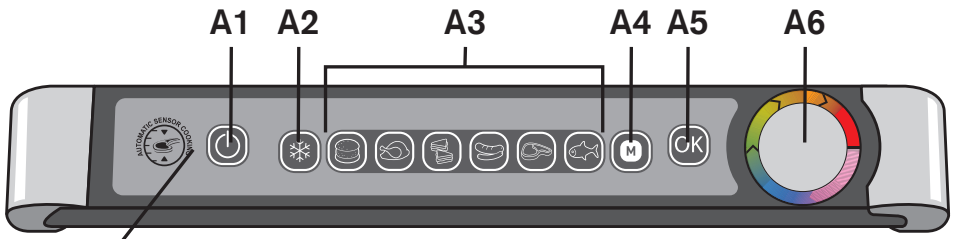
(slippbelegg).

- Apparatet må ikke flyttes på under bruk.
- Apparatet skal ikke løftes etter håndtaket eller metalltrådene.
- Apparatet må ikke brukes tomt.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og matvarene som stekes.
- Trekk ikke ut fettskuffen under steking. Dersom fettskuffen blir full under steking, la først apparatet bli kaldt før du tømmer skuffen.
- Plasser ikke varme plater i vann eller på en skjør overflate.
- For å bevare beleggets klebefrie egenskaper, bør man unngå å la platen være varm lenge mens den er tom.
- Hånder aldri platene når de er varme.
- Stek ikke mat i matpapir el.lign.
- For å unngå å skade apparatet, må du aldri bruke det til å flambe.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og motstandene.
- Varm aldri opp apparatet eller stek i posisjon "åpen grill".
- Varm aldri opp apparatet uten stekeplatene.

## **Råd/informasjon**

- Vi takker deg for at du har kjøpt dette apparatet, som er utelukkende forbeholdt bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø, ...).
- Når apparatet brukes for første gang, kan det lukte svakt av røyk.
- Vårt firma forbeholder seg retten til når som helst og i forbrukerens interesse å endre egenskapene eller bestanddelene til sine produkter.
- Faste og flytende matvarer som kommer i kontakt med delene merket med logoet ✘, skal ikke spises.
- Dersom matvarene er for tykke, vil sikkerhetssystemet hindre apparatet i å virke.





## Beskrivelse

- |                           |                                   |                          |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <b>A</b> Betjeningspanel  | <b>A4</b> Manuell funksjon        | <b>B</b> Selve apparatet |
| <b>A1</b> Av/på-knapp     | <b>A5</b> OK-knapp                | <b>C</b> Håndtak         |
| <b>A2</b> Frossenfunksjon | <b>A6</b> Indikator for stekegrad | <b>D</b> Stekeplater     |
| <b>A3</b> Stekeprogrammer |                                   | <b>E</b> Fettskuff       |
|                           |                                   | <b>F</b> Strømledning    |

## Forklaring av fargene i stekegradsindikatoren (LED)

### Forvarming



**BLINKER FIOLETT**  
Forvarming

**LYSER FAST FIOLETT**  
Forvarming slutt.  
Venter på matvarene.

### Steking starter



**BLÅ**  
Steking starter

**GRØNN**  
"Blodig/rå".  
Under steking vil et lydsignal avgis for å varsle brukeren om at stekegraden "lettstekt" (gul) snart er nådd.

### Steking - klar til å spises



**GUL**  
"Lettstekt"

**ORANSJE**  
"Medium".

**RØD**  
"Godt stekt".

### Holdes varm (ca. 30 min)



**BLINKER RØDT**  
Ferdig "godt stekt".



**LYSER HVITT FAST**  
Manuell funksjon valgt eller feilhåndtering, se "Feilsøking".



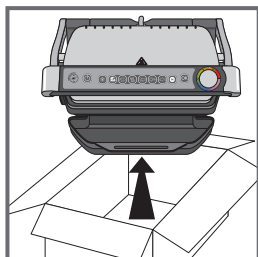
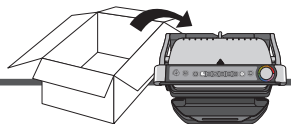
**BLINKENDE HVIT**  
Se "Feilsøking" (retur, ringe kundeservice..)

## Guide over stekeprogrammer

- |            |                       |
|------------|-----------------------|
| Kjøttdeig  | Panini                |
| Fjærkre    | Fisk                  |
| Rødt kjøtt | Svinekjøtt/pølser/lam |

Manuell modus: tradisjonell grill for manuelle operasjoner.

# 1 Klargjøring

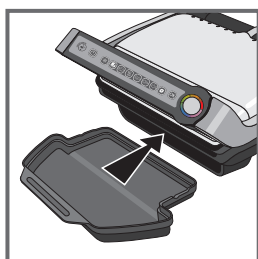


1



2

**1** All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet, må fjernes. Den fargede klistrelappen på stekeindikatoren kan endres for språk. Du kan bytte den med klistrelappen på innsiden av pakken.



3

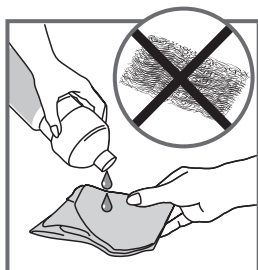


4

**2** Før apparatet tas i bruk første gang, fjern platene og vask dem nøye med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk godt.

**3-4** Anbring fettskuffen foran apparatet.

# 2 Forvarming



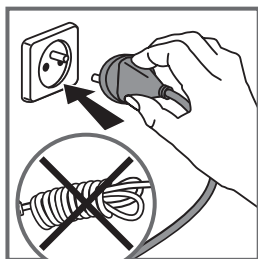
5



6

**5** Om ønskelig kan du forbedre resultatene ved å smøre litt olje på platene med litt kjøkkenpapir. Overflaten blir da enda mindre klebende.

**6** Fjern overflødig olje med litt rent kjøkkenpapir.



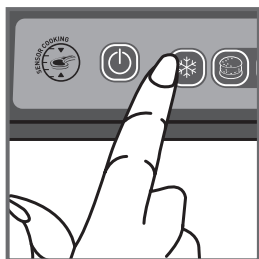
7



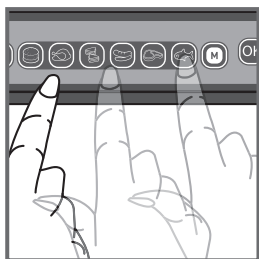
8

**7** Lukk igjen, og koble apparatet til strømuttaket. (Påse at ledningen rulles helt ut).

**8** Trykk på av/på-knappen.



9



10

9

Dersom maten som skal stekes er frossen, trykk på knappen "frossenfunksjon".

Hvis ikke, gå videre til punkt 10.

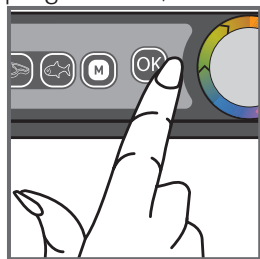
10

Velg stekemodus avhengig av matvaren som stekes.

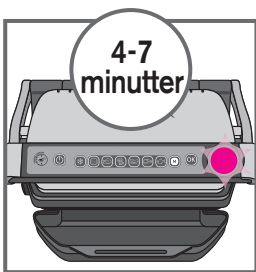
## 6 stekeprogrammer og 1 manuell modus

	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke kjøttdeig.		Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke rødt kjøtt.
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke fjærkre.		Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke fisk, laksefileter.
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke panini.		
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke svinekjøtt, pølser eller lam.		Dersom du velger manuell modus, er indikatoren hvit, og du kan kontrollere steketiden manuelt.

Dersom du er i tvil når det gjelder stekemodus for andre matvarer enn de som er oppgitt her, se "Tabell over steketider for matvarer som ikke inngår i programmet", side 51.



11



12

11

Trykk på knappen "OK": Apparatet begynner forvarmingen, og stekegradsindikatoren blinker fiolett.

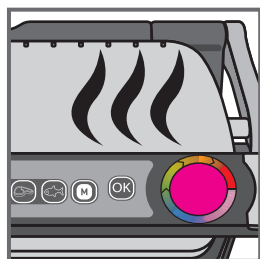
**NB:** Dersom du velger feil program, gå tilbake til trinn 8.

12

Vent i 4 til 7 minutter.

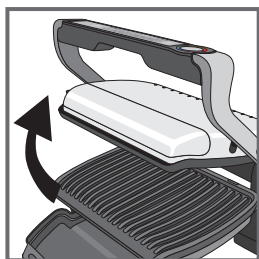
13

Det avgis et lydsignal, stekegradsindikatoren blinker først og lyser deretter fast fiolett for å signalisere at forvarmingen er over. Merk: Etter forvarmingen vil sikkerhetssystemet skru av apparatet dersom det forblir lukket.

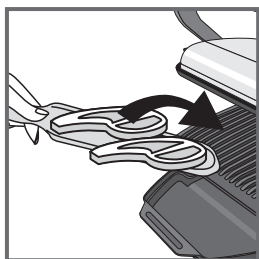


13

### 3 Steking



14



15

#### 14-15

Etter forvarmingen er apparatet klart til bruk. Åpne opp grillen ved hjelp av det midtre håndtaket, og plasser maten på stekeplaten. Merk: Dersom apparatet forblir åpent for lenge, vil sikkerhetssystemet automatisk skru av apparatet.



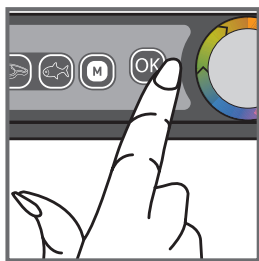
16



17

#### 16-17

Tilpasser stekesyklusen automatisk (tid og temperatur) avhengig av tykkelse og mengde. Lukk igjen apparatet for å starte en stekesyklus. Stekegradsindikatoren blir først blå, så grønn for å indikere steketiden (for å oppnå de beste resultater, unngå å åpne apparatet eller flytte rundt på matvarene under stekingen). Under stekingen avgis et lydsignal som varsler brukeren om at nivået "lite stekt" (gul) snart er nådd. Bemerkning som gjelder "tynne" matvarer: Etter at apparatet er lukket, kan det hende at OK-knappen blinker og at lampen lyser fast fiolett. Trykk da på "OK" for å starte stekesyklusen.



18

#### 18

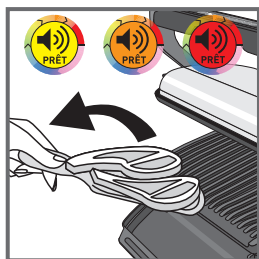
Avhengig av stekegraden skifter indikatoren farge. Når indikatoren er gul og det avgis et lydsignal, er maten "lite stekt", når indikatoren er oransje og det avgis et lydsignal, er maten "medium", og når den er rød, er maten "godt stekt".

**Merk:** Dersom du liker kjøttet "blodig/rått", må du fjerne det før indikatoren blir grønn.

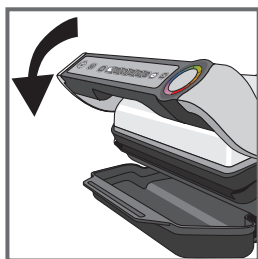
**Merk:** Når det gjelder kjøtt, er det normalt at stekeresultatene varierer etter type, kvalitet og opprinnelse.



19



20



21

## 19-20

Når fargen på indikatoren tilsvarer ønsket stekegrad, åpne opp apparatet, og fjern matvarene.

## 21

Lukk igjen apparatet. Betjeningspanelet initialiseres og settes på modus "valg av program".

Merk: Sikkerhetssystemet vil automatisk skru av apparatet dersom ikke noe program har blitt valgt.

## Steking nummer to

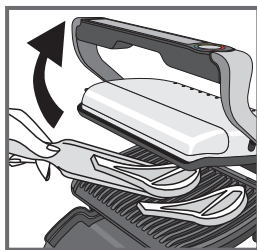
Dersom du ønsker å steke andre matvarer, begynn på nytt fra avsnitt 2 Forvarming, punkt 9, selv om det er samme type mat som skal stekes. Slik steker du en ny omgang matvarer: Når du er ferdig med første omgang:

1. Pass på at apparatet er lukket og ikke inneholder mat.
2. Velg passende stekeinnstilling/program (dette trinnet er nødvendig selv om du skal bruke samme innstilling som sist).
3. Trykk på «OK»-knappen: Forvarming av apparatet starter. Forvarmingen vises ved at stekeindikatoren blinker lilla.
4. Forvarmingen er ferdig når du hører et pip og stekeindikatoren slutter å blinke.
5. Etter forvarmingen er apparatet klart til bruk. Åpne grillen og legg inn maten.

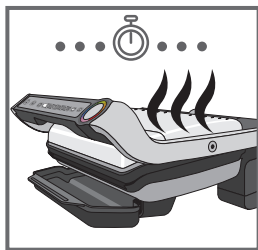
**Viktig:** – Vær oppmerksom på at forvarming er nødvendig hver gang du legger inn mat. Husk alltid å lukke grillen, og den skal være tom for mat dersom forvarmingen skal fungere effektivt. – Deretter venter du til forvarmingsfasen er over før du åpner grillen og legger inn maten.

NB: Hvis den nye forvarmingscyklusen skjer rett etter at den forrige er avsluttet, går prosessen raskere.

## 4 Kommentarer



22



23

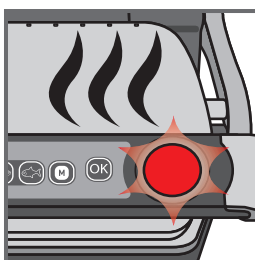
### 22-23-24

Steking av mat etter personlig smak (unntatt steking av tynne matvarer hvis stekesyklus har blitt startet opp med trykk på "OK")

Dersom du ønsker å steke matvarene som er plassert på grillen etter personlige preferanser, åpne opp grillen og fjern de stykkene som er stekt som ønsket. Lukk deretter igjen grillen for å fortsette steking av de andre. Programmet fortsetter sin syklus til graden "godt stekt".



24



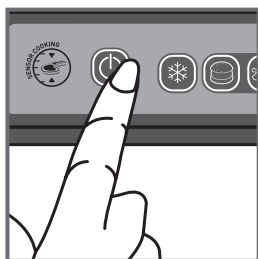
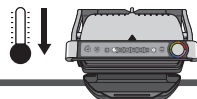
25

### 25

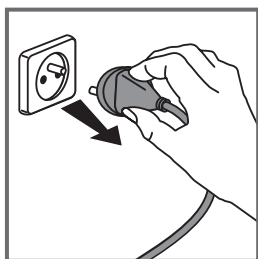
Funksjonen "holdes varm"  
Når steking er over, går apparatet automatisk over til funksjonen "holdes varm". Indikatoren blinker rødt, og et lydsignal avgis hvert 20. sekund. Dersom matvaren etterlates på grillen, vil den fortsette å steke mens platene kjøles ned. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på knappen "OK".

**Merk:** Sikkerhetssystemet skruer automatisk av apparatet etter en viss tid.

## 5 Rengjøring og vedlikehold



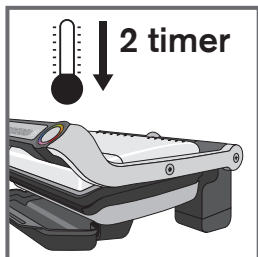
26



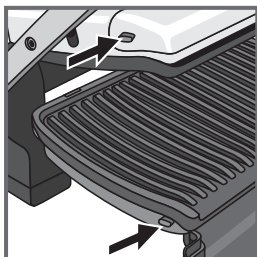
27

**26**  
Trykk på bryteren for å skru av apparatet.

**27**  
Koble fra grillen.



28

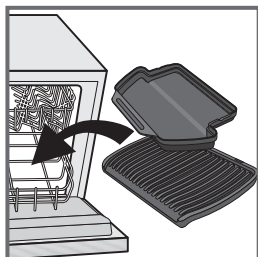


29

**28**  
La den kjøle ned i minst 2 timer. For å unngå brannskader, la grillen bli helt kald før du vasker den.

**29**  
Etter rengjøringen, frigjør og fjern platene.

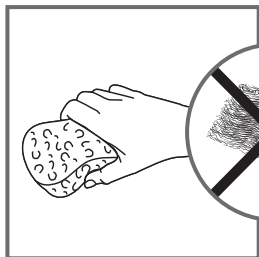
**30**  
Fettskuffen og stekeplatene kan plasseres i oppvaskmaskinen.



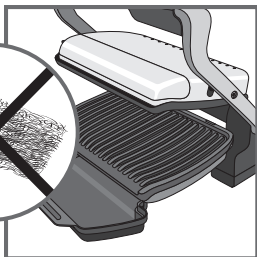
30

Apparatet og ledningen kan ikke plasseres i oppvaskmaskinen. Varmeelementene, som er synlige og tilgjengelige deler etter at platene har blitt fjernet, kan ikke vaskes. Dersom de er veldig tilsmusset, vent til apparatet har blitt helt kaldt, og tørk av med en tørt klut.

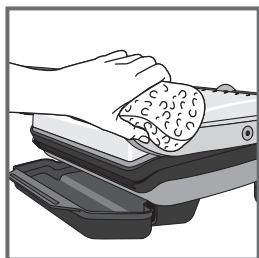




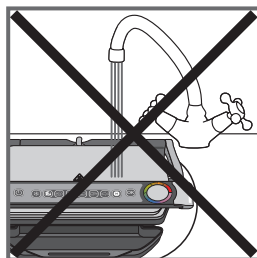
31



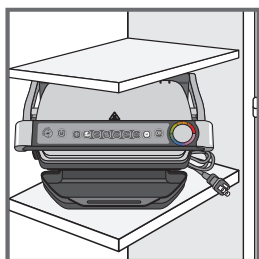
32



33



34



35

### 31-32

Dersom du ikke bruker oppvaskmiddel, kan du ganske enkelt bruke varmt vann og litt såpe til å rengjøre stekeplatene. Skyll deretter rikelig for å fjerne rester. Tørk godt over med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.

Bruk aldri skuresvamper, stålull eller skuremidler til å rengjøre deler av grillen. Bruk kun svamper i nylon som ikke inneholder metall.

Tøm fettskuffen og vask den i varmt såpevann. Tørk deretter nøye med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.

### 33

For å rengjøre lokket til grillen, bruk en svamp dyppet i varmt vann, og tørk over med et tørt, mykt håndkle.

### 34

Grillen skal ikke dyppes i vann eller annen væske.








### 35

Påse alltid at grillen er ren og tørr før du rydder den bort.

### 36










Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter.

# Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet bytter til manuell modus når det starter en ny stekesyklus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start av ny stekesyklus uten forvarming.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 mulige alternativer:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Fortsett steking, men følg nøye med (hvit indikator = manuell modus).</li> <li>Skru av apparatet, fjern maten, lukk apparatet igjen, reprogrammer det og vent til forvarmingen er over.</li> </ul> </li> </ul>
Apparatet bytter til manuell modus når det starter en ny stekesyklus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feil på apparatet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt din lokale kundeservice hos Tefal.</li> </ul>
Apparatet stopper av seg selv under forvarmings- eller stekesyklusen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet har vært for lenge åpent under steking.</li> <li>Apparatet har stått for lenge uten å bli brukt etter forvarmingen eller «holdes varm»-perioden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koble fra apparatet, vent i 2 til 3 minutter, og begynn på nytt. Neste gang du bruker apparatet, påse at du åpner og lukker fort. Det gir bedre resultater. Dersom problemet gjentar seg, kontakt Tefal kundeservice lokalt.</li> </ul>
Indikatoren blinker  etter at maten er lagt inn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mat ikke oppdaget. Kjøttet er for tynt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du må bekrefte start på steking ved å trykke på knappen .</li> </ul>
 Indikator blinker hvitt. + knappen  blinker eller knappen  blinker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparat defekt.</li> <li>Produktet har blitt oppbevart eller blir brukt i et lokale som er for kaldt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koble fra, koble til igjen, og sett i gang en ny forvarmingssyklus. Dersom problemet gjentar seg, kontakt kundeservice.</li> </ul>
Apparatet avgir ikke lenger lydsignaler.		
Jeg har lagt inn maten og har lukket apparatet, men steking starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maten er tykkere enn 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Matens tykkelse må ikke overstige 4 cm.</li> </ul>
Jeg har lagt inn maten, men indikatoren er fortsatt FIOLETT  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Da du la inn maten, åpnet du ikke grillen helt opp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åpne grillen helt opp, og lukk den igjen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mat ikke oppdaget. Kjøttet er for tynt. «OK» blinker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bekreft start på steking ved å trykke på knappen .</li> </ul>
Apparatet slår seg selv av under steking i manuell modus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steketiden har overskredet 30 minutter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trykk på på/av-knappen og start manuell modus på nytt.</li> </ul>

**Et godt råd, spesielt når det gjelder kjøtt:** Stekeresultatene fra de forhåndsdefinerte programmene kan variere avhengig av opprinnelse, oppskjæring og kvalitet. Programmene har nemlig blitt fastsatt og testet med kjøtt av god kvalitet. Selv om det tas hensyn til tykkelsen på kjøttet under steking, kan du ikke steke kjøtt som er tykkere enn 4 cm.
























## Tabell over programmene

Spesielt program for	Fargeindikator for stekegrad		
			
 <b>Rødt kjøtt</b>	Lite stekt	Medium	Godt stekt
 <b>Kjøttdeig</b>	Lite stekt	Medium	Godt stekt
 <b>Panini</b>	Lett stekt	Godt stekt	Sprøtt
 <b>Fisk</b>		Medium	Godt stekt
 <b>Fjærkre</b>			Godt stekt
 <b>Svinekjøtt/pølser/ lam</b>			Godt stekt

**Et godt råd:** Dersom du foretrekker kjøttet blodig (rått), kan du åpne opp i nivå:



## Tabell over steking for matvarer som ikke inngår i programmet

Matvarer	Stekeprogram	Stekegrad		
		 lite stekt	 medium	 godt stekt
<b>Brød</b>	Brødskiver, ostesmørbrød			
	Hamburger: (etter først å ha stekt kjøttet)			
<b>Kjøtt &amp; Fjærkre</b>	Svin (uten bein), svinebryst			
	Lam (uten bein)			
	Tynne kyllingskiver, frossen 			
	Svinebryst			
	Skinke til steking			
	Marinert svinebryst			
	Andebryst			
<b>Fisk</b>	Hel ørret			
	Urensede reker			
	Gambas (urensede eller ren-			
<b>Manuell modus</b>	Grillede grønnsaker (tynne, jevne skiver)		Fast temperatur	

For frosne varer, trykk på  før du velger program.

## Avlevering av apparatet



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

## BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

### Garantien

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

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

### Vilkår og unntak

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

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

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

### Lovbestemte forbrukerrettigheter

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

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

Disse instruksjonene finnes også på nettsiden vår [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no).

### **OBH Nordica Norway AS**

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

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

### **Tekniske data**

OBH Nordica GO702DS0

230 Volt ~ 50-60 Hz

2000 Watt



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

## Turvaohjeet tärkeät varotoimet

1. Tuotteen käyttö, huolto ja asennus: tutustu turvallisuussyistä tämän käyttöohjeen eri kappaleisiin ja niitä vastaaviin kaaviokuviin.
2. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
  - henkilökunnalle varatut keittiönurkkaukset myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä
  - maatilat
  - hotellien, motellien tai muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaiden käytössä
  - Bed&Breakfast-tyyppiset majoitusympäristöt.
3. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
4. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai kokemattomille käyttäjille ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ilman tämän antamaa laitteen käyttöä koskevaa opastusta. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
5. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet

opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Alle 8 vuotiaat lapset eivät saa tehdä käyttäjälle sallittua laitteen puhdistusta tai huoltoa ilman aikuisen valvontaa.

6. Säilytä laitetta ja sen johtoa alle 8 vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
7. Älä jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.
8. ▲ Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa.
9. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
10. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella aikakytkimellä tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
11. Avaa johto kokonaan rullalta.
12. Jos virtajohto on vahingoittunut, se on jätettävä valmistajan, jälleenmyyjän tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi.
13. Jos käytät jatkojohtoa, sen halkaisijan on oltava vastaavanlainen ja siinä on oltava maadoitus. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.
14. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
15. Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva laitteen pohjassa mainitun tehon ja jännitteen kanssa.
16. Puhdista laitteen paistolevyt pesusienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
17. Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä koskaan upota laitetta tai johtoa veteen.

## Huolehdi seuraavista

- Lue nämä ohjeet sekä laitteen mukana toimitettujen lisävarusteiden ohjeet huolellisesti ja pidä ne käden ulottuvilla.
- Jos sattuu onnettomuus, huuhtelee palovamma heti kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteyttä lääkäriin.
- Ennen ensimmäistä käyttöä pese levyt (katso luku 5), kaada hieman öljyä levyjen päälle ja pyyhi ne pehmeällä liinalla.
- Sijoita johto ja mahdollinen jatkojohto niin, etteivät ne häiritse ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä eikä kukaan pääse kompastumaan johtoihin.
- Kypsennyksestä syntyvä savu voi olla haitallista eläimille, joilla on erityisen herkkä hengityselinistö, kuten linnuille. Suosittelemme, että laitetta ei käytetä lintujen lähistöllä.
- Säilytä laite lasten ulottumattomissa.
- Tarkasta ennen käyttöä, että levyn molemmat puolet on puhdistettu hyvin.
- Jotta levyt eivät vahingoitu, käytä niitä vain laitteessa, johon ne on tarkoitettu (älä laita niitä esimerkiksi uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle).
- Huolehdi siitä, että levyt on aseteltu ja kiinnitetty huolellisesti laitteen runkoon. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta saatuja levyjä.
- Käytä aina muovi- tai puulastaa, jotta paistolevyjen pinnoite ei vaurioidu.
- Käytä vain laitteen mukana tulleita tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja osia ja lisävarusteita. Älä käytä niitä muissa laitteissa tai muihin tarkoituksiin.

## Älä tee seuraavia

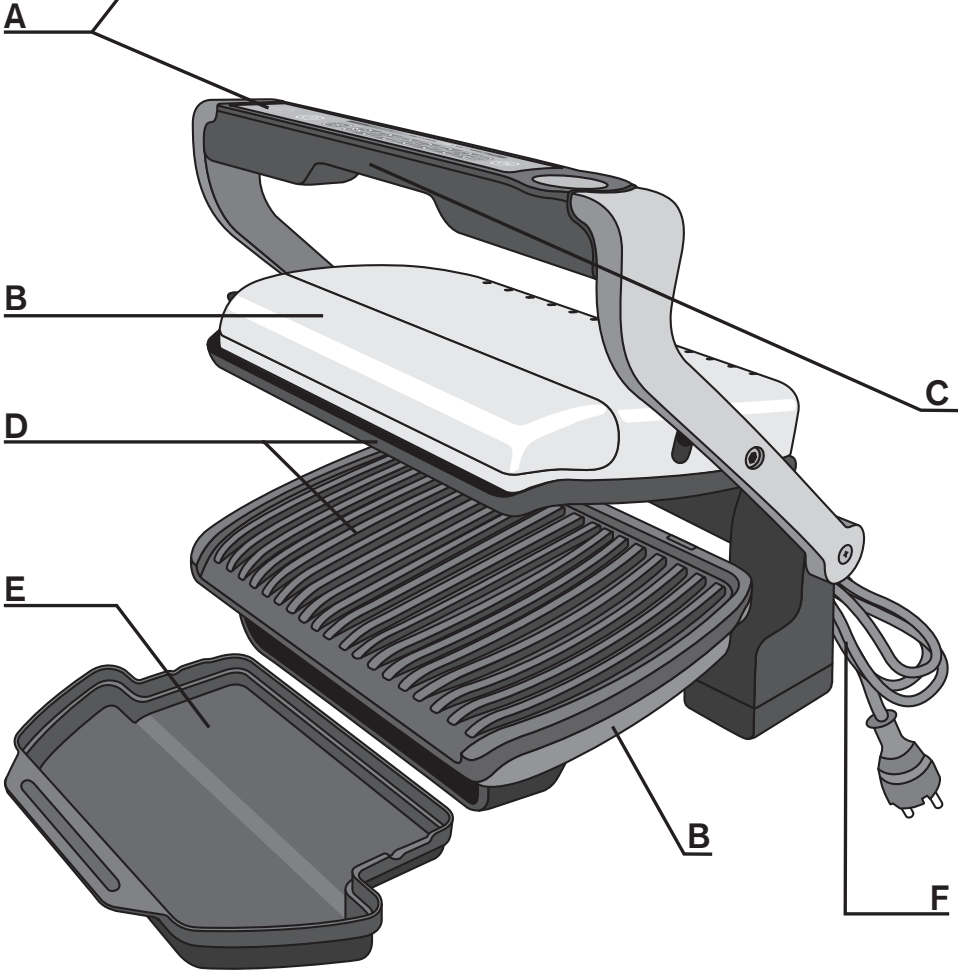
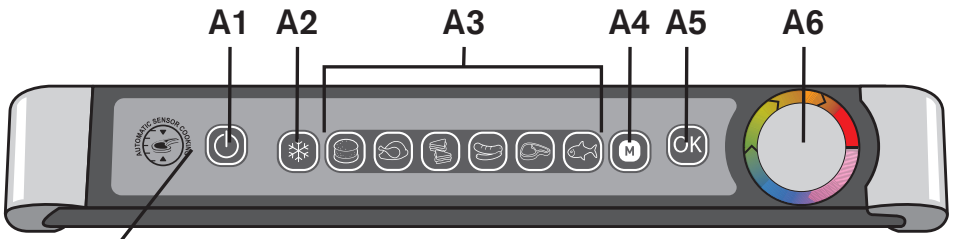
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä pidä laitetta kytkettynä pistorasiaan, ellei se ole käytössä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei pidä sijoittaa nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä sijoita laitetta suoraan herkälle alustalle (lasipöydälle, pöytäliinalle tai lakattujen huonekalujen päälle) äläkä myöskään muoviliinatyypiselle alustalle.
- Älä sijoita laitetta seinään kiinnitetyn huonekalun tai hyllyn alapuolelle tai helposti syttyvien materiaalien, kuten sälekaihdinten, verhojen tai seinävaatteiden lähelle.
- Älä sijoita laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai sen lähelle äläkä anna johdon roikkua lämmönlähteen yläpuolella (keittolevyt, kaasuliesi jne.).
- Älä aseta keittiövälineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä koskaan käytä metallista pesusientä tai hankausjauhetta, sillä muuten paistopinta (tarttumaton pinnoite) saattaa vahingoittua.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kanna laitetta kädensijan tai metallilankojen varassa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja paistettavien ruokien väliin.



- Älä irrota rasvankeräysastiaa kypsennyksen aikana. Jos rasvankeräysastia täyttyy käytön aikana, anna laitteen jäähtyä, ennen kuin tyhjennät keräysastian.
- Älä laita kuumaa levyä veteen tai herkälle pinnalle.
- Vältä liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinnoite pysyy tarttumattomana.
- Älä käsittele levyjä, kun ne ovat kuumia.
- Älä kääri kypsennettävää ruokaa leivinpaperiin.
- Älä liekitä ruokaa laitteessa, sillä se voi vaurioitua.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja vastusten väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa, niin että se on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.

## Neuvoja/tietoja

- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää soveltuvat standardit ja säädökset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi ja ympäristödirektiivit).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua.
- Valmistaja varaa oikeuden tehdä muutoksia laitteiden ominaisuuksiin tai osiin milloin tahansa, kuluttajan edun mukaisesti.
- Logolla merkittyjen osien kanssa kosketuksiin joutuneita nestemäisiä tai kiinteitä ruoka-aineita ei saa nauttia.
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä estää laitteen käynnistämisen.



## Kuvaus

- |                                       |                                 |                            |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| <b>A</b> Ohjaustaulu                  | <b>A4</b> Manuaalinen käyttö    | <b>D</b> Paistolevyt       |
| <b>A1</b> Käynnistys-/sammutuspainike | <b>A5</b> OK-painike            | <b>E</b> Nesteeneräysastia |
| <b>A2</b> Pakasteiden sulatus         | <b>A6</b> Paistoasteen ilmaisin | <b>F</b> Virtajohto        |
| <b>A3</b> Paisto-ohjelmat             | <b>B</b> Laitteen runko         |                            |
|                                       | <b>C</b> Kädensija              |                            |

## Paistoasteen ilmaisimen värien selitys (LED)

### Esilämmitys



**VILKKUVA VIOLETTI**  
Esilämmitys.



**TASAINEN VIOLETTI**  
Esilämmityksen loppu. Odottaa ruoka-aineita.

### Paiston alku



**SININEN**  
Paiston alku.



**VIHREÄ**  
Paistoaste: lähes raaka.  
Paistamisen aikana kuuluu äänimerkki hieman ennen kuin paistoaste puoliraaka (keltainen) saavutetaan.

### Paisto - valmis syötäväksi



**KELTAINEN**  
Paistoaste: puoliraaka.



**ORANSSI**  
Paistoaste: puolikypsä (medium).



**PUNAINEN**  
Paistoaste: kypsä.



**KIINTEÄ VALKOINEN**  
Olet valinnut manuaalisen käytön tai käyttänyt laitetta väärin. Katso "Vianetsintäopas".



**VILKKUVA VALKOINEN**  
Katso "Vianetsintäopas" (esimerkiksi palautus, soitto asiakaspalveluun)

### Lämpimänä pitäminen (noin 30')



**VILKKUVA PUNAINEN**  
Kypsä-paistoasteen loppu.

## Paisto-ohjelmien ohje



Jauhelihapihvi



Panini



Siipikarja



Kala



Punainen liha

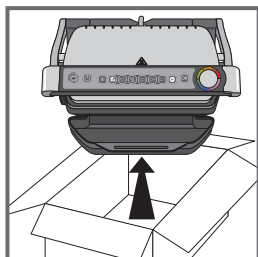
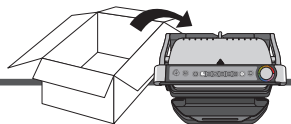


Sianliha/makkarat/karitsanliha



Manuaalinen käyttö: manuaalisesti käytettävä perinteinen grilli.

# 1 Säättö



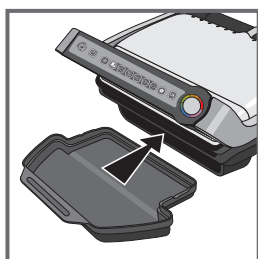
1



2

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.

Valmistusvaiheen ilmaisimessa oleva väritarra voidaan vaihtaa kielen mukaan. Voit valita pakkauksen sisällä olevista tarroista.



3

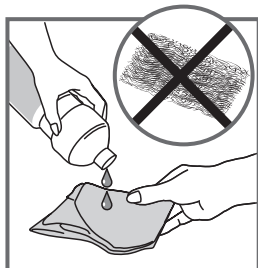


4

2 Ennen ensimmäistä käyttöä irrota levyt ja puhdista ne huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

3-4 Aseta irrotettava nesteeneräysastia laitteen etuosaan.

## 2 Esilämmitys



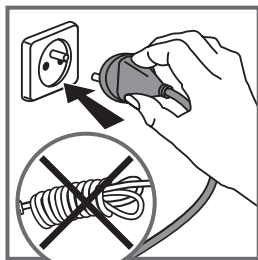
5



6

5 Voit halutessasi parantaa paistotulosta ja tarttumattoman pinnoitteen toimintaa pyyhkimällä paistolevyt talouspaperilla, jossa on hieman ruokaöljyä.

6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.



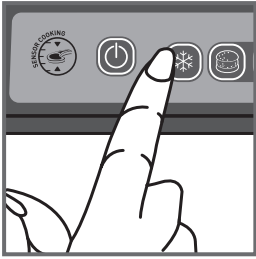
7



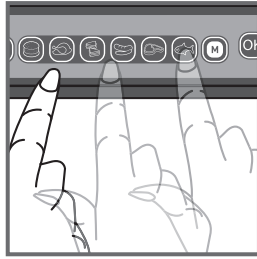
8

7 Sulje laite ja kytke se pistorasiaan. (Johto täytyy avata kokonaan rullalta).

8 Paina käynnistys-/sammutuspainiketta.



9










10

9 Jos paistettava ruoka on jäässä, paina "pakasteiden sulatus"-painiketta.

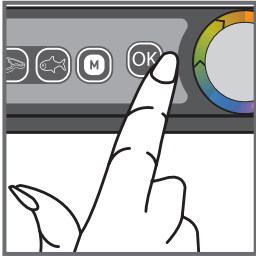
Muussa tapauksessa siirry suoraan kohtaan 10.

10 Valitse sopiva paistotapa kypsennettävän ruoan perusteella.

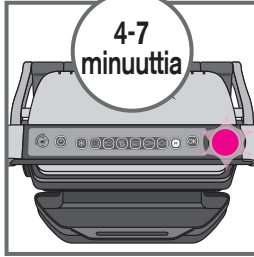
## 6 paisto-ohjelmaa ja 1 manuaalinen käyttötila

	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa jauhelihapihvejä.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa punaista lihaa.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa siipikarjan lihaa.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa kalaa, esim. lohpihvejä.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa panineja.		
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa sianlihaa, makkaroita tai karitsanlihaa		Jos valitset manuaalisen käytön, ilmaisina on valkoinen ja voit vaikuttaa paistoaikaan manuaalisesti.

Jos et tiedä, kuinka valita paistotapa ruoka-aineille, joita ei mainita tässä, katso "Paistotaulukko muille ruoka-aineille", sivu 68.



11



12

**11**

Paina OK-painiketta: laite aloittaa esilämmityksen, paistoasteen ilmaisina vilkkuu violetina. Huom.: Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.

**12**

Odota 4–7 minuuttia.

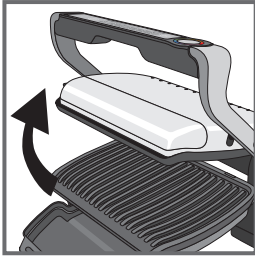
**13**

Kun esilämmitys loppuu, kuuluu äänimerkki ja paistoasteen ilmaisina lakkaa vilkkumasta ja alkaa palaa violetina. Huomautus: Jos laitetta ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen..

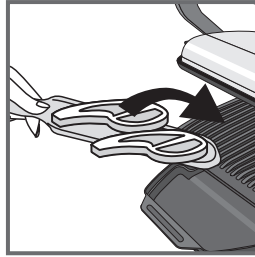


13

### 3 Kypsennys



14



15

#### 14-15

Esilämmityksen jälkeen laite on valmis käyttöön. Avaa grilli tarttumalla kädensijan keskiosaan ja laita ruoka-aineet paistolevylle sulkematta kantta välillä.

Huomautus: Jos laite jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa sen automaattisesti.



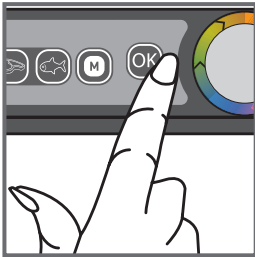
16



17

#### 16-17

Laite säätää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella. Sulje laite paisto-ohjelman käynnistämiseksi. Voit seurata paisto-ohjelman edistymistä paistoasteen ilmaisimesta, joka muuttuu ensin siniseksi ja sitten vihreäksi (saat paremman tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirrä ruoka-aineita paiston aikana). Paiston aikana kuuluu äänimerkki hetkeä ennen kuin saavutetaan paistoaste "puoliraaka" (keltainen). Ohuita ruoka-aineita koskeva huomautus: kun olet sulkenut laitteen, **OK**-painike voi vilkkua ja merkkivalo palaa violetina. Käynnistä siinä tapauksessa paisto-ohjelma painamalla **OK**-painiketta.



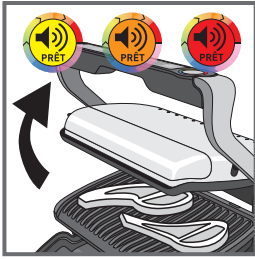
18

#### 18

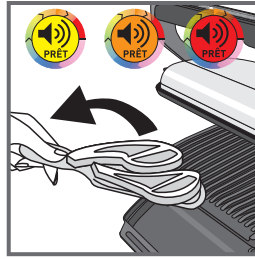
Ilmaisimella muuttuu väriä paistoasteen mukaisesti. Kun ilmaisimella on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraaka. Kun ilmaisimella on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsä. Kun ilmaisimella on punainen, ruoka on kypsä.

**Huomautus:** jos pidät melkein raa'asta lihasta, lopeta paistaminen, kun paistoasteen ilmaisimella muuttuu vihreäksi.

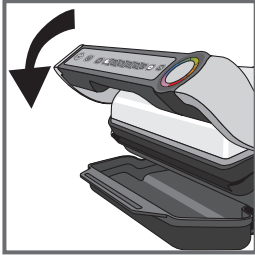
Huomaa, että etenkin lihan paistotulos voi vaihdella raaka-aineen tyypistä, laadusta ja alkuperästä riippuen.



19



20



21

## 19-20

Kun ilmaisimen väri vastaa haluamaasi paistoastetta, avaa laite ja ota ruoka pois.

## 21

Sulje laite. Ohjaustaulun valinnat poistuvat ja laite siirtyy ohjelman valintatilaan. Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti, jos mitään ohjelmaa ei valita.

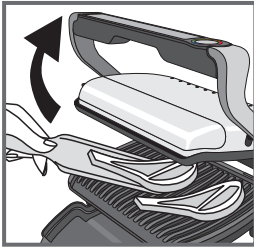
## Seuraava kypsennys

Jos haluat paistaa muita ruokia, aloita uudelleen osiosta 2 Esilämmitys, kohta 9, myös silloin, kun paistat samanlaisia ruokia. Toisen ruokaerän valmistaminen: Kun olet valmistanut ensimmäisen erän ruokaa:

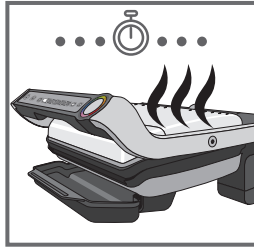
1. Varmista, että laite on suljettu, eikä ruokaa ole sisällä.
2. Valitse haluamasi valmistustila/ohjelma (tämä vaihe on välttämätön, vaikka jatkaisit samalla valmistustilalla kuin ensimmäisellä kerralla).
3. Paina OK-painiketta: laite esilämpenee. Esilämpenemisvaiheessa valmistustilan ilmaisimilamppu vilkkuu violetin värisenä.
4. Esilämmitys on valmis, kun kuuluu merkkiäänä ja valmistustilan ilmaisimilamppu lakkaa vilkkumasta violetin värisenä.
5. Esilämmityksen jälkeen grilli on käyttövalmis. Avaa grilli ja aseta ruoka laitteen sisään.

**Tärkeää:** - Ota huomioon, että jokainen uusi ruokaerä vaatii esilämmitysvaiheen. Varmista aina, että grilli on kiinni, eikä ruokaa ole sisällä, jotta esilämmitys toimisi tehokkaasti. - Odota esilämmityksen päättymistä ennen kuin avaat grillin ja asetat ruoan sen sisälle.  
**Huom.:** jos esilämmitys seuraa välittömästi edellisen vaiheen päätyttyä, esilämmityksen kesto-aika lyhenee.

## 4 Huomautuksia



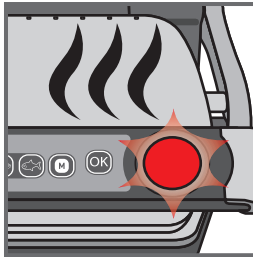
22



23



24



25

### 22-23-24

Ruokien paistaminen eri henkilöiden toiveiden mukaisesti (ei koske ohuita ruokia, joiden paistaminen on käynnistetty painamalla OK-painiketta)

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

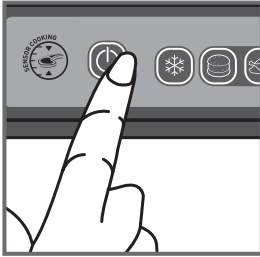
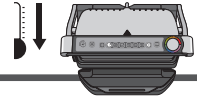
### 25 Lämpimänä pitäminen -toiminto

Kun paisto-ohjelma on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti lämpimänä pitäminen -tilaan, ilmaisin alkaa vilkkua punaisena ja 20 sekunnin välein kuuluu äänimerkki. Jos ruoka jätetään grilliin, sen kypsyminen jatkuu paistolevyjen jäähtyessä ja lämpimänä pitäminen -tilan aikana. Voit pysäyttää äänimerkin painamalla OK-painiketta.

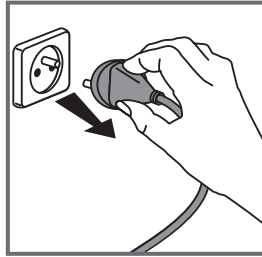
**Huomautus:** turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti jonkin ajan kuluttua.



## 5 Puhdistus ja kunnossapito



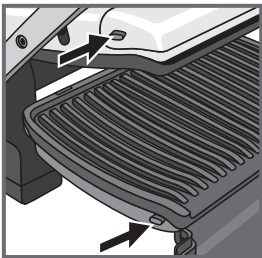
26



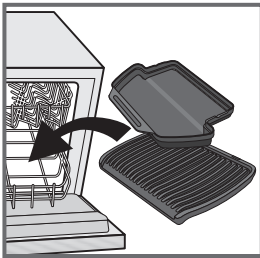
27



28



29



30

**26**

Sammuta laite painamalla katkaisinta.

**27**

Irrota grilli pistorasiasta.

**28**

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

**29**

Irrota levyt ja ota ne pois laitteesta ennen puhdistusta.

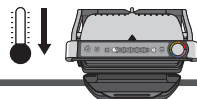
**30**

Nesteenkeräysastian ja paistolevyt voi pestä astianpesukoneessa.

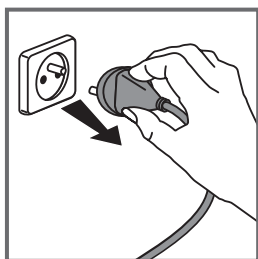
Laitetta ja virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.

Lämmitysvastuksia, jotka tulevat esiin, kun levyt on poistettu, ei normaalisti puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit hangata niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.

## 5 Puhdistus ja kunnossapito



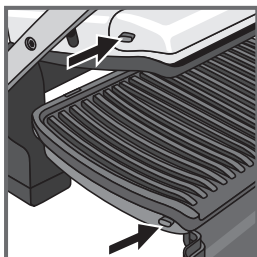
26



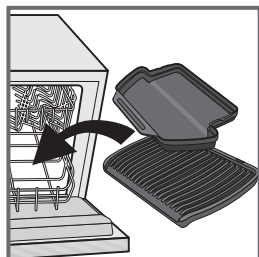
27



28



29



30

**26**

Sammuta laite painamalla katkaisinta.

**27**

Irrota grilli pistorasiasta.

**28**

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

**29**








Irrota levyt ja ota ne pois laitteesta ennen puhdistusta.

**30**

Nesteenkeräysastian ja paistolevyt voi pestä astianpesukoneessa.


Laitetta ja virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen. Lämmitysvastuksia, jotka tulevat esiin, kun levyt on poistettu, ei normaalisti puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit hangata niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.


# Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite kytkeytyy manuaaliseen tilaan, kun valmistus aloitetaan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paisto-ohjelma on alkanut ilman esilämmitystä.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaksi mahdollista vaihtoehtoa:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- anna laitteen paistaa ruokia mutta valvo paistamista (valkoinen merkkivalo = manuaalinen käyttö),</li> <li>- pysäytä laite ja poista ruoka, sulje laite oikein, ohjelmoi se uudelleen ja odota, kunnes esilämmitys loppuu.</li> </ul> </li> </ul>
Laite kytkeytyy manuaaliseen tilaan, kun valmistus aloitetaan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitevika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ota yhteyttä paikalliseen Tefal-asiakaspalveluun.</li> </ul>
Laite sammuu itsestään esilämmityksen tai paisto-ohjelman aikana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laite on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston.</li> <li>Laite on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen tai lämpimänä pitäminen -tilan jälkeen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota laite pistorasiasta, odota 2–3 minuuttia ja aloita alusta. Kun käytät laitetta seuraavan kerran, muista avata ja sulkea se riittävän nopeasti, niin saat paremman paistotuloksen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys paikalliseen Tefalin asiakaspalveluun.</li> </ul>
Ilmais  vilkkuu, kun laitteeseen on laitettu ruokaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoka-ainetta ei havaittu. Lihanpala on liian ohut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vahvista paiston aloitus painamalla painiketta .</li> </ul>
 Ilmais vilkkuu valkoisena. + -painike  vilkkuu tai --painike  vilkkuu Laite ei enää anna äänimerkkejä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laite on epäkunnossa.</li> <li>Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota laite pistorasiasta ja kytke se heti takaisin pistorasiaan. Käynnistä esilämmitys uudelleen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.</li> </ul>
Laitoin ruokaa laitteeseen ja suljin sen, mutta paisto-ohjelma ei käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoka on yli 4 cm paksua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoan paksuus ei saa olla yli 4 cm.</li> </ul>
Laitoin ruokaa laitteeseen, mutta ilmais on edelleen VIOLETTI  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Et avannut grilliä kokonaan, kun laitoit ruokaa sinne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avaa grilli kokonaan ja sulje se uudelleen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoka-ainetta ei havaittu. Lihanpala on liian ohut, «OK» vilkkuu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vahvista paiston aloitus painamalla painiketta .</li> </ul>
Laite sammuu itsestään, kun ruokaa valmistetaan manuaalisessa tilassa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistusaika on ylittänyt 30 minuuttia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sammuta laite virtapainikkeesta ja käynnistä manuaalinen tila uudelleen.</li> </ul>


























**Etenkin lihaa koskeva neuvo:** Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella riippuen paistettavan ruoka-aineen alkuperästä, leikkuutavasta ja laadusta. Ohjelmat on määritetty ja testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita. Myös lihan paksuus otetaan huomioon paiston aikana. Laitteella ei voi paistaa ruokia, joiden paksuus on yli 4 cm.

# Ohjelmataulukko

Erityisohjelma	Paistoasteen väri-ilmaisin		
			
 <b>Punainen liha</b>	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
 <b>Jauhelihapihvi</b>	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
 <b>Panini</b>	Kevyesti paistettu	Kypsä	Rapea
 <b>Kala</b>		Puolikypsä	Kypsä
 <b>Siipikarja</b>			Puolikypsä
 <b>Sianliha/makkarat/ karitsanliha</b>			Puolikypsä

**Vihje:** jos pidät melkein raa'asta lihasta, voit avata grillin, kun  paistoaste on:

## Paistotaulukko muille ruoka-aineille

Ruoka-aineet	Paisto-ohjelma	Paistoaste		
		 puoliraaka	 puolikypsä	 kypsä
<b>Leipä</b>	leipäviipale, lämmin voileipä			
	hampurilainen: (kun liha on paistettu jo aiemmin)			
<b>Liha ja siipikarja</b>	Sianliha (luuton), porsaankylki			
	Karitsa (luuton)			
	Pakastettu broilerin sisäfilee 			
	Porsaankylki			
	Viipale raakaa kinkkua			
	Marinoitu broilerinrinta			
	Ankanrinta			
<b>Kala</b>	Kokonainen taimen			
	Kuorimattomat katkaravut			
	Jättikatkaravut (kuoritut tai kuorimattomat)			
	Tonnikala			
<b>Manuaalinen</b>	Grillatut kasvikset jne. (ohuet, tasapaksuiset)		Kiinteä lämpötila	

Jos paistat jäisiä ruokia, paina  ennen ohjelman valitsemista.

# OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

## Takuu

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

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

## Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia.

Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

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

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

## Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

Löydät nämä käyttöohjeet myös kotisivuiltamme [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi).

**OBH Nordica Finland Oy**

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

**Tekniset tiedot**

OBH Nordica GO702DS0  
230 Volt ~ 50-60 Hz  
2000 Watt




Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## **Safety instructions - important safeguards**

1. Use, maintenance and product installation guidelines : for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.
2. This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
3. Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance

shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

## **Do**



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

## **Do not**

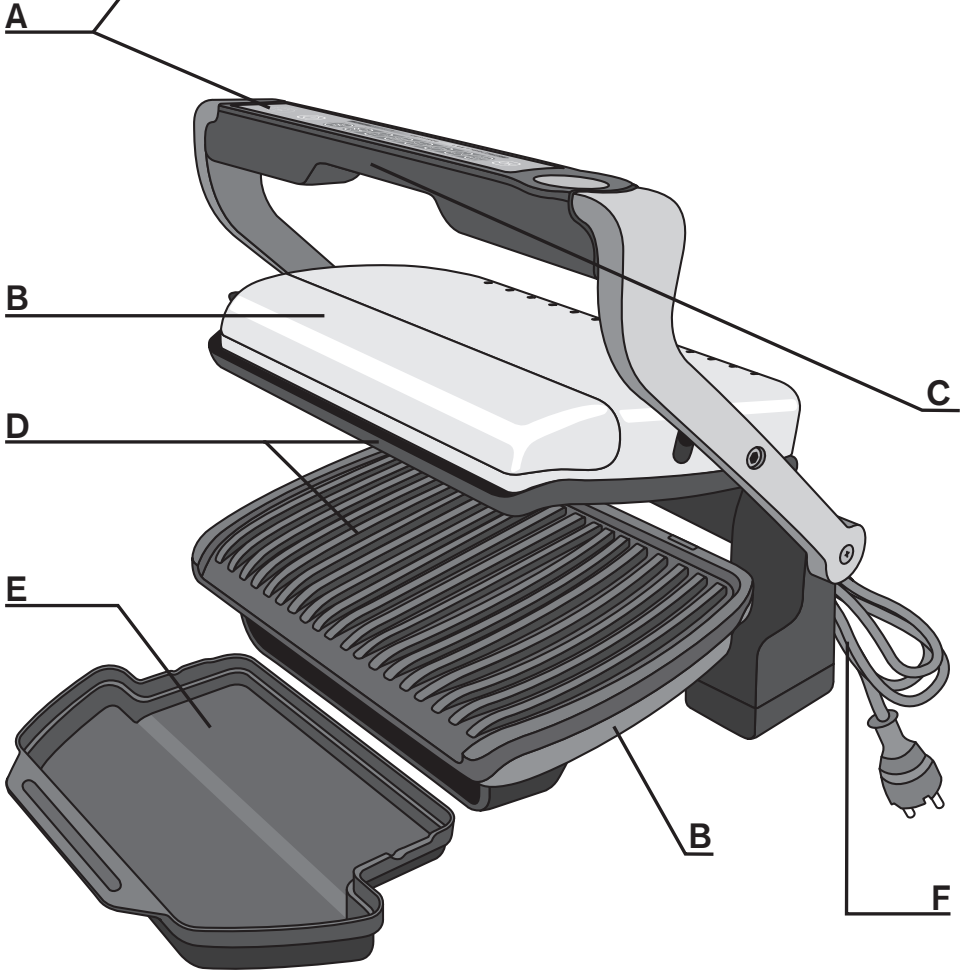
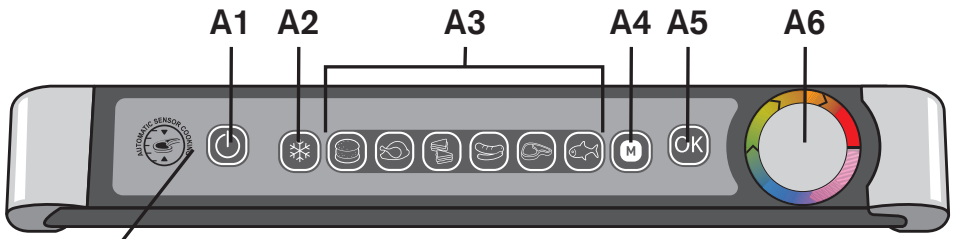
- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture,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

collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.

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

### **Tips/information**

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



# Description

**A** Control panel  
**A1** On/off button  
**A2** Frozen food mode  
**A3** Cooking programs

**A4** Manual mode  
**A5** OK button  
**A6** Cooking level indicator  
**B** Body

**C** Handle  
**D** Cooking plates  
**E** Juice collection tray  
**F** Power cord

## “Guide to LED colours”

### PREHEATING



**FLASHING PURPLE**  
Pre-heating.



**FIXED PURPLE**  
End of pre-heating.  
Waiting for food.

### COOKING STARTS



**BLUE**  
Starting cooking.



**GREEN**  
Cooking “very rare”.

During cooking, a beep signal will indicate to the user that the cooking level “rare” (yellow) will be reached.

### COOKING



**YELLOW**  
“Rare”



**ORANGE**  
“Medium”



**RED**  
“Well done”

### KEEP WARM (30' approximately)



**FLASHING RED**  
End of cooking  
“well done”.



**FIXED WHITE**  
“Manual function” selected or wrong handling, see “Trouble shooting guide”.



**FLASHING WHITE**  
See “Trouble shooting guide” (call Consumer Service...).

# Guide to cooking programs



Burger



Panini



Manual mode:  
Traditional grill  
for manual  
operation



Poultry: breast or  
thigh (off the bone)



Fish:  
salmon fillet



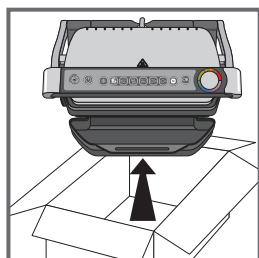
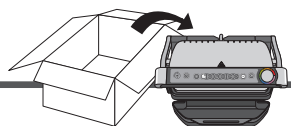
Red meat  
(off the bone)



Sausage

**NOTE:** Maximum thickness of food 4 cm and minimum thickness of food 4mm for all cooking programs and manual mode.

## 1 Setting up



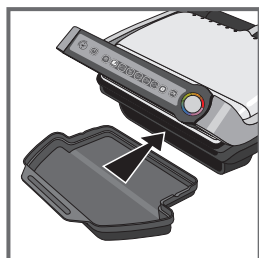
1



2

**1**  
Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.



3

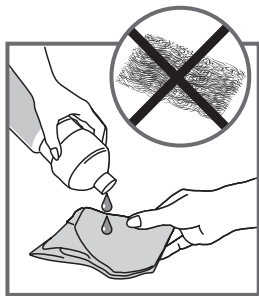


4

**2**  
Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

**3-4**  
Position the removable juice collection tray at the front of the appliance.

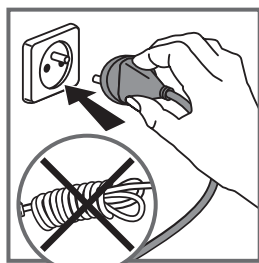
## 2 Pre-heating



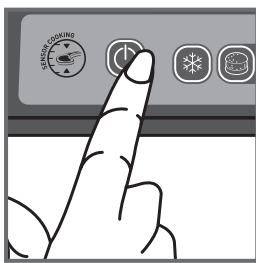
5



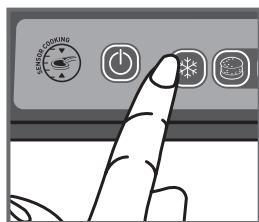
6



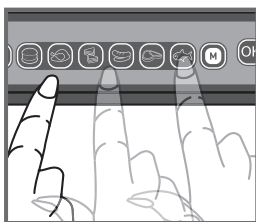
7



8



9



10

**5** If desired for the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

**6** Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

**7** Connect the appliance to the mains (note the cord should be fully unwound). Close the grill.








**8** Press the On/Off button.

**Note:** It is normal for the program lights to illuminate in succession until a program has been selected.

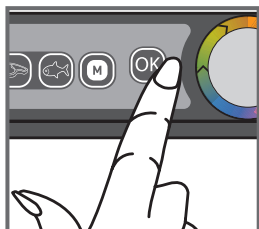
**9** If the food that you wish to cook is frozen, press the button "frozen food". The cooking time will then be adjusted automatically to allow for this.

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

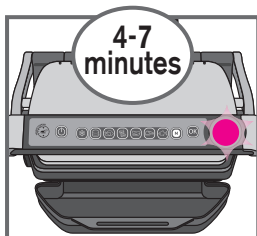
## 6 cooking programs and a manual

	<p>Select this cooking program if you want to cook burgers.</p>		<p>Select this cooking program if you want to cook red meat : steak (off the bone)</p>
	<p>Select this cooking program if you want to cook poultry (off the bone): thigh, breast, escalope</p>		<p>Select this cooking program if you want to cook fish: salmon steak</p>
	<p>Select this cooking program if you want to cook paninis*</p>		
	<p>Select this cooking program if you want to cook sausage</p>		<p>If you select Manual Mode, after the pre-heating phase and once the food is added, the indicator light is a fixed white after closing the lid. You must then control the cooking time manually. Note: With Manual mode there are no audible beeps and the cooking level indicator does not change colour.</p>

\*For meat less than 4 mm thickness, after preheating the grill and closing the lid, press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts. If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “Cooking table for out of program food” page 86.



11



12

11

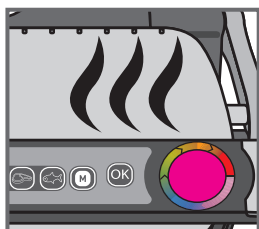
Press the “OK” button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple. **NB:** If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12

Wait for 4-7 minutes.

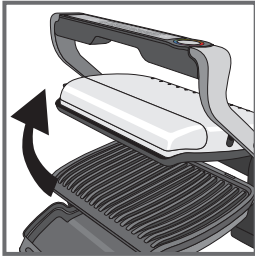
13

An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple when the pre-heating mode is complete.  
**Comments:** At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the product.

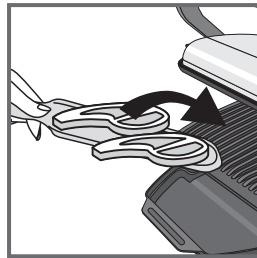


13

### 3 Cooking using Dedicated Programs



14



15

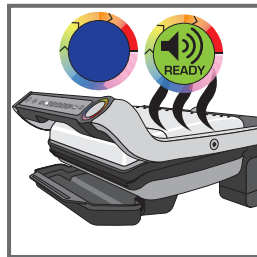
#### 14-15

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

Note: To ensure correct operation of the automatic sensor you must open the lid fully. Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



16



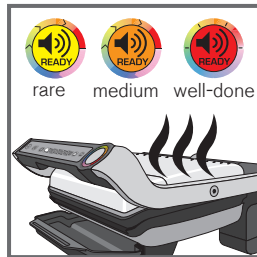
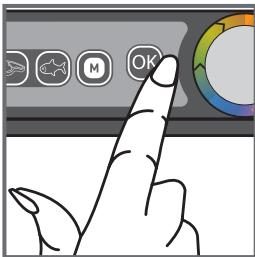
17

#### 16-17

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

During the cooking in progress stage, a beep sounds at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.

Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button OK will flashing and the indicator will stay "fixed purple", press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

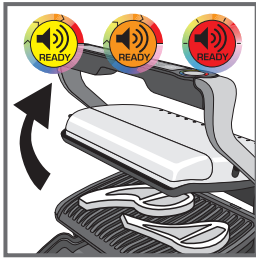


18

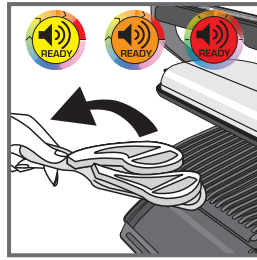
#### 18

According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done. N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green. Please note, especially for meat, it is normal that cooking results may vary depending on type, quality and origin of food.





19



20

19-20

When the colour of the cooking level indicator (A6) corresponds to the degree of cooking you require, open the appliance and remove the food.

## 4 Comments



21

21

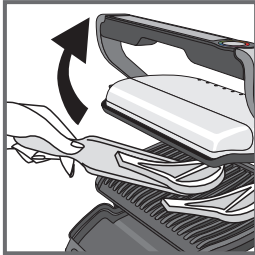
Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode. Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made. How to cook another batch of food: After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the **"OK"** button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

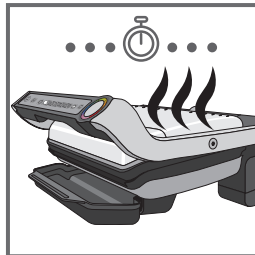
**Important:** - Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

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



22



23

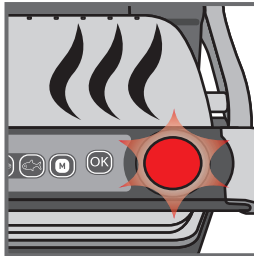
#### 22-23-24

Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK')

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



24



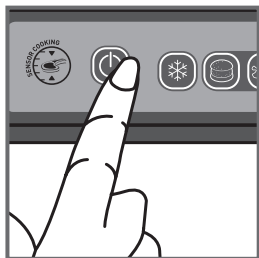
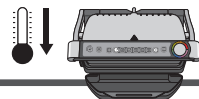
25

#### 25 Keeping warm function

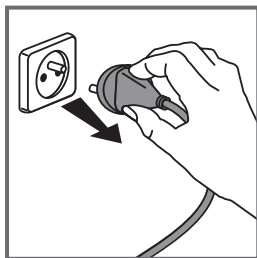
When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn off the beep signal by pressing the 'OK' button.

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

## 5 Cleaning and maintenance



26

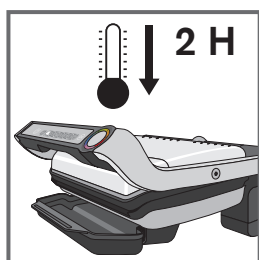


27

**26**  
Press the ON/OFF button.

**27**  
Unplug grill from wall outlet

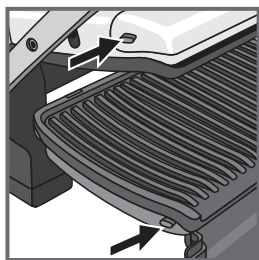
**28**  
Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



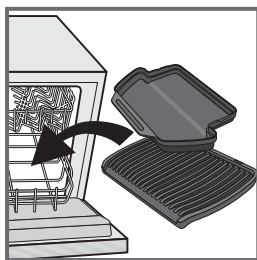
28

**29**  
Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.

**30**  
The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe. 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.



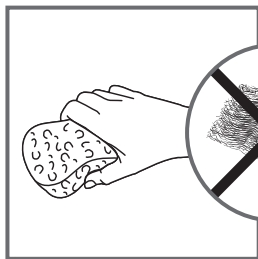
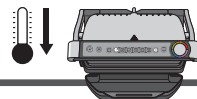
29



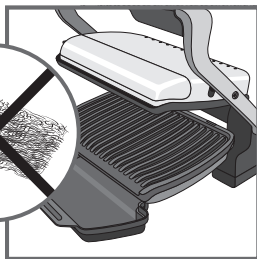
30

**Note:** After cleaning the upper and lower plates should be re-fitted in their original positions and are not interchangeable.

## 6 Cleaning



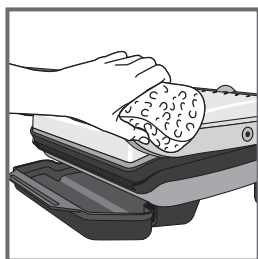
31



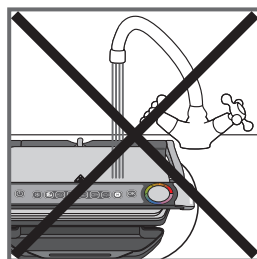
32

### 31-32

If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth. Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of the grill, only use nylon or non-metallic cleaning sponges.



33



34

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

### 33

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

### 34

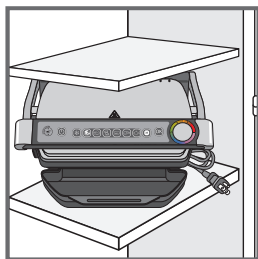
Do not immerse the body of the grill in water or any other liquid.

### 35

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








### 36

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












35

# Trouble shooting guide

Problem	Cause	Solution
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Starting a cooking cycle without preheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 possible options:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode)</li> <li>stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.</li> </ul> </li> </ul>
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliance failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact your local Tefal Customer Service.</li> </ul>
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance has been kept open for too long while preheating or cooking.</li> <li>The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disconnect the appliance from the mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.</li> </ul>
Indicator  flashing after placing the food on the cooking plates.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not sensing the food. Meat thickness too thin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>You must confirm the start of the cooking by pressing the button .</li> </ul>
 Flashing white indicator light + button  flashing or button  flashing	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliance failure.</li> <li>Appliance stored or used in a room that is too cold.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.</li> </ul>
The appliance no longer beeps.		
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Your food has a depth thicker than 4 cm.</li> <li>Your food is under 4 mm thick.</li> <li>You have not waited for the appliance to pre-heat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food must not be thicker than 4cm.</li> <li>You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK.</li> <li>Wait for the audible beep and the cooking level indicator to flash purple before adding food.</li> </ul>
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>You have not completely opened the grill when putting on the food.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Completely open the grill then close it.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not sensing the food. Meat thickness too thin. Minimum thickness = 4mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirm the start of the cooking by pressing the button .</li> </ul>
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking time has exceeded 30 minutes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the on/off button and re-start the manual mode.</li> </ul>

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

























## Program table

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
			
 <b>Red meat</b>	Rare	Medium	Well-done
 <b>Burger</b>	Rare	Medium	Well-done
 <b>Panini</b>	Lightly cooked	Well-done	Crispy
 <b>Fish</b>	Lightly cooked	Medium	Well-done
 <b>Chicken*</b>			Fully cooked
 <b>Sausage*</b>			Fully cooked

\* Chicken and sausages must only be cooked well-done.

**Tips:** if you like your meat blue rare, you can use 

## Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level		
			 rare	 medium	 well-done
<b>Bread</b>	slices of bread, toasted sandwiches				
	burger: (after pre-cooking the meat)				
<b>Meat &amp; Poultry</b>	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets 				
	Gammon steak				
	Marinated chicken breast				
<b>Vegetables</b>	Potatoes (3 mm slices) Leeks (7-8 mm slices) Courgettes (7-8 mm slices) Peppers				
<b>Fish</b>	Whole trout				
	Shelled prawns				
	King prawns (with and without shells on)				
	Tuna steak				
<b>Manual mode</b>	Toasted sandwiches, panini... (thin slices of similar thickness)		Fixed temp		

For frozen food, press  before selecting your program.

## Disposal of the appliance



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

## OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

### The Guarantee

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

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

### Conditions & Exclusions

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

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

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

### Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor

rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

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

### **OBH Nordica AB**

Löfströms Allé 5  
SE-172 66 Sundbyberg  
Phone: +46 8 629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### **Technical data**

OBH Nordica GO702DS0  
230 Volt ~ 50-60 Hz  
2000 Watt



These instructions are subject to alterations or improvements.









