



DESIGNING GOOD LIFE

Grill & Panini Maker COMPACT

*The easy solution for great tasting
BBQ and panini*



Making good!

Bruksanvisning - svenska	sida	4 - 11
Brugsanvisning - dansk	side	12 - 19
Bruksanvisning - norsk	side	20 - 27
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	28 - 35
Instruction manual - English	page	36 - 43



Säkerhetsanvisningar

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

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

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

Apparatens delar (se bild på sid 3)

1. Steglöst temperaturreglage Low-High
2. Röd signallampa = ansluten
3. Grön signallampa = klar att använda
4. Dropptråg
5. Non-stickbelagda grillplattor
6. Handtag
7. Spak för inställning av höjden på grillplattan + låsfunktion
8. Rengöringsskrapa (ej med på bild)

Innan användning

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

Användning

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

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

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

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

Om du ska grilla tjockare råvaror kan den övre grillplattan höjas genom att lyfta på handtaget något och dra spaken på höger sida till valfri inställning 1-3.

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

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

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

Tips före grillning

För bästa resultat:

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

Rengöring och underhåll

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

Förvaring

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

Grillschema

Alla tillagningstider är angivna i minuter. Tiderna är ungefärliga och kan variera beroende på råvarans temperatur, tjocklek etc. Vid grillning av kött rekommenderar vi att man inte grillar tjockare bitar än 2 cm för att få ett jämnt och perfekt resultat.

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

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

När är maten färdiggrillad?

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

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

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

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

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

Grillad fisk - färdig när fisken lätt skivar sig.

Marinering

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

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

Marinera råvarorna minst 1 timme innan grillning.

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

Kassering av förbrukad apparatur



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

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

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

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

Villkor och undantag

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

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

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

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 6928
220-240 V ~, 50 Hz
2000 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

Sikkerhed og el-apparater

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

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

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

Apparatets dele (se billede side 3)

1. Trinløs temperaturregulering, Low-High
2. Rød signallampe = tilsluttet
3. Grøn signallampe = klar til brug
4. Non-stick belagte grillplader
5. Håndtag
6. Låseknop til plader
7. Greb til indstilling af højden på grillpladen + låsefunktion
8. Rengøringskraber (ikke vist på billedet)

Før ibrugtagning

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

Brug

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

OBS! Signallamperne tændes og slukkes skiftevis under brug, hvilket indikerer, at varmelegemerne har den rette grilltemperatur.

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

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

Hvis du skal grille tykkere råvarer, kan den øverste grillplade hæves ved at løfte lidt i håndtaget og dreje grebet i højre side til en valgfri indstilling 1-3.

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

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

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

Tips før grilning

For bedste resultat:

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

Rengøring og vedligeholdelse

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

Opbevaring

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

Grillskema

Alle tilberedningstider er angivet i minutter. Tiderne er vejledende og kan variere afhængig af råvarens temperatur, tykkelse etc. Ved grilning af kød anbefaler vi, at man ikke griller kødet i tykkere stykker end 2 cm for at opnå et jævnt og perfekt resultat.

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

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

Hvornår er maden færdiggrillet?

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

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

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

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

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

Grillet fisk – færdig, når fisken let deler sig.

Marinering

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

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

Mariner råvarerne i mindst 1 time, før de grilles.

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

Bortskaffelse af udtjent apparat



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

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

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

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

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

Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6928

220-240 V ~, 50 Hz

2000 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes

Sikkerhet og el- apparater

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

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

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

Apparatets deler (se bilde side 3)

1. Trinnløs temperaturregulering Low-High
2. Rød signallampe = tilkoblet
3. Grønn signallampe = klar til bruk
4. Grillplater med nonstick-belegg
5. Håndtak
6. Låseknapp for stekeflater
7. Spak for innstilling av høyde på grillplaten + låsefunksjon
8. Rengjøringsskrape (ikke med på bildet)

Før bruk

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

Bruksanvisning

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

OBS! Signallampene tennes og slukkes vekselvis under bruk. Det betyr at varmeelementene opprettholder perfekt grilltemperatur.

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

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

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

Skal du grille tykkere råvarer, kan du heve den øvre grillplaten ved å løfte litt på håndtaket og dra spaken på høyre side til valgfri innstilling 1–3.

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

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

Tips før grilling

For beste resultat:

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

Rengjøring og vedlikehold

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

Oppbevaring

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

Grillskjema

Alle tilberedningstidene er angitt i minutter. Tidene er omtrentlige og kan variere, avhengig av råvarens temperatur, tykkelse og så videre. Ved grilling av kjøtt anbefaler vi at kjøttstykkene ikke er tykkere enn 2 cm for å få et jevnt og perfekt resultat.

Råvare	Vekt	Tilberedningstid (ca.)	Tips
Paninibrød	1–2 brød	4–8 min	Fyll med skinke, mozzarella, tomat, kalkun osv.

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

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

Når er maten ferdiggrillet?

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

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

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

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

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

Grillet fisk – ferdig når fisken lett skiver seg.

Marinering

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

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

Mariner råvarene minst 1 time før grilling.

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

Kassering av brukt apparat



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

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 er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Telephone: +47 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6928

220-240 V ~, 50 Hz

2000 W



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

Turvallisuusohjeet

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

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

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

Laitteen osat (ks. kuva sivulla 3)

1. Portaaton lämpötilan säätö, matala-korkea
2. Punainen merkkivalo = yhdistetty
3. Vihreä merkkivalo = käyttövalmis
4. Tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt
5. Kädensija
6. Paistopintojen lukituspainike
7. Parilalevyn korkeudensäätöön ja grillin lukitukseen käytettävä vipu
8. Puhdistuskaavin (ei näy kuvassa)

Ennen käyttöä

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

Käyttö

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

HUOM! Merkkivalot syttyvät ja sammuvat käytön aikana merkiksi siitä, että lämpövastus ylläpitää juuri sopivaa grillauslämpötilaa.

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

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

Jos grillaat paksumpia ruoka-aineita, voit nostaa ylempää grillauslevyä nostamalla kahvaa hieman ja siirtämällä vipua oikealle asentoon 1-3.

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

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

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

Vihjeitä grillaukseen

Näin varmistat parhaan grillaustuloksen:

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

Puhdistus ja hoito

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

Säilytys

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

Grillaustaulukko

Kaikki kypsennysajat ilmoitetaan minuutteina. Ajat ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella ruoka-aineen lämpötilasta, paksuudesta jne. riippuen. Kun grillaat lihaa, suositeltu enimmäispaksuus on 2 cm, jotta liha kypsyy tasaisesti ja saat täydelliset lopputulokset.

Aines	Paino	Grillausaika (n.)	Vinkit
Panini	1–2 leipää	4–8 min	Täytä esimerkiksi kinkulla, mozzarellaalla, tomaatilla ja kalkkunaleikkeleellä.
Pihvi	300 g/2 cm	3 min raaka 5 min puolikypsä 7 min läpikypsä	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Pihvi	100 g/1 cm	1 min raaka 2 min puolikypsä 3 min läpikypsä	
Porsaankyljykset	150–200 g/2 cm	6–8 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Broilerin filee (ilman nahkaa ja luita)	100–150 g	8–10 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin rintapala (jossa nahka ja luut)	100–150 g	9–11 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin reisi (ilman nahkaa)	100 g	5–6 min	Kypsennä, kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Hampurilaispihvi	100 g	3–4 min	
Makkara	Paksut Kapeat	10–12 min 8–10 min	Pistele makkaraan reikiä, ennen kun laitat sen grilliin.
Savukinkkuviipaleet	5 mm	2–3 min	Käännä grillauksen puolivälissä.
Kala, jossa nahka	225 g	3–4 min	Kypsennä nahkapuoli alaspäin.
Lohifilee	150 g	8–10 min	Marinoidaan ennen grillausta.
Katkaravut, kuoritut	Isot Keskikokoiset	3–4 min 2–3 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.
Munakoiso	1 cm:n viipaleet	3–4 min	Sivele öljyllä ennen grillausta.

Kokonaiset sienet	4 cm	3–4 min	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Sipuli	1 cm:n viipaleet	5–7 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.
Peruna	1 cm:n viipaleet	18–20 min	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.

Milloin ruoka on kypsää?

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

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

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

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

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

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

Marinointi

Tee muutamia viiltoja lihaan, jotta se maustuisi paremmin.

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

Anna ainesten maustua marinadissa vähintään tunnin ajan ennen kypsennystä.

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

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

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, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

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

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa www.obhnordica.fi.

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6

01510 Vantaa

Finland

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6928

220–240 V ~, 50 Hz

2 000 W



Oikeus muutokseen pidätetään.

Safety Instructions

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

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

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

Main components (see image on page 3)

1. Variable temperature control Low-High
2. Red indicator light = on
3. Green indicator light = ready to use
4. Non-stick grill plates
5. Handle
6. Lock button for griddles
7. Knob for adjusting the height of the grill plate + lock function
8. Cleaning scraper (not in picture)

Before use

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

Use

1. Plug the appliance into a wall socket. The red indicator light comes on.
2. Turn the temperature control to the required setting 1-5. Some ingredients require a lower temperature and longer cooking time while others are best cooked at a high temperature for a shorter time. The results will also vary depending on your individual taste. Experiment to see which setting best suits what you are cooking and keep an eye on the results during the cooking process. See also the grilling table below.
3. Once the appliance has finished heating up, the green indicator light will come on and the red indicator light will go out. The grill is now ready to use.
NB! You may get a smell of smoke when the appliance heats up for the first time. This is perfectly normal.

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

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

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

If you want to grill thicker ingredients, raise the top grill plate by lifting the handle slightly and pulling the knob on the right side to setting 1-3.

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

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

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

Tips before grilling

For optimum results:

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

Cleaning and maintenance

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

Storage

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

Grilling table

All cooking times are given in minutes. Times are approximate and may vary depending on the temperature, thickness, etc. of the ingredients. When grilling meat, it is best not to grill pieces thicker than 2 cm to ensure even, perfect results.

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

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

When is the food ready?

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

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

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

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

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

Grilled fish - ready when the fish easily separates.

Marinating

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

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

Marinate the ingredients at least 1 hour before grilling.

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

Discarding used equipment



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

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.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Phone 08-629 25 00
www.obhnordica.com

Technical Data

OBH Nordica 6928
220-240V ~, 50 Hz
2000 W



With reservation for running changes.



SE/SB/6928/221117