



---

DESIGNING GOOD LIFE

OptiGrill<sup>TM</sup> ⊕



**AUTOMATIC GRILL**

*Perfect grilling results  
from rare to well-done*





<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 – 87</b>






## SÄKERHETSANVISNINGAR VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

- 1. Anvisningar för användning, underhåll och produktinstallation: för din säkerhet bör du läsa igenom alla delar av bruksanvisningen, inklusive illustrationerna.**
2. Apparaten är endast avsedd för användning inomhus, för hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i följande miljöer, där garantin inte gäller:
  - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
  - bondgårdar
  - av kunder på hotell, motell och andra slags bostadsmiljöer
  - bed & breakfast-miljöer.
3. Innan du använder grillen första gången ska du ta bort allt emballage, etiketter och tillbehör från apparatens in- och utsida.
4. Grillen ska inte användas av personer ( däribland barn) som har en reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller saknar erfarenhet och kunskap, utan tillsyn eller anvisningar om användningen av en vuxen som har ansvar för personens säkerhet. Håll uppsikt över barn så att de inte leker med grillen eller använder den som leksak.
5. Apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som har bristande



- erfarenhet och kunskap, förutsatt att de fått anvisningar om hur de ska använda den på ett säkert sätt och förstår riskerna. Rengöring och underhåll får utföras av barn som har fyllt 8 år, dock under tillsyn.
6. Håll grillen och sladden borta från barn under 8 år.
  7. Lämna inte grillen på utan tillsyn.
  8.  Höljet kan bli varmt när grillen är igång. Rör inte vid varma ytor.
  9. Apparaten är inte avsedd att kopplas till en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
  10. Linda ut sladden helt innan du sätter in kontakten i vägguttaget.
  11. Om sladden är skadad ska den ersättas av tillverkaren eller dennas efterförsäljningsservice för att undvika skada.
  12. Använd inte en förlängningssladd. Om du accepterar ansvaret kan du använda en förlängningssladd som är i gott skick, har en jordad kontakt och är lämplig för apparatens uteffekt. Vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra att någon snubblar över förlängningssladden.
  13. Anslut alltid apparaten till en jordad kontakt.
  14. Se till att strömtillförseln är kompatibel med uteffekten och volttalet som anges på undersidan av grillen.
  15. Använd en svamp, varm vatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna.



16. Doppa inte grillen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

## **VARNING: Hetta eller värm inte upp grillen utan grillplattorna.**

### **Gör följande**

- Läs instruktionerna noggrant. Dessa kan skilja sig något beroende på vilka tillbehör som levereras med din apparat. Spara dem på en lättillgänglig plats.
- Om det händer en olycka ska du genast skölja brännskadorna med vatten och vid behov tillkalla läkare.
- Före första användningen ska du tvätta av grillplattorna (se punkt 5), hälla på lite olja och torka dem med en mjuk trasa eller hushållspapper.
- Oavsett om du använder en förlängningssladd eller inte ska du placera sladden så att gästerna kan röra sig fritt runt bordet utan att snubbla över den.
- Matos kan vara farligt för djur som har känsligare luftvägar, t ex fåglar. Vi rekommenderar att fågelägare håller sina fåglar borta från platsen där grillen används.
- Håll alltid grillen borta från barn.
- Kontrollera att båda sidorna av grillplattorna är rena före användning.
- För att förhindra att plattorna skadas ska de endast användas i den apparat som de är avsedda för (använd dem inte t ex i ugnen, på en gashäll, elplatta eller liknande).
- Se till att plattorna är stabila, sitter som de ska och är fästa i grillen. Använd endast de plattor som levereras med grillen eller som köpts från ett godkänt servicecenter.
- Använd redskap i trä eller plast för att undvika att skada plattorna.
- Använd endast reservdelar eller tillbehör som levereras med grillen eller som köpts från ett godkänt servicecenter. Använd inte dessa för andra apparater eller syften.


### **Gör inte följande**

- Använd inte grillen utomhus.
- Lämna inte apparaten på eller inkopplad utan tillsyn.
- För att förhindra att grillen överhettas ska den inte placeras i ett hörn eller under ett väggskåp.
- Placera den inte direkt på en känslig yta (glasbord, duk, lackade möbler osv.) eller på ett mjukt underlag, t ex en kökshandduk.
- Placera inte grillen under ett väggfast skåp eller hylla, eller bredvid lättantändliga material, t ex rullgardiner, gardiner eller bonader.
- Placera inte apparaten på eller nära en varm eller hal yta. Sladden får inte vara i kontakt med grillens varma delar, komma nära en värmekälla eller ligga över en vass kant.

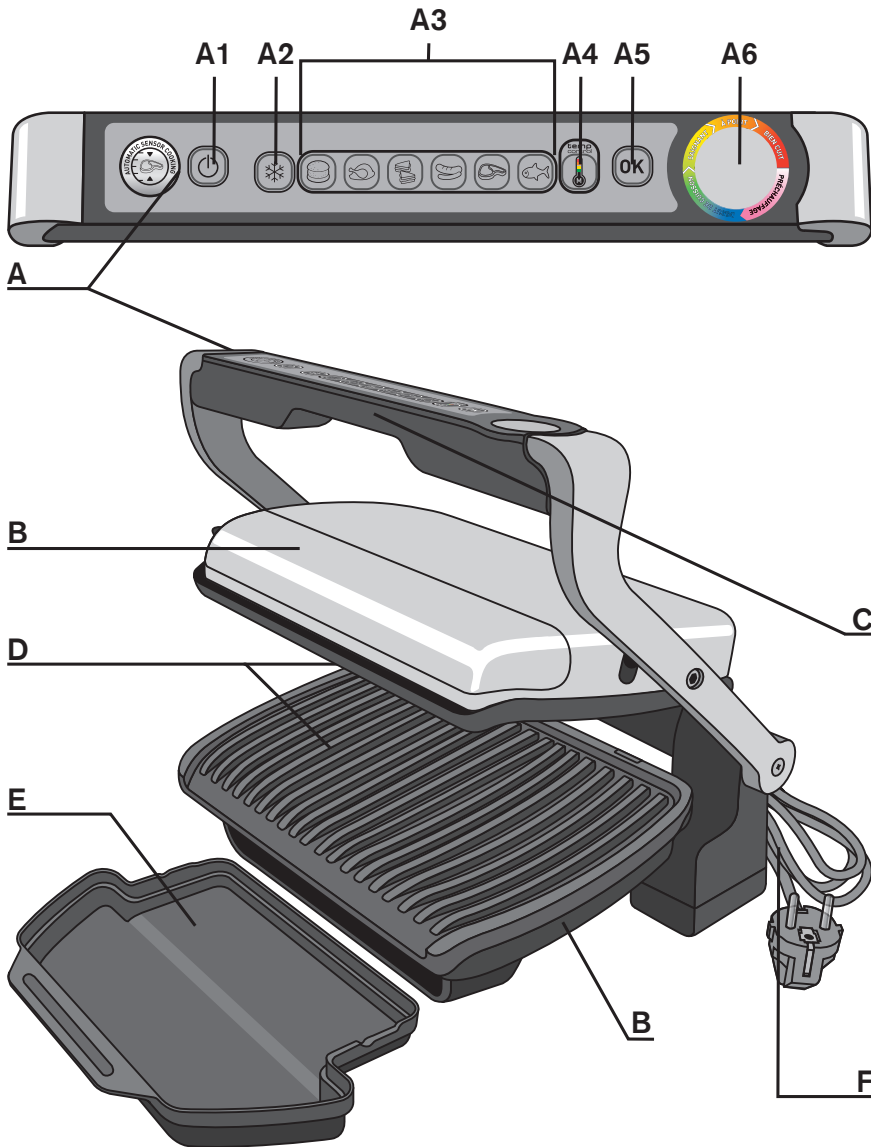


- Placera inte redskap på matlagningssytan.
- Skär inte mat direkt på plattorna.
- Använd inte skursvampar i metall, stålull eller skurpulver eftersom det kan skada beläggningen.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Bär inte grillen i handtaget eller metalltrådarna.
- Kör inte grillen tom.
- Lägga inte aluminiumfolie eller något annat material mellan plattan och det som tillagas.
- Ta inte bort droppbrickan under tillagning. Om den blir full under tiden ska du låta grillen svalna innan du tömmer den.
- Placera inte den varma plattan på en känslig yta eller i vatten.
- Undvik att överhettas grillen när den är tom för att bevara beläggningens non-stick-egenskaper.
- Plattorna ska inte hanteras när de är varma.
- Tillaga inte mat i aluminiumfolie.
- Flambra inte i grillen, eftersom den kan bli förstörd.
- Placera inte folie eller något annat material mellan plattorna och värmeelementet.
- Hetta inte upp grillen eller grilla med grillen öppen.
- Hetta inte upp grillen utan plattorna.

## Tips/information

- Tack för att du köpt denna grill, som endast är avsedd för hushållsbruk.
- För din säkerhet uppfyller apparaten gällande standarder och regleringar - Lågvolttsdirektivet - Elektromagnetisk kompatibilitet - Miljön - Material i kontakt med livsmedel.
- Vid första användningen kan det komma en viss doft och lite rök de första minuterna.
- Vårt företag utvecklar kontinuerligt alla produkter och kan komma att ändra dem utan avisering.
- Ät inte mat som kommit i kontakt med delar som är markerade med symbolen .
- Om råvaran är för tjock kommer säkerhetssystemet att stänga av grillen.





## Beskrivning

- |                                 |  |                      |
|---------------------------------|--|----------------------|
| <b>A</b> Kontrollpanel          | <b>A4</b> 4 temperaturinställningar i manuellt läge, se specifikt manuellt läge i snabbstartguiden | <b>C</b> Handtag     |
| <b>A1</b> På/av-knapp           | <b>A5</b> OK-knapp   | <b>D</b> Plattor     |
| <b>A2</b> Läge för frysta varor | <b>A6</b> Indikator för tillagningsnivå  | <b>E</b> Droppbricka |
| <b>A3</b> Tillagningsprogram    | <b>B</b> Hölje   | <b>F</b> Sladd       |



# Färgguide för tillagningsindikatorer

## Föruppvärmning



**BLINKANDE LILA**  
Vänta



**FAST LILA SKEN**  
Uppvärmning klar  
Du kan lägga på  
mat.

## Starta tillagningen



**BLÅTT**  
Tillagningen  
startar



**GRÖNT**  
När tillagningen pågår piper  
apparaten för att signalera  
till användaren att maten  
snart är blodig (gult).

## Tillagning – redo att äta



**GULT**  
Blodigt



**ORANGE**  
Medium



**RÖTT**  
Välstekt  
Tillagning klar

## Varmhållning cirka 30 grader



**BLINKANDE RÖTT**  
Slut på tillagning, välstekt.



**FAST GRÖNT SKEN**  
Manuell funktion väljs eller  
aktiveras automatiskt, se  
felsökningsguiden på sidan 16.



**BLINKANDE VITT**  
Produkten är felaktig  
Se felsökningsguiden  
Kontakta kundtjänst

## Guide för tillagningsprogram



Hamburgare



Varm smörgås



Manuellt läge: en traditionell grill  
för manuell drift, däribland fyra  
olika temperaturinställningar  
(från 110°C till 275°C).



Fågel



Fisk



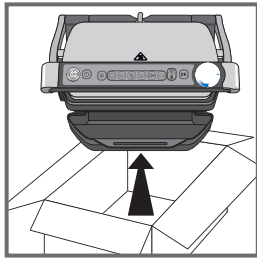
Rött kött



Fläsk/korv/  
lamm



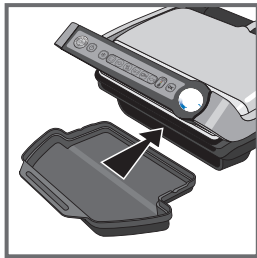
# 1 Förbered



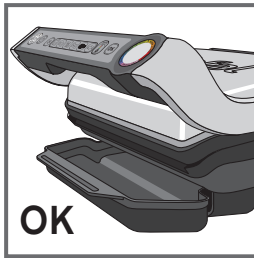
1



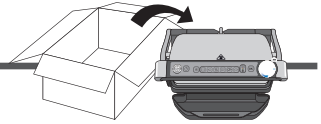
2



3



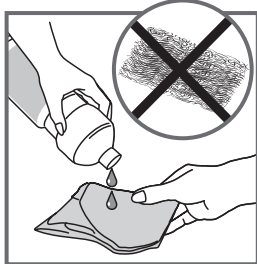
4



- 1 Ta bort allt emballage, etiketter och tillbehör från apparatens in- och utsida.  
Du kan byta färgetiketten för indikatorn för tillagningsnivå efter språk. Du kan byta ut den mot en annan som finns i paketet.
- 2 Innan du använder grillen första gången ska du rengöra plattorna noggrant med varmt vatten och lite diskmedel, skölja och torka ordentligt.

- 3-4 Sätt in den uttagbara droppbrickan längst fram.

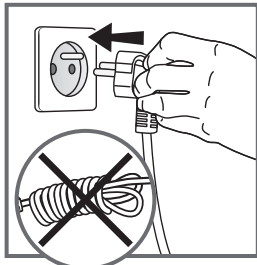
# 2 Föruppvärmning



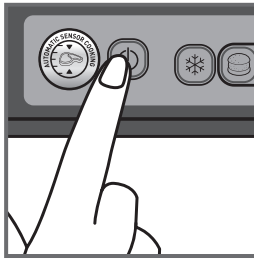
5



6



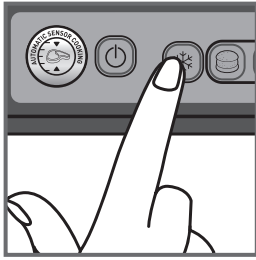
7



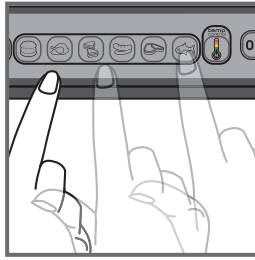
8



- 5 För bästa resultat kan du torka plattorna med lite hushållspapper doppat i matlagingsolja så att maten släpper lättare.
- 6 Torka bort överskottsoljan med lite rent papper.
- 7 Se till att den övre och den nedre plattan är korrekt monterade. Starta inte föruppvärmningen utan plattor. Anslut apparaten till vägguttaget. (Se till att sladden är helt utdragen).
- 8 Tryck på på/av-knappen.  
**Varning:** Se till att det inte finns någon mat mellan plattorna.



9



10

9 Om det som du ska tillaga är fryst trycker du på upptinningsknappen.

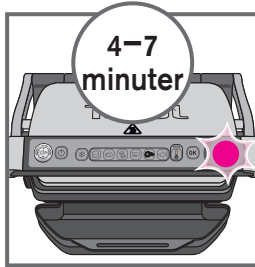
10 Välj rätt läge efter den mat som du ska tillaga.

Tips, i synnerhet för kött: resultatet av de förinställda programmen kan variera beroende på matens ursprung, styckning och kvalitet. Programmen är prövade på livsmedel av hög kvalitet. Du måste även ta hänsyn till köttets tjocklek, och du ska inte grilla köttbitar som är tjockare än 4 cm.

Om du osäker på vilket läge du ska välja hänvisar vi till tillagningsguiden på sidan 17.



11

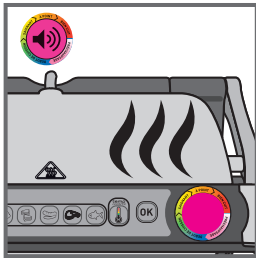


12

11 Tryck på "OK"-knappen så börjar grillen värmas upp och indikatorn för tillagningsnivå blinkar lila.

**OBS!** Om du valt fel program återgår du till punkt 8.

12 Vänta 4–7 minuter.



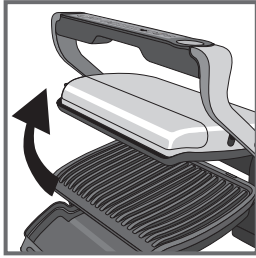
13

13 När en ljudsignal hörs och indikatorn för tillagningsnivå slutar blinka lila är uppvärmningen klar.

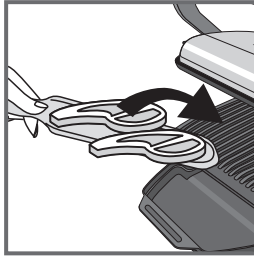
Kommentarer: När föruppvärmningen är klar kommer säkerhetssystemet att stänga av grillen om grillen inte öppnas.



### 3 Tillagning



14



15

14-15 När grillen värmts upp är den klar för användning. Öppna grillen och lägg maten på plattan.

Kommentarer: om grillen är öppen för länge stänger säkerhetssystemet av grillen automatiskt.



16



17

16-17 Apparaten justerar automatiskt tillagningscykeln (tid och temperatur) efter matens tjocklek och kvantitet. Stäng grillen för att starta tillagningen.

Om du grillar en mycket tunn skiva: stäng grillen, "OK"-knappen blickar och indikatorn lyser med ett fast lila sken. Tryck på "OK" för att säkerställa att apparaten känner igen livsmedlet och påbörjar tillagningen.



18

Indikatorn för tillagningsnivå blir blå och därefter grön för att visa att tillagningen pågår (för bästa resultat ska du inte öppna eller flytta maten under tillagningen). Ett pip hörs varje gång en viss tillagningsnivå har uppnåtts (t.ex. blodig/gul).

18 Indikatorlampan ändrar färg beroende på tillagningsgrad. När indikatorn lyser gult med ett pip är maten blodig, orange med ett pip innebär medium och röd innebär att maten är välstekt.

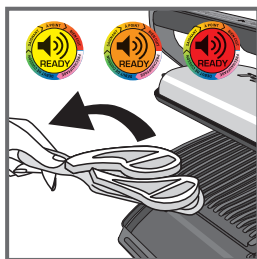
**OBS!** Om du vill ha köttet mycket blodigt ska du ta bort köttet när lampan lyser grönt.

Observera att resultatet, i synnerhet när det gäller kött, varierar beroende på typ av kött, kvalitet och ursprung.

### 3 Tillagning



19



20

19–20 När färgen motsvarar den önskade nivån och pipet hörs öppnar du grillen och tar ut maten.

21 Stäng grillen. Kontrollpanelen tänds och övergår till programvälläge.

Kommentar: säkerhetssystemet stängs av automatiskt om du inte väljer ett program.



21

#### Kontinuerlig tillagning

Om du vill tillaga större kvantiteter ställer du in temperaturen igen (se avsnitt 2. Föruppvärmning, punkt 9), även om tillagningen gäller samma typ av mat eller samma program.

#### Tillaga större mängd mat:

När du är klar med första omgången:

1. Se till att grillen är stängd och att det inte finns någon mat kvar.
2. Välj korrekt tillagningsläge eller program (steget är nödvändigt även om du ska använda samma tillagningsläge igen).
3. Tryck på OK-knappen för att börja uppvärmningen. Under uppvärmningen börjar indikatorn blinka lila.
4. När uppvärmningen är klar piper apparaten och indikatorn slutar blinka lila.
5. Apparaten är redo att användas när uppvärmningen är klar. Öppna grillen och lägg maten på plattan.

#### Viktigt:

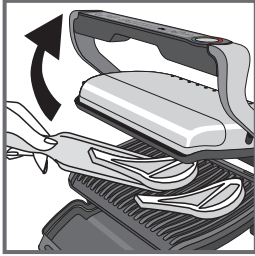
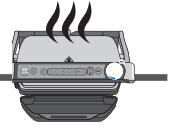
- Uppvärmning krävs för varje ny omgång.

**Kom ihåg:** se till att grillen är stängd och att det inte finns någon mat kvar innan du startar uppvärmningen.

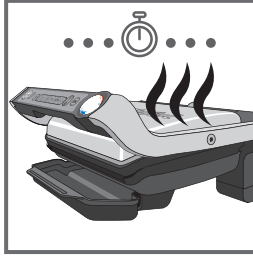
- Vänta tills uppvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger in mat.

**Obs!** Om den nya uppvärmningscykeln aktiveras omedelbart efter att den föregående cykeln avslutats går det snabbare.

## 4 Kommentarer



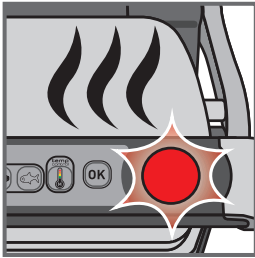
22



23



24



25

22–23–24

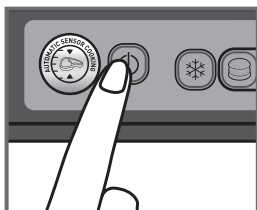
Om du vill tillaga maten efter personlig smak öppnar du grillen och tar bort maten när den uppnått en viss nivå och stänger därefter grillen och fortsätter tillaga resten. Programmet fortsätter tillagningen tills den nått nivån välstekt.

25 Varmhållningsfunktion

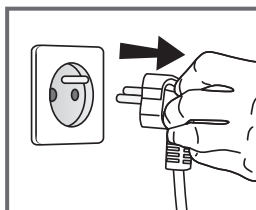
När tillagningen är klar aktiverar apparaten automatiskt varmhållningsfunktionen, indikatorlampan blir röd och apparaten börjar pipa var 20:e sekund. Om du lämnar mat på grillen fortsätter den att tillagas medan plattorna svalnar. Du kan avaktivera pipet genom att trycka på "OK".

**OBS!** Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en viss tid.

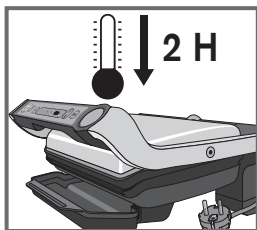
## 5 Rengöring och underhåll



26



27



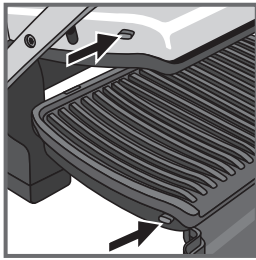
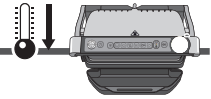
28

26 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten.

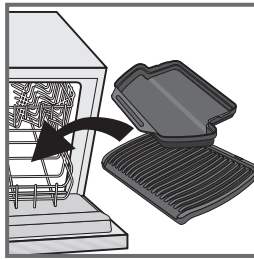
27 Ta ut sladden från väggen.

28 Låt grillen svalna minst 2 timmar. För att undvika brännskador ska du låta grillen svalna helt innan du rengör den.

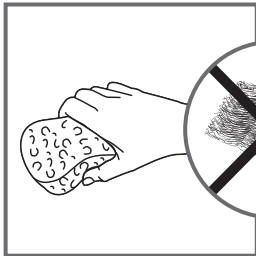
## 6 Rengöring



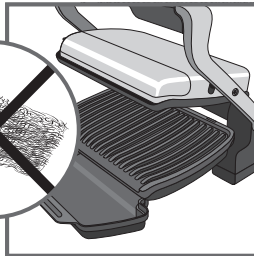
29



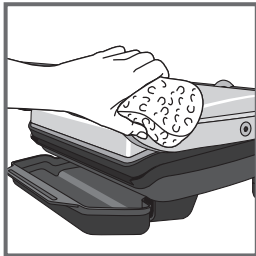
30



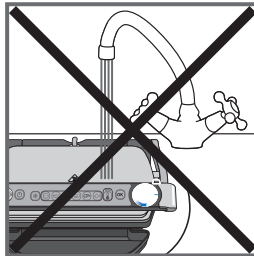
31



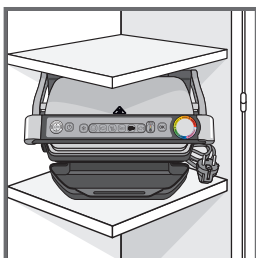
32



33



34



35

29 Innan du rengör grillen ska du ta loss plattorna för att undvika att ytan skadas.

30 Grillen och sladden kan inte diskas i maskin. Värmeelementen, synliga och tillgängliga delar ska inte rengöras efter borttagning av plattorna. Om de är mycket smutsiga kan du vänta tills apparaten svalnat helt innan du torkar av dem med en torr trasa.

31–32 Om du inte vill diska plattorna i maskin diskas du dem i varmt vatten med diskmedel, och sköljer sedan noggrant. Torka av dem med hushållspapper. Använd inte metallskursvampar, stålull eller frätande medel för att rengöra någon del av grillen, endast metallfria eller nylonsvampar. Töm droppbrickan och diska den, och torka den därefter med hushållspapper.

















33 Rengör grillen med en fuktad svamp och torka med torr trasa.

34 Doppa inte grillen i vatten eller annan vätska.

35 Se till att grillen är ren och torr innan du ställer undan den.










Alla reparationer måste utföras av en godkänd servicerepresentant.

## Felsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Knappen  blinkar +  Indikatorlampan fast grönt + Knappen  blinkar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillen har satts på eller en automatisk tillagningscykel har startats med mat men utan att plattorna värmts upp (manuellt läge är aktiverat automatiskt).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Två möjliga alternativ:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Välj temperaturinställning genom att trycka på  -knappen och därefter på OK. Fortsätt tillagningen men övervaka tillagningen (manuellt läge).</li> <li>Stoppa grillen, ta bort maten, stäng grillen ordentligt, programmera om grillen och vänta tills uppvärmningen är klar.</li> </ul> </li> </ul>
Apparaten stängs av under föruppvärmning eller tillagning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillen har stått öppen för länge under tillagningen.</li> <li>Du väntade för länge efter uppvärmning eller varmhållning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut sladden och låt den stå i 2–3 minuter, starta om processen. Se till att alltid öppna och stänga snabbt för bästa resultat. Om problemet uppstår igen kan du kontakta OBH Nordicas lokala kundtjänst.</li> </ul>
 Indikatorn blinkar vitt + Knappen  /  /  /  + Intermittenta pip	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatfel.</li> <li>Apparaten har förvarats eller använts i ett för kallt rum.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut sladden, sätt tillbaka den och starta en uppvärmningscykel direkt. Om problemet kvarstår kontaktar du kundtjänst.</li> </ul>
Apparaten piper inte.		
 Indikatorn blinkar vitt + Knappen  blinkar + Kontinuerligt pip	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatfel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut sladden och kontakta kundtjänst.</li> </ul>
Efter uppvärmning la jag in maten och stängde grillen,  men indikatorlampan är fortfarande lila och tillagningen börjar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maten är tjockare än 4 cm.</li> <li>Grillen öppnades inte tillräckligt när maten lades in.</li> <li>Apparaten känner inte av maten. Kvantiteten är inte tillräcklig, "OK" blinkar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Det som ska tillagas får inte vara tjockare än 4 cm.</li> <li>Öppna grillen helt och stäng den igen.</li> <li>Bekräfta aktivering genom att trycka på knappen .</li> </ul>
Apparaten aktiveras i manuellt läge +  Indikatorlampan blinkar rött. + Knappen  temp. kontroll och  -lampan fast sken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Föruppvärmningstiden var för kort.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Övervaka tillagningen (för användning i manuellt läge). Eller</li> <li>Stoppa grillen, ta bort maten, stäng grillen, välj ett nytt tillagningsprogram och vänta på att uppvärmningscykeln ska bli klar.</li> </ul>



























## Tillagningsguide (automatiska program)

Specialprogram	Färgindikator för tillagningsnivå		
			
 <b>Rött kött</b>	Blodigt	Medium	Välgrillad
 <b>Hamburgare</b>	Blodigt	Medium	Välgrillad
 <b>Varm smörgås</b>	Lättgrillad	Medelgrillad	Välgrillad
 <b>Fisk</b>	Lättgrillad	Medium	Välstekt
 <b>Fågel</b>			Välgrillad
 <b>Fläsk/korv/lamm</b>			Välgrillad

**Tips:** om du vill att ett mycket blodigt kött kan du använda 

## Tillagningsguide (däribland manuellt läge)

Livsmedel		Tillagningsprogram	Tillagningsnivå		
			 blodigt	 medium	 välstekt
<b>Bröd</b>	Skivor av bröd, grillade smörgåsar				
	Hamburgare: (efter föruppvärmning)				
<b>Kött och fågel</b>	Fläskkotlett (benfri, sidfläsk)				
	Lamm (benfritt)				
	Frysta chicken nuggets ❄️				
	Sidfläsk				
	Skinkskiva som ska tillagas				
	Marinerat kycklingbröst				
	Ankbröst				
	<b>Fisk</b>	Hel forell			
Skalade räkor					
Kungsräkor (med och utan skal)					
Tonfisk					
<b>Manuellt läge</b> <b>Se snabbstartguide för manuellt läge</b>	Grillad frukt och grönsaker (bör skäras i lika stora bitar)		4 olika temperaturinställningar		

För frysta matvaror, tryck 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.

## 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 GO712DS0  
220-240 Volt ~ 50-60 Hz  
1930-2180 Watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.









## SIKKERHEDSANVISNINGER

### VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- 1. Retningslinjer for brug, vedligeholdelse og produktinstallation: for din egen sikkerhed bedes du læse alle afsnit af brugervejledningen omhyggeligt, herunder de tilknyttede billeder og figurer.**
2. Dette apparat er beregnet til brug inde, og kun til privat brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, der ikke er dækket af garantien:
  - i køkkenområder forbeholdt ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsområder
  - på gårde
  - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
  - bed & breakfast og lignende indkvartering
3. Før apparatet tages i brug skal al emballage, mærkater og tilbehør fjernes indvendig og udvendig.
4. Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en voksen med ansvar for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller bruger det som legetøj.
5. Dette apparat kan benyttes af børn fra otte år og opefter og af personer med manglende erfaring og viden eller med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder, hvis

de overvåges imens eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er helt klar over de farer, der kan være forbundet med det. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn under otte, medmindre de er under opsyn.

6. Hold apparatet og tilhørende ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år.
7. Efterlad aldrig apparatet uovervåget, når det er i brug.
8.  Overfladetemperaturen kan være høj, når apparatet er tændt. Varme overflader på apparatet må aldrig berøres.
9. Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
10. Sørg for at rulle ledningen helt ud, før apparatet tilsluttes.
11. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller anden serviceinstans for at undgå fare.
12. Undgå at bruge forlængerledning. Hvis du påtager dig ansvaret for brug af en sådan, bør du kun bruge forlængerledninger i god stand med kontakter med jordforbindelse og som passer til apparatets strømspænding. Tag alle nødvendige forholdsregler for at undgå, at nogen falder over en forlængerledning.
13. Sæt altid apparatet i en kontakt med jordforbindelse.
14. Sørg for, at den elektriske strømforsyning er kompatibel med den strømstyrke og spænding, der er angivet under apparatet.

- 
- 
- 
15. Brug en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre grillpladerne.
  16. Nedsænk aldrig apparatet, dets strømledning eller stik i vand eller anden væske.

## **ADVARSEL: Grillen må ikke opvarmes eller forvarmes uden de 2 grillplader sat i.**

### **Gør følgende**

- Læs vejledningen omhyggeligt, som gælder for de forskellige versioner afhængig af det tilbehør, der følger med dit apparat, og opbevar det inden for rækkevidde.
- Hvis du eller en anden brænder sig på grillen, skal forbrændingen med det samme skylles med rigeligt med koldt vand, og der skal tilkaldes læge efter behov.
- Pladerne skal vaskes, før apparatet tages i brug (se afsnit 5), hæld lidt madolie på pladerne og tør dem af med en blød klud eller køkkenrulle.
- Anbring ledningen med omtanke, uanset om der bruges forlængerledning eller ikke, så man kan bevæge sig frit omkring bordet uden at falde over den.
- Røg og damp fra tilberedningen kan være farlig for dyr, som har et særligt følsomt åndedrætssystem, såsom fugle. Vi råder fugleejere til at holde fugle væk fra tilberedningsområdet.
- Sørg for altid at placere apparatet utilgængeligt for børn.
- Kontroller at begge overflader på pladen er rene før brug.
- For at forhindre skade på pladerne må de kun bruges til det formål, de er beregnet til på apparatet (dvs. de må f.eks. ikke placeres i en ovn, på komfuret eller på elektriske kogeplader osv.).
- Sørg for, at pladerne ligger stabilt, velplaceret og korrekt sat på apparatet. Brug kun de plader, der fulgte med apparatet eller er købt fra et godkendt servicecenter.
- Brug altid en paletkniv af træ eller plastik for at undgå skade på pladerne.
- Brug kun dele eller tilbehør, der fulgte med apparatet eller er købt fra et godkendt servicecenter. Brug dem ikke til andre apparater eller formål.

### **Gør ikke følgende**


- Efterlad ikke apparatet ude.
- Efterlad aldrig apparatet uovervåget, når det er tændt eller i brug.
- For at forhindre overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller under et vægskab.
- Apparatet må aldrig placeres direkte oven på sarte overflader (glasbord, dækkeserviet, lakerede møbler osv.) eller på en blød overflade, som et køkkenhåndklæde.
- Apparatet må aldrig placeres under et vægskab eller en hylde eller ved siden af brandbare materialer som persienner, gardiner eller plakater osv.



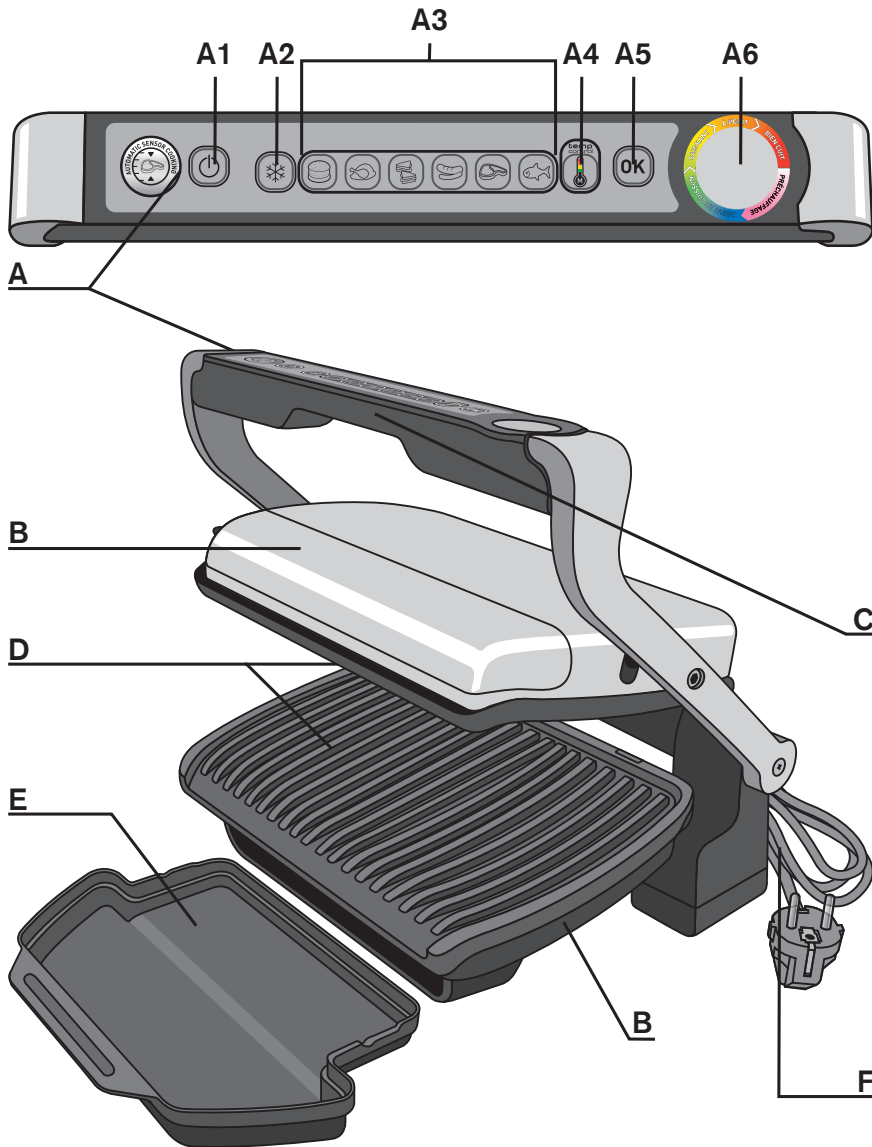


- Apparatet må aldrig placeres på eller i nærheden af varme eller glatte overflader, ledningen må aldrig være tæt på eller i kontakt med varme dele på apparatet, tæt ved en varmekilde eller ligge hen over skarpe kanter.
- Der må ikke anbringes køkkentøj/tagtøj/bestik på apparatets varme overflader.
- Mad må aldrig skæres ud direkte på pladerne.
- Der må aldrig bruges skuresvampe af metal, ståluld eller skrappe slibemidler, da disse kan beskadige nonstick-belægningen.
- Apparatet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Apparatet må ikke bæres i håndtaget eller metalkabler.
- Apparatet må aldrig bruges uden indhold.
- Der må ikke bruges aluminiumsfolie eller andre genstande mellem pladerne og den mad, der tilberedes.
- Bakken til opsamling af fedt må ikke fjernes, mens apparatet er i brug. Hvis bakken til opsamling af fedt fyldes under tilberedning, skal apparatet køle af, før den tømmes.
- Placer ikke den varme plade på følsomme overflader eller under vand.
- Undgå overdreven forvarmning af et tomt apparat for at bevare nonstick-egenskaberne.
- Pladerne må aldrig berøres eller håndteres, når de er varme.
- Tilbered ikke mad i aluminiumsfolie.
- Undgå tilberedning med flambering, da dette kan ødelægge apparatet.
- Anbring ikke sølvpapir eller andre ting mellem pladerne og varmelementet.
- Brug aldrig apparatet til at tilberede eller grille mad, mens det er åbent.
- Varm aldrig apparatet op uden grillpladerne.

## Tips/information

- Tak, fordi du har købt dette apparat, som udelukkende er beregnet til privat hjemmebrug.
- Af sikkerhedsmæssige årsager er apparatet i overensstemmelse med gældende standarder og lovgivning om lavspænding (direktiv), elektromagnetisk kompatibilitet, miljøet og med materialer i kontakt med fødevarer.
- Når apparatet tages i brug første gang kan det udsende en smule lugt eller røg i de første par minutter.
- Vi arbejder konstant med forskning og udvikling og kan modificere disse produkter uden forudgående varsel.
- Undgå at spise fødevarer, som har været i kontakt med de dele, der er markeret med logo .
- Hvis fødevareren er for tyk, forhindrer sikkerhedssystemet apparatet i at fungere.





## Beskrivelse

**A** Betjeningspanel

**A1** Tænd/sluk-knap

**A2** Funktion til frosset mad

**A3** Tilberedningsprogrammer

**A4** 4 temperaturindstillinger i manuel funktion, se specifikt om manuel funktion i hurtigt start-guiden

**A5** OK-knap

**A6** Indikator for tilberedningsniveau

**B** Hoveddel

**C** Håndtag

**D** Grillplader

**E** Drypbakke

**F** Ledning





# Farveguide på indikator for tilberedningsniveau

## Forvarmning



LILLA BLINK  
Vent.



PERMANENT LILLA  
Afslutning på  
forvarmning  
Læg fødevarer på  
plade.

## Start på tilberedning



BLÅ  
Start på  
tilberedning.



GRØN  
Når tilberedningen er i  
gang, bipper apparatet for  
at signalere brugeren om,  
at "rødsteget" (gul) snart er  
opnået.

## Tilberedning - spiseklar



GUL  
Tilberedning  
"rødsteget".



ORANGE  
Tilberedning "medium".



RØD  
Tilberedning  
"gennemsteget".  
Tilberedning  
afsluttet

## Hold varm "ca. 30"



BLINKER RØDT  
Tilberedning afsluttet for  
"gennemsteget".



PERMANENT GRØN  
Manuel funktion er valgt  
eller aktiveret automatisk, se  
"Fejlfindingsguide" på side 33.



BLINKER HVIDT  
Fejl på apparatet  
Der henvises til  
"Fejlfindingsguiden".  
Kontakt kundeservice

## Guide over tilberedningsprogrammer



Burger



Panini/sandwich



Manuel funktion: en  
traditional grill til manuel  
betjening, med 4 forskellige  
temperaturindstillinger  
(fra 110 °C til 275 °C)



Fjerkræ



Fisk

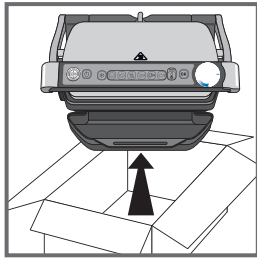


Rødt kød



Svinekød/pølser/  
lam

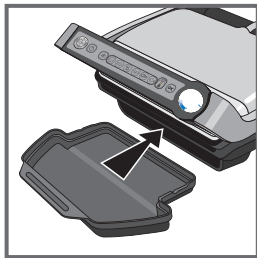
# 1 Tilberedning



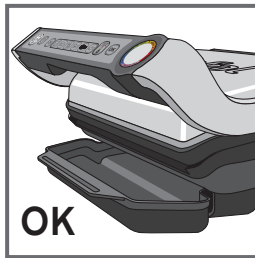
1



2



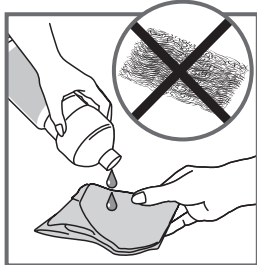
3



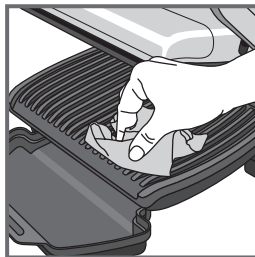
4

- 1 Fjern al emballage, mærkater og tilbehør indvendig og udvendig på apparatet, før det tages i brug. Farvemærkaten på indikatoren for tilberedningsniveau kan ændres efter sprog. Den kan udskiftes med en fra pakken.
- 2 Før pladerne tages i brug første gang, skal de rengøres grundigt med varmt vand og en smule opvaskemiddel, skylles og tørres grundigt.
- 3-4 Anbring den udtagelige drypbakke foran apparatet

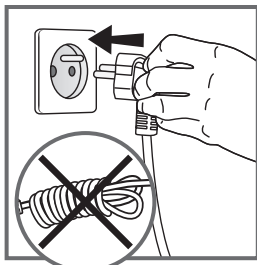
# 2 Forvarmning



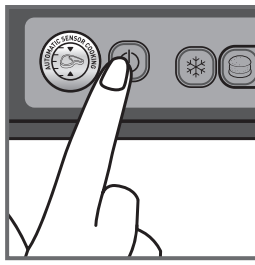
5



6

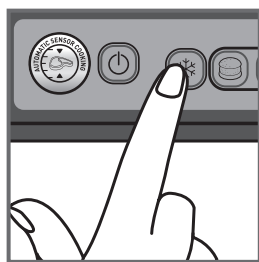


7

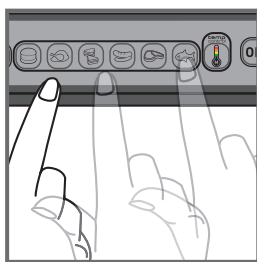


8

- 5 Du får det bedste resultat ved at tørre pladerne af med køkkenrulle, der er fugtet med en smule madolie, hvilket forbedrer nonstick-effekten.
- 6 Fjern eventuelt overskydende olie med et stykke ren køkkenrulle.
- 7 Sørg for, at de øverste og nederste plader er placeret korrekt i produktet. Tænd ikke for forvarmning uden indsatte plader. Sæt apparatets ledning i stikkontakten. (Bemærk, at ledningen skal være helt trukket ud).
- 8 Tryk på tænd/sluk-knappen. Advarsel: Sørg for, at der ikke er fødevarer mellem pladerne



9



10

9 Hvis den mad, du ønsker at tilberede, er frossen, skal du trykke på den tilsvarende knap.

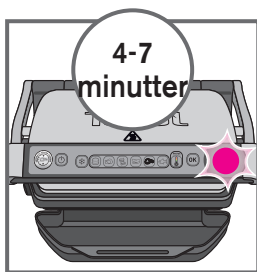
10 Vælg den relevante tilberedningsfunktion afhængig af den mad, der skal tilberedes.

Tip, gælder særligt for kød: tilberedningsresultaterne for de forudindstillede programmer kan variere efter oprindelse, udskæring og kvalitet af den fødevarer, der tilberedes. Programmerne er fastsat og testet på fødevarer af god kvalitet. På samme måde skal tykkelsen på kødet tages i betragtning under tilberedning, du bør ikke tilberede fødevarer med en tykkelse på over 4 cm.

Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsfunktion du skal bruge, henvises der til tilberedningsguiden side 34.



11

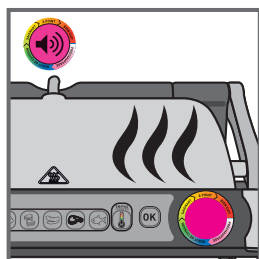


12

11 Tryk på knappen "OK": apparatet går i gang med at varme op, og indikatoren for tilberedningsniveau blinker lilla. NB: Hvis du har valgt et forkert program, skal du gå tilbage til trin 8.

12 Vent 4-7 minutter.

13 Der høres en tone og indikatoren for tilberedningsniveau holder op med at blinke og forvarmningen er afsluttet.

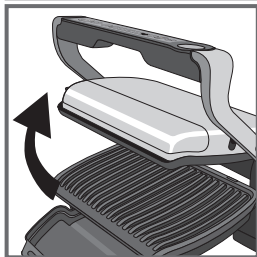


13

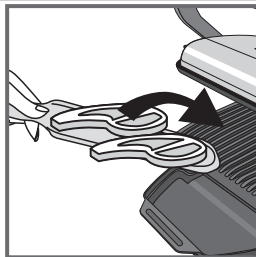
Kommentarer: Hvis apparatet holdes lukket, slukkes det af sikkerhedsmæssige årsager sidst i forvarmningen.



### 3 Tilberedning



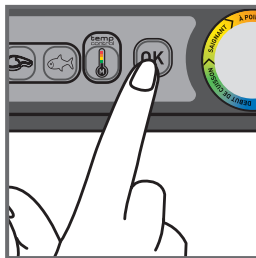
14



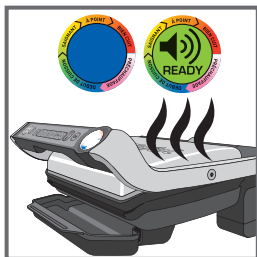
15



16



17



18

14-15 Når apparatet er forvarmet, er det klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden på pladen. Kommentarer: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

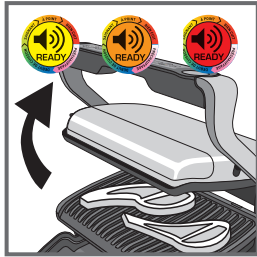
16-17 Apparatet justerer automatisk tilberedningscyklus (tid og temperatur) efter madens tykkelse og kvalitet. Luk apparatet for at starte tilberedningen.

Bemærkning om meget tynde madvarer: Luk apparatet, knappen "OK" blinker, og indikatoren "lyser lilla", tryk på "OK" for at sikre, at apparatet genkender maden, og at tilberedningen starter. Indikatoren for tilberedningsniveau bliver blå og derefter grøn for at indikere, at tilberedning er i gang (de bedste resultater opnås ved ikke at åbne apparatet eller flytte maden under tilberedningsprocessen). Når tilberedningen er i gang, informerer et bip brugeren, hver gang der er nået et bestemt tilberedningsniveau (f.eks. rødstegt, gul).

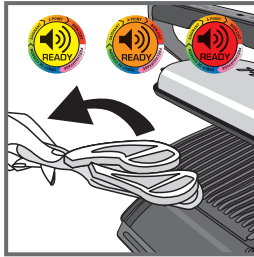
18 Indikatorlyset skifter farve afhængig af tilberedningsgrad. Når indikatorlyset er gult med et bip, er maden rødstegt, når det er orange med et bip, er maden medium og når det er rødt, er maden gennemstegt.

**NB:** Hvis du gerne vil have kødet meget rødstegt, skal du tage det ud, når indikatoren for tilberedningsniveau bliver grøn. Bemærk, at tilberedningsresultaterne særligt for kød kan variere afhængig af type, kvalitet og oprindelse.

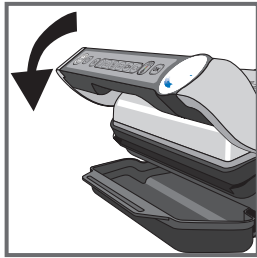
### 3 Tilberedning



19



20



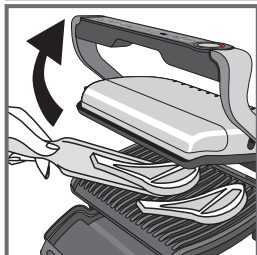
21

19-20 Når farven for dit valg af tilberedningsniveau vises, og der lyder et bip, åbner du apparatet og tager maden ud.

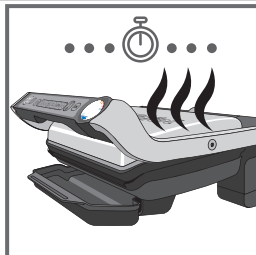
21 Luk apparatet. Kontrolpanelet tændes og sættes automatisk på trinnet 'valg af program'.

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukkes automatisk, hvis der ikke vælges program.

## 4 Kommentarer



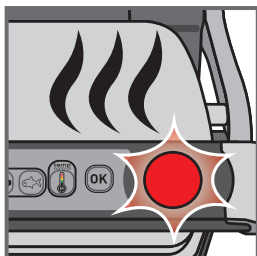
22



23



24



25

22-23-24

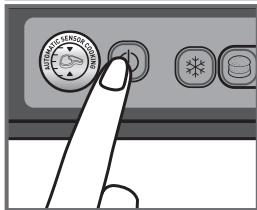
Hvis du ønsker at tilberede mad efter forskellige personlige præferencer, kan du åbne grillen og tage maden ud, når det ønskede niveau er nået og derefter lukke den igen og fortsætte med at tilberede resten af maden. Programmet fortsætter tilberedningen, indtil niveauet 'gennemstegt' er nået.

25 Hold varm-funktion

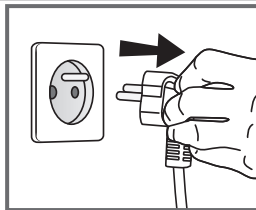
Når maden er gennemstegt, er tilberedningen færdig, og apparatet aktiverer automatisk funktionen, der holder maden varm, indikatorlyset bliver rødt og enheden bipper hvert 20 sekund. Hvis maden efterlades på grillen, fortsætter det med at stege let, mens pladerne køles af. Du kan deaktivere bippet ved at trykke på knappen "OK".

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk for apparatet efter en bestemt tidsperiode

## 5 Rengøring og vedligeholdelse



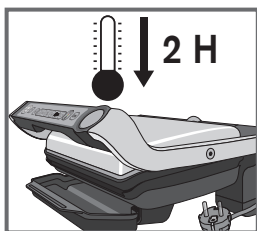
26



27

26 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

27 Træk stikket til apparatet ud af stikkontakten.

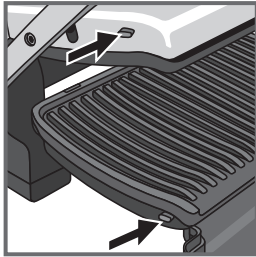


28

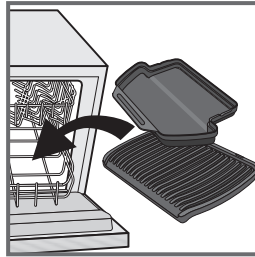
28 Lad apparatet køle af i mindst 2 timer.

Sørg for, at apparatet er kølet helt ned, før det rengøres, for at undgå forbrændinger.

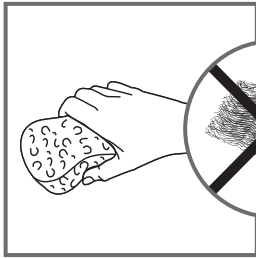
## 6 Rengøring



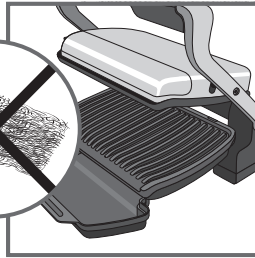
29



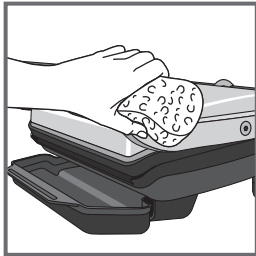
30



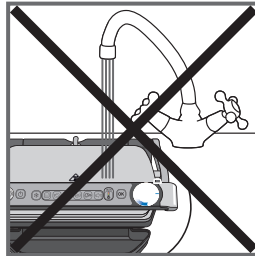
31



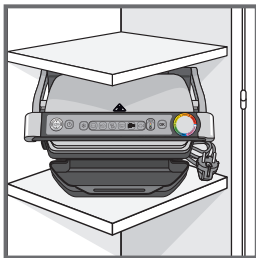
32



33



34



35

29 Lås pladerne op og fjern dem før rengøring for at undgå skade på stegefladen.

30 Apparatet og den tilhørende ledning må ikke sættes i opvaskemaskinen. Varmeelementer, synlige og tilgængelige dele skal rengøres efter fjernelse af pladerne. Hvis det er meget beskidte, skal du vente, indtil apparatet er helt afkølet, hvorefter de rengøres med en tør klud.

31-32

Hvis du ikke vasker pladerne i opvaskemaskinen, skal du bruge varmt vand og en smule opvaskemiddel og derefter skylle dem grundigt for at fjerne eventuelle rester. Tør dem grundigt med køkkenrulle. Der må ikke bruges skuresvampe, ståluld eller slibende rengøringsmiddel til at rengøre nogen dele af grillen, der må kun bruges materiale af nylon eller andet materiale end metal. Tøm drypbakken og vask den i mildt sæbevand, og tør den grundigt med køkkenrulle.

33 Grilllåget rengøres med varmt vand og en våd svamp og tørres med en blød, tør klud.
















34 Selve grilldelen må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.



35 Grillen skal altid være ren og tør, før den stilles væk.

Eventuelle reparationer må kun udføres af en godkendt servicerepræsentant.



## Fejlfindingsguide

Problem	Årsag	Løsning
Knap  blinker +  Indikatorlys permanent grønt + Knap  blinker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet er blevet tændt eller der er påbegyndt en automatisk tilberedningscyklus med mad uden forvarmning af plader (manuel funktion aktiveres automatisk).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 muligheder:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vælg temperaturindstilling ved at trykke på knappen  og derefter trykke på  OK. Tilberedning mulig, men under overvågning (manuel funktion).</li> <li>- Stop apparatet, tag maden ud, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen og vent på at forvarmning afsluttes.</li> </ul> </li> </ul>
Apparatet stopper under forvarmning eller tilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet har været åbent for længe under tilberedning.</li> <li>• Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller hold varm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag apparatet ud af stikkontakten, lad det hvile i 2-3 minutter og genstart derefter processen. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne og lukke det hurtigt for at opnå det bedste resultat. Hvis problemet opstår igen, skal du kontakte din lokale OBH Nordica-kundeservice.</li> </ul>
 Indikatorlyset blinker hvidt + Knap  /  /  /  /  + Uregelmæssig bippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejl på apparat</li> <li>• Apparat opbevares eller bruges et for koldt sted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frakobl og tilslut apparatet igen og genstart en forvarmningscyklus. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.</li> </ul>
Apparatet bipper ikke.		
 Indikatorlyset blinker hvidt + Knap  blinker + Kontinuerlig bippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejl på apparat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frakobl apparatet og kontakt kundeservice.</li> </ul>
Efter forvarmning lagde jeg maden i apparatet og lukkede det,  men indikatorlyset forbliver lilla og tilberedningen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maden i apparatet fylder mere end 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maden må ikke fylde mere end 4 cm.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillen blev ikke åbnet helt, da jeg lagde maden i.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Åbn grillen helt og luk den igen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet registrerer ikke maden i det. Der er ikke nok mad i apparatet, "OK" blinker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bekræft start af tilberedelse ved at trykke på knappen .</li> </ul>




















<p>Apparatet aktiveres i manuel funktion          +  Indikatorlyset blinker rødt.          + knappen  temperaturkontrol og  lyser permanent</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forvarmningstiden blev forkortet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tjek en gang imellem tilberedningen (til brug i manuel funktion). Eller</li> <li>• Stop grillen, tag maden ud, luk grillen, vælg det nye tilberedningsprogram, du vil bruge, og vent på at forvarmningen afsluttes.</li> </ul>
--	---	---

## Tilberedningsguide (automatiske programmer)

Dedikeret program	Farveindikator for tilberedningsniveau		
			
 Rødt kød	Rødstegt	Medium	Gennemstegt
 Burger	Rødstegt	Medium	Gennemstegt
 Panini/sandwich	Let opvarmet	Gyldent	Sprødt
 Fisk	Let tilberedt	Medium	Gennemstegt
 Fjerkræ			Gennemstegt
 Svinekød/pølser/lam			Gennemstegt

**Tips:** Hvis du gerne vil have dit kød meget rødstegt (blå), kan du bruge 

## Tilberedningsguide (inklusive manuel funktion)

Fødevarer		Tilberedningsprogram	Tilberedningsniveau		
			 rødstegt	 medium	 gennemstegt
<b>Brød</b>	Skiver af brød, ristede sandwiches				
	Burger: (efter tilberedning af kødet)				
<b>Kød &amp; fjerkræ</b>	Svinemørbrad, svinefilet (uden ben), svinekam				
	Lam (uden ben)				
	Frosne kyllings-nuggets 				
	Svinekam				
	Skive af skinke, der skal tilberedes				
	Marineret kyllingebryst				
	Andebryst				



<b>Fisk</b>	Hel ørred		
	Pillede rejer		
	Tigerrejer (med og uden skal)		
	Tunbøf		
<b>Manuel funktion</b> <b>Se hurtig start-guide for manuel funktion</b>	Grillet frugt og grøntsager (skal skæres i samme størrelse og tykkelse)		4 forskellige temperaturindstillinger

Til frossen mad, tryk på , før du vælger dit program.

## 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 slidage, 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.

### **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 GO712DS0  
220-240 Volt ~ 50-60 Hz  
1930-2180 Watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes








## SIKKERHETSINSTRUKSJONER


### VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- 1. Instruksjoner for bruk, vedlikehold og produktinstallasjon: For din egen sikkerhet bør du lese gjennom alle avsnittene i bruksanvisningen, inkludert piktogrammene som hører til.**
2. Dette apparatet er kun beregnet for bruk innendørs i hjemmet. Det er ikke beregnet brukt på følgende måter, og garantien er ikke gyldig for:
  - personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
  - bondegårder
  - gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - overnattingssteder av bed and breakfast-typen
3. Før første gangs bruk fjernes all emballasje, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet.
4. Dette produktet er ikke beregnet brukt av personer med manglende kunnskap og erfaring, eller av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av produktet av en voksen som er ansvarlig for sikkerheten deres. Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og kunnskaper, forutsatt at





de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke utføre rengjøring og brukervedlikehold med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.

6. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
7. La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
8.  Temperaturen på overflater som er plassert slik at brukeren kan komme i kontakt med dem, kan være høy når apparatet er i bruk. Berør aldri de varme overflatene på apparatet.
9. Dette apparatet er ikke beregnet brukt med ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
10. Trekk ut ledningen helt før du setter inn kontakten på apparatet.
11. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes av produsenten eller kundeservice for å unngå fare.
12. Ikke bruk skjøteledning. Hvis du gjør dette på eget ansvar, må du bare bruke skjøteledninger som er i god stand, har støpsel med jording og samsvarer med strømmerkingen på apparatet. Ta alle nødvendige forbehold for å forhindre at noen snubler over skjøteledninger.
13. Plugg alltid apparatet inn i en jordet stikkontakt.
14. Kontroller at strømforsyningen er kompatibel med strøm- og spenningsmerkingen som er angitt under apparatet.
15. Bruk en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel for å rengjøre stekeplatene.
16. Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.



# ADVARSEL: Ikke varm opp eller bruk apparatet uten at de 2 stekeplatene står inne i grillen.

## Gjør følgende:

- Les instruksjonene nøye. Instruksjonene er felles for ulike versjoner, avhengig av hvilket tilbehør som følger med apparatet. Oppbevar instruksjonene lett tilgjengelig.
- Hvis det oppstår en ulykke, skyller du forbrenningen umiddelbart med kaldt vann og kontakter lege om nødvendig.
- Før første gangs bruk må du vaske platene (se avsnitt 5), helle litt stekeolje på platene og tørke med en myk klut eller et papirhåndkle.
- Uansett om du bruker skjøteledning eller ikke, må du passe på at du plasserer ledningen slik at alle kan bevege seg fritt rundt bordet uten å snuble i den.
- Stekeos kan være farlig for dyr som har særlig sensitivt luftveissystem, for eksempel fugler. Fugleeiere bør holde fuglene borte fra stekeområdet.
- Oppbevar alltid apparatet utilgjengelig for barn.
- Kontroller at begge stekeplatene er rene før bruk.
- For å unngå å skade platene skal de bare brukes i det apparatet de ble laget for (plasser dem for eksempel ikke i en stekeovn, på gassbrennere eller elektriske stekeplater osv.).
- Kontroller at platene er stabile, riktig plassert og ordentlig festet til apparatet. Bruk bare platene som følger med apparatet, eller som kan kjøpes fra et godkjent servicesenter.
- Bruk alltid stekespader i tre eller plast for å unngå å skade stekeplatene.
- Bruk bare deler eller tilbehør som følger med apparatet eller som kan kjøpes fra et godkjent servicesenter. Ikke bruk dem til andre apparater eller andre formål.


## Ikke gjør følgende:

- Ikke bruk apparatet utendørs.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er koblet til strøm eller når det er i bruk.
- For å unngå at apparatet blir overopphetet skal det ikke plasseres i et hjørne eller under et overskap.
- Plasser aldri apparatet rett på skjøre overflater (glassbord, bordduk, lakkerte møbler osv.) eller på myke overflater, for eksempel kjøkkenhåndklær.
- Plasser aldri apparatet under vegghegte skap eller under hyller eller ved siden av brennbare materialer som rullegardiner, gardiner eller veggoppheng.
- Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av varme eller glatte overflater. Ledningen må aldri være i nærheten av eller i kontakt med varme deler på apparatet, nær varmekilder eller hvile på skarpe kanter.
- Ikke plasser kjøkkenredskaper på stekeplatene i apparatet.
- Ikke skjær mat direkte på platene.



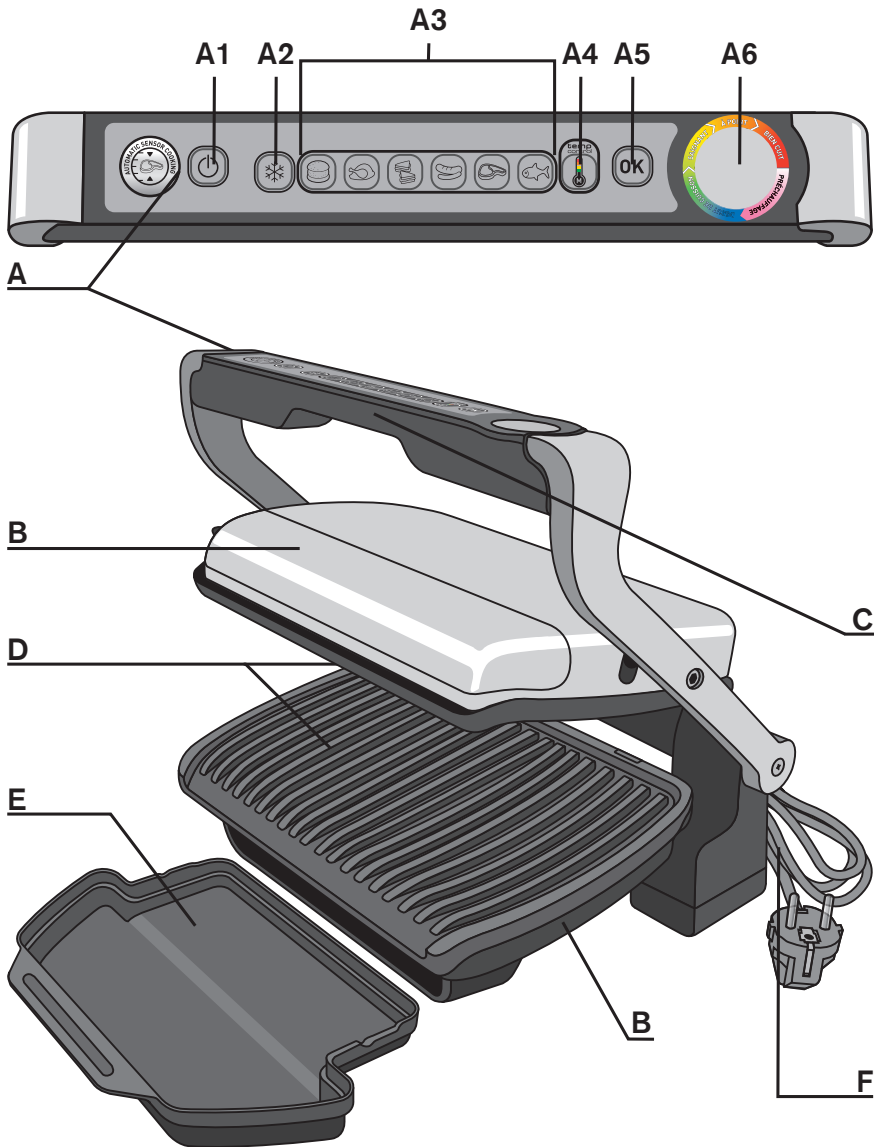
- Ikke bruk skuresvamper, stålull eller grovt skurepulver, siden dette kan skade nonstick-belegget.
- Ikke flytt på apparatet når det er i bruk.
- Ikke bær apparatet i håndtaket eller de metallfargede ledningene.
- Ikke kjør apparatet når det er tomt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre objekter mellom platene og maten som stekes.
- Ikke fjern dryppbrettet under steking. Hvis dryppbrettet blir fullt under steking, må du la apparatet kjøle seg ned før du tømmer brettet.
- Ikke plasser den varme platen på skjøre overflater eller under vann.
- For å bevare beleggets nonstick-egenskaper må du unngå å forhåndsvarme apparatet for mye når det er tomt.
- Berør aldri platene mens de er varme.
- Ikke stek mat i aluminiumsfolie.
- For å unngå å ødelegge apparatet må du aldri bruke flamberingsoppskrifter med apparatet.
- Ikke legg aluminiumsfolie eller andre objekter mellom platene og varmeelementet.
- Bruk aldri grillen til å varme opp eller steke mat mens den er åpen.
- Varm aldri opp apparatet uten stekeplatene.

## Tips/informasjon

- Takk for at du kjøper dette apparatet, som kun er beregnet til bruk i husholdninger.
- Av sikkerhetshensyn overholder dette apparatet gjeldende standarder og bestemmelser – Lavspenningsdirektivet – Elektromagnetisk kompatibilitet – Miljø – Materialer som er i kontakt med mat
- Ved første gangs bruk kan det være litt lukt og litt røyk de første minuttene.
- Vi arbeider fortløpende med forskning og utvikling og kan endre disse produktene uten å varsle om det på forhånd.
- Ikke spis matvarer som kommer i kontakt med deler merket med logoen .
- Hvis maten er for tykk, slår sikkerhetssystemet av apparatet.







## Beskrivelse

A	Kontrollpanel	A4	4 temperaturinnstillinger i manuell innstilling. Les mer om den aktuelle manuelle innstillingen i hurtigstartveiledningene	C	Håndtak
A1	På/av-knapp	A5	OK-knapp	D	Stekeplater
A2	Innstilling for frossen mat	A6	Indikator for stekenivå	E	Dryppbrett
A3	Stekeprogrammer	B	Deksel	F	Strømledning



# Fargeveiledning for stekenivåindikatoren

## Oppvarming



LILLA BLINKING  
Vent



FAST LILLA  
Oppvarmingen er  
slutt.  
Legg inn mat

## Stekestart



BLÅ  
Stekestart



GRØNN  
Apparatet piper under  
steking for å varsle om at  
nivået "rå" (gult) snart nås.

## Steking – klart til å spise



GUL  
Stekenivået "rå"



ORANSJE  
Stekenivået "medium"



RØD  
Stekenivået "godt  
stekt"  
Steking er  
ferdig

## Hold varm "ca. 30"



RØD BLINKING  
Steking ferdig med nivået  
"godt stekt"



FAST GRØNT  
Manuell funksjon er valgt  
eller aktivert automatisk, se  
"Feilsøkningsveiledning" på side  
50.



HVIT BLINKING  
Produktet fungerer ikke  
Se "Feilsøkningsveiledning".  
Kontakt kundeservice

## Veiledning for stekeprogrammer



Burger



Panini/  
sandwich



Manuell innstilling: tradisjonell  
grill for manuell bruk, inkludert 4  
ulike temperaturinnstillinger  
(fra 110 °C til 275 °C)



Kylling



Fisk

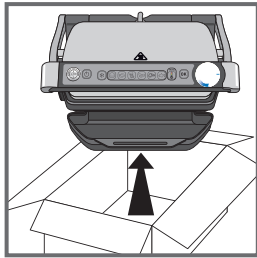


Rødt kjøtt



Svin/pølser/  
lam

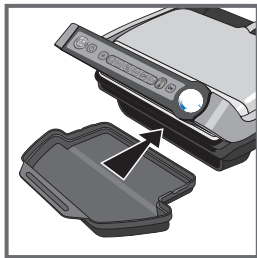
# 1 Klargjøring



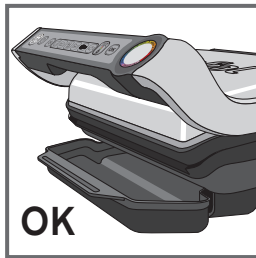
1



2



3



4

1 Fjern all emballasje, alle materialer, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet.

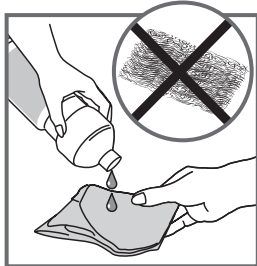
Fargeklistremerket på stekenivåindikatoren kan byttes ut med et annet språk. Du kan bytte med det som ligger inne i emballasjen.

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

3-4

Plasser det uttakbare dryppbrettet foran på apparatet.

# 2 Oppvarming



5



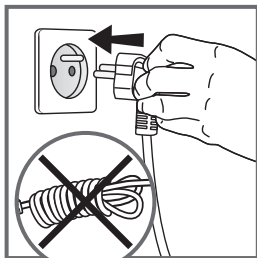
6

5 For best resultat kan du tørke av stekeplatene med et papirhåndkle dyppet i litt stekeolje for å få en enda bedre nonstick-effekt.

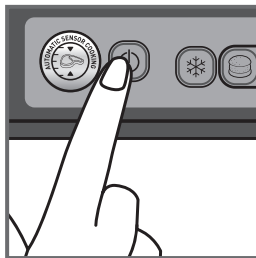
6 Fjern eventuell overskytende olje med et rent papirhåndkle.

7 Sørg for at øvre og nedre plate er riktig plassert i apparatet. Ikke start oppvarmingen uten platene. Koble apparatet til en stikkontakt. (Merk at ledningen må være helt trukket ut.)

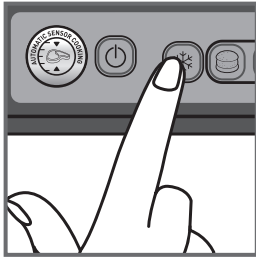
8 Trykk på på/av-knappen. Forsiktig: Kontroller at det ikke ligger mat mellom platene



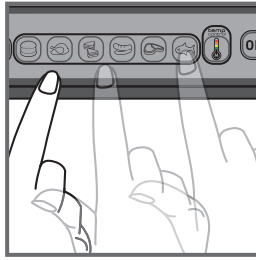
7



8



9



10

9 Hvis maten du vil steke er frossen, trykker du på den tilsvarende knappen.

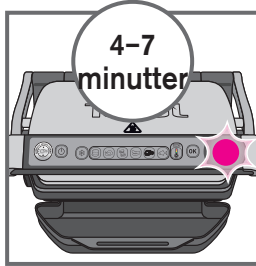
10 Velg riktig stekeinnstilling, alt etter hvilken type mat du vil steke.

Spesielt tips for kjøtt:  
Stekeresultatene kan variere med de forhåndsinnstilte programmene, avhengig av råvarene, skjæringen og kvaliteten på matvaren som stekes. Programmene er satt opp og testet for mat av god kvalitet. På samme måte må du ta hensyn til tykkelsen på kjøttet under steking. Ikke stek mat som er tykkere enn 4 cm.

Hvis du er usikker på hvilken stekeinnstilling du skal bruke, kan du se i stekeveiledningen på side 51.



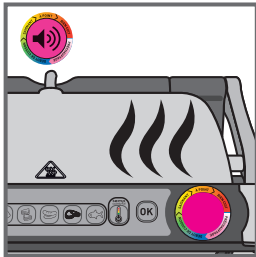
11



12

11 Trykk på OK-knappen: Apparatet starter oppvarmingen, og stekenivåindikatoren blinker lilla.

**NB:** Hvis du har valgt feil program, går du tilbake til trinn 8.  
12 Vent i 4–7 minutter.



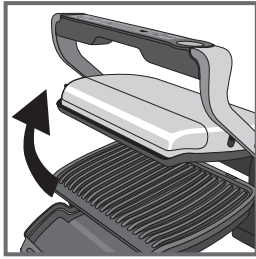
13

13 Når det høres en lyd og stekenivåindikatoren slutter å blinke lilla, er oppvarmingen ferdig.

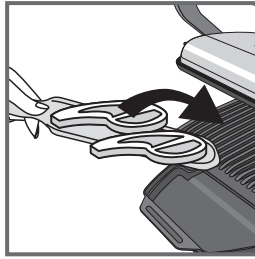
Kommentarer: Hvis apparatet blir stående lukket når oppvarmingen er ferdig, slår sikkerhetssystemet av apparatet.



### 3 Steking



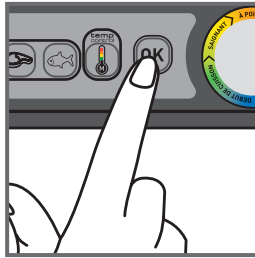
14



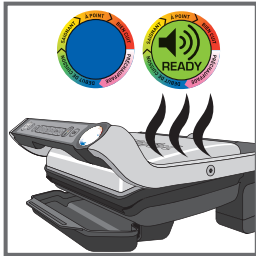
15



16



17



18

14–15 Etter oppvarming er apparatet klart til bruk. Åpne grillen og legg maten på stekeplaten.

Kommentarer: Hvis apparatet står åpent for lenge, slår sikkerhetssystemet av apparatet automatisk.

16–17 Apparatet justerer automatisk stekesyklusen (tid og temperatur) i henhold til mengden mat og tykkelsen på maten. Lukk apparatet for å starte steking. Merknad for svært tynne stykker med mat: Lukk apparatet. OK-knappen blinker, og indikatoren lyser fast lilla. Trykk på OK for å sikre at apparatet forstår at det er lagt inn mat, og for å starte steking. Stekenivåindikatoren blir blå og deretter grønn for å angi at steking pågår (for best resultat må du ikke åpne eller flytte på maten under steking). Under steking varsles brukeren med en lyd hver gang et visst stekenivå nås (f.eks. rå/gult).

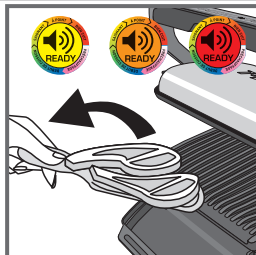
18 Indikatorlampen endrer farge i henhold til stekegraden. Når indikatorlampen blir gul og det høres en lyd, er maten rå. Når indikatorlampen blir oransje og det høres en lyd, er maten medium stekt. Når indikatorlampen er rød, er maten godt stekt.

**NB!** Hvis du liker kjøttet svært rått, kan du ta ut kjøttet når stekenivåindikatoren blir grønn. Merk at særlig for kjøtt er det vanlig at stekeresultatene varierer, avhengig av matvaretype, kvalitet og råvare.

### 3 Steking



19



20



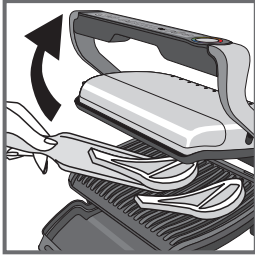
21

19–20 Når fargen som vises, samsvarer med stekenivået du ønsker, og du hører en lyd, åpner du apparatet og tar ut maten.

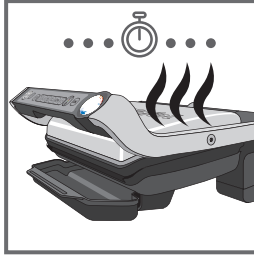
21 Lukk apparatet. Kontrollpanelet lyser og går til den valgte programinnstillingen.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk hvis du ikke velger et program.

## 4 Kommentarer



22



23



24



25

22–23–24

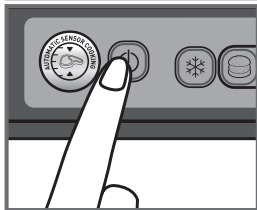
Hvis personene du steker mat til har forskjellige ønsker, åpner du grillen og tar ut maten når den har nådd ønsket nivå og lukker den igjen for å fortsette å steke resten av maten. Programmet fortsetter å steke til maten er godt stekt.

25 Hold varm-funksjon

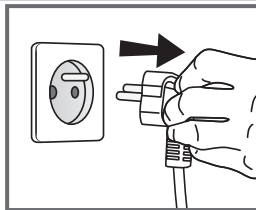
Når maten er godt stekt, aktiverer apparatet automatisk hold varm-funksjonen, indikatorlampene blir røde og apparatet gir en lyd hvert 20. sekund. Hvis mat blir liggende på grillen, fortsetter den å steke mens stekeplatene kjøles ned. Du kan deaktivere lyden ved å trykke på OK-knappen.

**Merk:** Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk etter en viss tidsperiode.

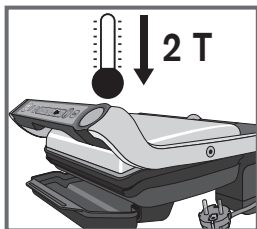
## 5 Rengjøring og vedlikehold



26



27



28

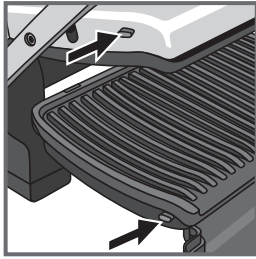
26 Trykk på på/av-knappen for å slå av apparatet.

27 Trekk ut støpselet på apparatet fra stikkontakten.

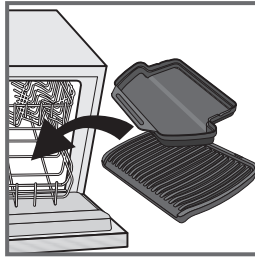
28 La grillen kjøle seg ned i minst 2 timer. For å unngå brannskader må grillen kjøle seg ned ordentlig før du rengjør den.



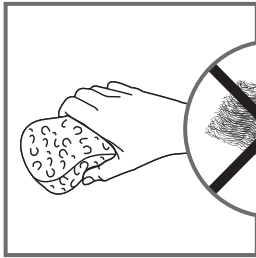
## 6 Rengjøring



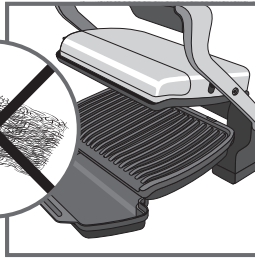
29



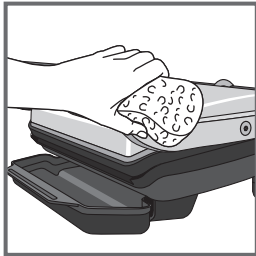
30



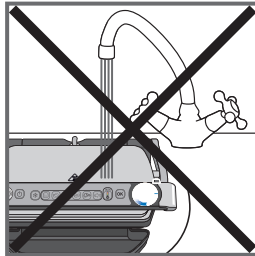
31



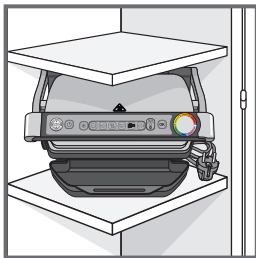
32



33



34



35

29 Løsne og ta ut platene før rengjøring for å forhindre skader på stekeoverflatene.

30 Apparatet og ledningen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Varmeelementene, synlige og tilgjengelige deler skal ikke vaskes etter at platene er tatt ut. Hvis de er veldig skitne, kan du vente til apparatet har kjølt seg helt ned og rengjøre dem med en tørr klut.

31–32

Hvis du ikke vil vaske stekeplatene i oppvaskmaskinen, kan du bruke varmt vann og litt oppvaskmiddel til rengjøring og deretter skylle grundig for å fjerne alle rester. Tørk dem forsiktig med et papirhåndkle.

Ikke bruk metallskuresvamper, stålull eller slipende rengjøringsmiddel til å vaske noen deler av grillen med. Bruk bare vaskesvamper av nylon eller andre materialer enn metall.

Tøm dryppbrettet og vask det i mildt såpevann, og tørk det deretter grundig med et papirhåndkle.













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




34 Ikke senk grillen ned i vann eller annen væske.

35 Sørg alltid for at grillen er ren og tørr før du setter den bort.










Alle reparasjoner skal utføres av en godkjent servicerepresentant.

## Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Knappen  blinker + Indikatorlampe lyser fast grønt + Knappen  blinker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet slås på eller det startes en automatisk stekesyklus med mat, men uten at platene er oppvarmet på forhånd (manuell innstilling aktiveres automatisk).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 mulige årsaker:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Velg temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen og deretter trykke på OK. La maten steke, men ha tilsyn med steking (manuell innstilling).</li> <li>Stopp apparatet, ta ut maten, lukk apparatet ordentlig, programmer apparatet på nytt og vent til oppvarmingen er ferdig.</li> </ul> </li> </ul>
Apparatet stopper under oppvarmingen eller steking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet har blitt stående åpent for lenge under steking.</li> <li>Apparatet har stått tomt for lenge etter at oppvarmingen eller hold varm-funksjonen var ferdig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut kontakten på apparatet og la det stå i 2–3 minutter. Start prosessen på nytt. Neste gang du bruker apparatet, åpner og lukker du det raskt for å få de beste stekeresultatene. Hvis problemet oppstår igjen, kontakter du din lokale OBH Nordica kundeservice.</li> </ul>
 Indikatorlampen blinker hvitt + Knappen  /  /  /  blinker + Gjentatte lyder Det kommer ingen lyd fra apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet er ødelagt.</li> <li>Apparatet oppbevares eller brukes i et rom som er for kaldt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut kontakten på apparatet og stikk den inn igjen, og start umiddelbart en oppvarmingssyklus. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.</li> </ul>
 Indikatorlampen blinker hvitt + Knappen  blinker + Kontinuerlig lyd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet er ødelagt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut kontakten på apparatet og kontakt kundeservice.</li> </ul>
Etter oppvarmingen la jeg mat i apparatet og lukket det,  men indikatorlampen er fremdeles lilla, og steking starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maten i apparatet er tykkere enn 4 cm.</li> <li>Grillen ble ikke åpnet helt da maten ble lagt inn.</li> <li>Apparatet oppdager ikke mat inne i apparatet. Matmengden er ikke stor nok, OK blinker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maten må ikke være tykkere enn 4 cm.</li> <li>Åpne grillen helt og lukk den igjen.</li> <li>Bekreft at du vil starte steking ved å trykke på knappen .</li> </ul>

Apparatet starter i manuell innstilling +  Indikatorlampen blinker rødt. + Knappen  temp.kontroll og  lyser fast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarmingstiden ble avkortet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hold øye med steking med jevne mellomrom (brukes ved manuell innstilling). Eller</li> <li>• Stopp grillen, ta ut maten, lukk grillen, velg det nye stekeprogrammet du vil bruke, og vent til oppvarmingen er ferdig.</li> </ul>
---	--	--

## Stekeveiledning (automatiske programmer)

Spesialprogram	Fargeindikator for stekenivå		
			
 Rødt kjøtt	Rå	Medium	Godt stekt
 Burger	Rå	Medium	Godt stekt
 Panini/sandwich	Lyst stekt	Brunet	Sprøstekt
 Fisk	Lyst stekt	Medium	Godt stekt
 Kylling			Godt stekt
 Svin/pølser/lam			Godt stekt

**Tips:** Hvis du vil ha kjøttet svært rått (blått), kan du bruke 

## Stekeveiledning (inkludert manuell innstilling)

Mat	Stekeprogram	Stekenivå		
				
<b>Brød</b>	Brødskiver, ristet brød			
	Burger: (etter at kjøttet er forhåndsstekt)			
<b>Kjøtt og kylling</b>	Svinefilet (uten bein), tynnribbe			
	Lam (uten bein)			
	Frosne kyllingnuggets 			
	Tynnribbe			
	Skinkestykke som skal stekes			
	Marinert kyllingbryst			
	Andebryst			
	<b>Fisk</b>	Hel ørret		
Pillede reker				
Kongereker (med og uten skall)				
Tunfiskskive				



<b>Manuell innstilling</b> <b>Se hurtigstart-veiledningen for manuell innstilling</b>	Grillet frukt og grønnsaker (kuttet i samme størrelse og tykkelse)		4 ulike temperaturinnstillinger
--	--	---	---------------------------------

Hvis maten er frossen, trykker du 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 spenningssvingninger
  - 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.

### **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 GO712DS0  
220-240 Volt ~ 50-60 Hz  
1930-2180 Watt




Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.



## TURVALLISUUSOHJEET TÄRKEÄT VAROTOIMET

- 1. Tuotteen käyttöä, hoitoa ja asennusta koskevat ohjeet: lue turvallisuussyistä käyttöohjeen kaikki osat ja tutustu käyttöohjeessa oleviin kuviin.**
2. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
  - henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa työtiloissa
  - maatilat
  - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
  - Bed & Breakfast -tyyppiset majoitusympäristöt.
3. Ennen kuin käytät grilliä ensimmäisen kerran, poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
4. Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä grilliä vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki grillillä tai käytä sitä leikkikaluna.
5. Yli 8-vuotiaat 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 heidät on opetettu käyttämään laitetta

turvallisella tavalla ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

6. Pidä grilli ja liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
7. Älä jätä grilliä ilman valvontaa.
8.  Laitteen runko voi kuumeta grillin ollessa toiminnassa. Älä koske kuumiin pintoihin.
9. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
10. Avaa liitosjohto kokonaan rullalta, ennen kuin liität pistotulpan pistorasiaan.
11. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa valmistaja tai valtuutettu huoltoliike.
12. Älä käytä jatkojohtoa. Jos hyväksyt, että annat vastuun jatkojohdon käytöstä, voit käyttää hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistotulppa ja joka sopii laitteen lähtötehoon. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.
13. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
14. Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva grillin pohjassa mainitun lähtötehon ja jännitteen kanssa.
15. Puhdista paistolevyt sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
16. Älä upota grilliä, liitosjohtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin.

# VAROITUS: Älä lämmitä tai kuumenna grilliä ilman paistolevyjä.

## Huolehdi seuraavista

- Lue ohjeet huolellisesti. Ohjeiden sisältö voi hieman vaihdella laitteen mukana toimitettavien lisätarvikkeiden mukaan. Säilytä ohjeita helppopääsyisessä paikassa.
- Jos sattuu onnettomuus, huuhtelee palovamma heti vedellä ja ota tarvittaessa yhteyttä lääkäriin.
- Pese paistolevyt ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso luku 5), kaada paistolevyille hieman öljyä ja kuivaa ne pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- Sijoita liitosjohto ja mahdollinen jatkojohto niin, etteivät ne häiritse ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä eikä kukaan pääse kompastumaan johtoihin.
- Ruoan käry voi olla vaarallista eläimille, joilla on erityisen herkkä hengityselimistö, kuten linnuille. Suosittelemme, että grilliä ei käytetä lintujen lähistöllä.
- Pidä grilli aina lasten ulottumattomissa.
- Tarkista ennen käyttöä, että paistolevyjen molemmat puolet ovat puhtaat.
- Jotta levyt eivät vahingoitu, käytä niitä vain laitteessa, johon ne on tarkoitettu (älä laita niitä esimerkiksi uuniin, kaasuliedelle, sähkölevylle tai vastaavalle).
- Varmista, että levyt on aseteltu tukevasti ja oikein paikoilleen ja kiinnitetty grilliin. Käytä vain grillin mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta ostettuja levyjä.
- Käytä aina puisia tai muovisia keittiövälineitä, jotta levyt eivät vaurioidu.
- Käytä vain grillin mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta ostettuja varaosia tai lisätarvikkeita. Älä käytä niitä muiden laitteiden kanssa tai muihin käyttötarkoituksiin.


## Älä tee seuraavia

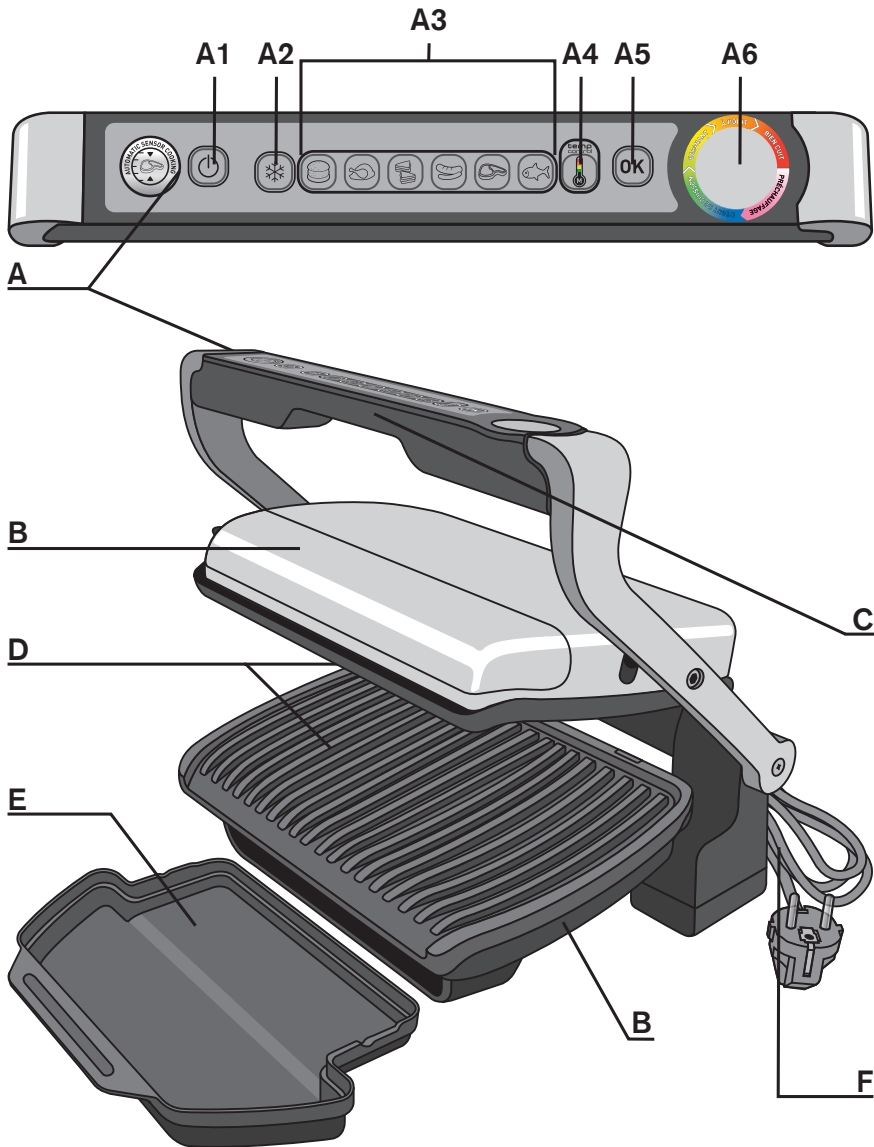
- Älä käytä grilliä ulkona.
- Älä jätä käytössä olevaa tai pistorasiaan liitettyä laitetta ilman valvontaa.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi grilliä ei pidä sijoittaa nurkkaan tai seinäkaapin alle.
- Älä sijoita laitetta suoraan herkälle alustalle (esim. lasipöydälle, pöytäliinalle tai lakattujen huonekalujen päälle) äläkä myöskään pehmeälle alustalle, kuten keittiöpyyhkeen päälle.
- Älä sijoita grilliä seinään kiinnitetyn kaapin tai hyllyn alapuolelle tai helposti syttyvien materiaalien, kuten rullakaihdivien, verhojen tai seinävaatteiden, viereen.
- Älä sijoita laitetta kuumalle tai liukkaalle pinnalle tai sen lähelle. Liitosjohto ei saa koskettaa grillin kuumia osia, eikä se saa sijaita lämmönlähteen lähellä tai terävän reunan päällä.
- Älä aseta keittiövälineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä leikkaa ruokaa suoraan paistolevyjen päällä.



- Älä koskaan käytä metallista hankaussientä, teräsvillaa tai hankausjauhetta, koska se voi vaurioittaa pinnoitetta.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kanna grilliä kädensijan tai metallilankojen varassa.
- Älä koskaan käytä grilliä tyhjänä.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia paistolevyn ja paistettavan ruoan väliin.
- Älä irrota tippa-alustaa kypsennyksen aikana. Jos tippa-alusta täyttyy käytön aikana, anna grillin jäähtyä, ennen kuin tyhjänsä tippa-alustan.
- Älä laita kuumaa levyä herkälle pinnalle tai veteen.
- Vältä grillin liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinnoite pysyy tarttumattomana.
- Älä käsittele levyjä, kun ne ovat kuumia.
- Älä kääri kypsennettävää ruokaa alumiinifolioon.
- Älä liekitä ruokaa grillissä, sillä grilli voi vaurioitua.
- Älä laita foliota tai mitään muuta materiaalia paistolevyjen ja lämpövastuksen väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa niin, että grilli on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.

## Neuvoja/tietoja

- Kiitos, että valitsit tämän grillin, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää voimassa olevat standardit ja säädökset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, ympäristödirektiivit ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua ja savua ensimmäisten minuuttien aikana.
- Valmistaja kehittää jatkuvasti kaikkia tuotteita ja voi muuttaa niitä ilman erillistä ilmoitusta.
- Älä syö ruokaa, joka on joutunut kosketuksiin sellaisten osien kanssa, jotka on merkitty symbolilla .
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen.



## Kuvaus

<b>A</b>	Ohjaustaulu	<b>A4</b>	4 lämpötila-asetusta manuaalisessa käytössä, katso manuaalisen käytön pikaopas	<b>C</b>	Kädensija
<b>A1</b>	Käynnistys-/sammutuspainike	<b>A5</b>	OK-painike	<b>D</b>	Paistolevyt
<b>A2</b>	Pakasteiden sulatus	<b>A6</b>	Paistoasteen ilmaisin	<b>E</b>	Tippa-alusta
<b>A3</b>	Paisto-ohjelmat	<b>B</b>	Laitteen runko	<b>F</b>	Liitosjohto



# Paistoasteen ilmaisimien värien selitys

## Esilämmitys



VILKKUVA VIOLETTI  
Odota.



TASAINEN VIOLETTI  
Esilämmitys valmis.  
Voit asettaa ruoan grilliin.

## Paiston alku



SININEN  
Paisto alkaa.



VIHREÄ  
Paiston aikana laitteesta kuuluu äänimerkki, jolla ilmoitetaan käyttäjälle, että paistoaste "puoliraaka" (keltainen) saavutetaan pian.

## Paisto – valmis syötäväksi



KELTAINEN  
Puoliraaka



ORANSSI  
Puolikypsä



PUNAINEN  
Kypsä  
Paisto päättynyt

## Lämpimänä pitäminen, n. 30 astetta



VILKKUVA PUNAINEN  
Kypsä-paistoasteen loppu



TASAINEN VIHREÄ  
Manuaalitoiminto valitaan tai käynnistetään automaattisesti, katso "Vianetsintäopas" sivulla 67.



VILKKUVA VALKOINEN  
Tuote on viallinen.  
Katso "Vianetsintäopas".  
Ota yhteys asiakaspalveluun.

## Paisto-ohjelmien ohje



Jauhelihapihvi



Lämmin voileipä



Siipikarja



Kala



Punainen liha

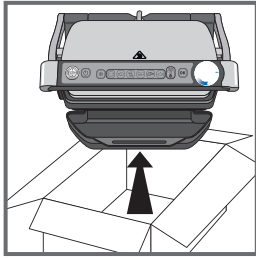


Sianliha/  
makkarat/  
lammas



Manuaalinen käyttö: perinteinen grilli manuaalista käyttöä varten 4 erilaisella lämpötila-asetuksella (110–275 °C).

# 1 Valmistelut



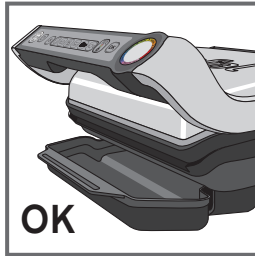
1



2



3



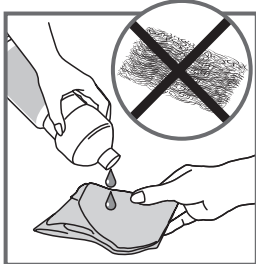
4

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella. Voit vaihtaa paistoasteen ilmaisimen väritarran kielen mukaan. Voit korvata sen laitteen pakkauksen sisäpuolella olevalla tarralla.

2 Ennen grillin ensimmäistä käyttöä puhdista paistolevyt huolellisesti lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta ja huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

3-4 Aseta irrotettava tippa-alusta laitteen etuosaan.

# 2 Esilämmitys



5



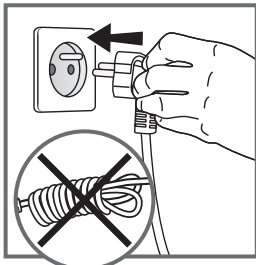
6

5 Voit halutessasi parantaa paistotulosta pyyhkimällä paistolevyt ruokaöljyllä kostutetulla talouspaperilla. Näin ruoka irtaota helpommin levyistä.

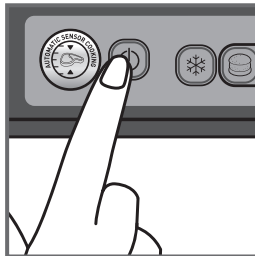
6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.

7 Varmista, että ylä- ja alapaistolevyt on asetettu laitteeseen oikein. Älä käynnistä esilämmitystä, jos paistolevyt eivät ole paikallaan. Liitä laite pistorasiaan. (Varmista, että liitosjohto on kierretty täysin auki.)

8 Paina käynnistys-/sammutuspainiketta.

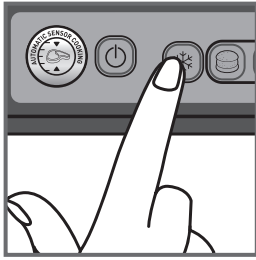


7

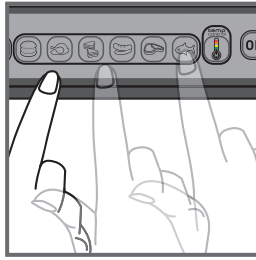


8

**Varoitus:** Varmista, että paistolevyjen välissä ei ole ruokaa.



9



10

9 Jos valmistettava elintarvike on pakaste, paina sulatuspainiketta.

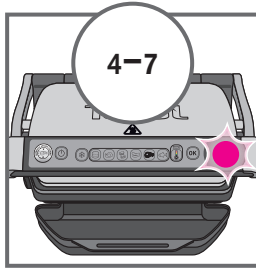
10 Valitse valmistettavalle elintarvikkeelle soveltuva asetus. Etenkin lihaa koskeva neuvo: Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella paistettavan ruoka-aineen alkuperän, leikkuutavan ja laadun mukaan. Ohjelmat on testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita.

Myös lihan paksuus on huomioitava: yli 4 cm:n paksuisten lihanalojen grillaus on kielletty.

Jos olet epävarma valittavasta paistoasetuksesta, katso lisätietoja sivulla 68 olevasta paisto-oppaasta.



11



12

11 Paina OK-painiketta, jolloin grilli aloittaa esilämmityksen ja paistoasteen ilmaisin vilkkuu violettina.

**HUOM.!** Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.

12 Odota 4–7 minuuttia.



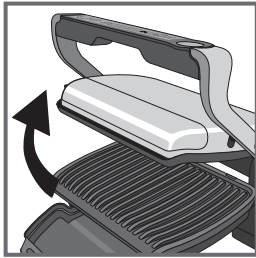
13

13 Kun kuuluu äänimerkki ja paistoasteen ilmaisin lakkaa vilkkumasta violettina, esilämmitys on valmis.

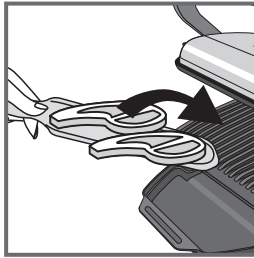
Huomautus: jos grilliä ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa grillin.



### 3 Kypsennys



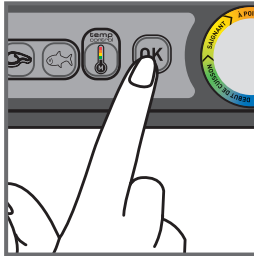
14



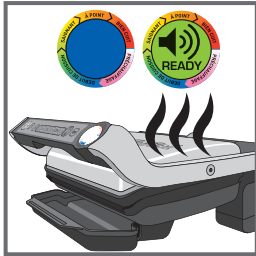
15



16



17



18

14-15 Esilämmityksen jälkeen grilli on valmis käyttöön. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet paistolevylle.

Huomautus: jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.

16-17 Laite säätää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella. Sulje grilli kypsennyksen käynnistämiseksi.

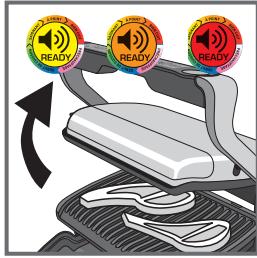
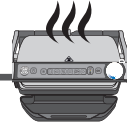
Jos grillaat erittäin ohuita viipaleita: sulje grilli, minkä jälkeen OK-painike vilkkuu ja ilmaisin palaa yhtäjaksoisesti violettina. Paina OK-painiketta, jotta laite tunnistaa ruoka-aineen ja käynnistää kypsennyksen.

Paistoasteen ilmaisin muuttuu ensin siniseksi ja sitten vihreäksi, mikä osoittaa, että kypsennys on käynnissä (saat paremman tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirrä ruoka-aineita paiston aikana). Paiston aikana kuuluu äänimerkki aina, kun saavutetaan jokin paistoaste (esim. puoliraaka/keltainen).

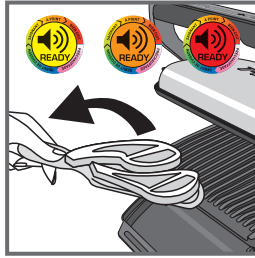
18 Ilmaisin muuttuu väriään paistoasteen mukaisesti. Kun ilmaisin on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraakaa. Kun ilmaisin on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsää. Kun ilmaisin on punainen, ruoka on kypsää.

**HUOM.!** Jos pidät lähes raa'asta lihasta, ota liha pois, kun paistoasteen ilmaisin muuttuu vihreäksi. Huomaa, että etenkin lihan paistotulos vaihtelee lihan tyyppin, laadun ja alkuperän mukaan.

### 3 Kypsennys



19

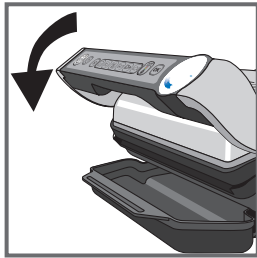


20

19–20 Kun ilmaisimen väri vastaa haluamaasi paistoastetta ja kuuluu äänimerkki, avaa grilli ja ota ruoka pois.

21 Sulje grilli. Ohjaustaulun valo syttyy, ja ohjaustaulu siirtyy ohjelman valintatilaan.

Huomautus: turvajärjestelmä sammuu automaattisesti, jos et valitse mitään ohjelmaa.



21

#### Suurten ruoka-ainemäärien kypsennys

Jos haluat kypsentää lisää ruoka-aineita, aseta lämpötila uudelleen (katso luvun 2 "Esilämmitys" kohta 9), vaikka kyseessä olisi samantyyppinen ruoka-aine tai sama ohjelma.

#### Näin kypsennät lisää ruoka-aineita:

Kun ensimmäisen ruoka-aine-erän kypsennys on päättynyt:

1. Varmista, että grilli on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruoka-aineita.
2. Valitse sopiva paistoasetus tai -ohjelma (tämä vaihe on välttämätön, vaikka paistoasetus olisi sama kuin edellisten ruoka-aineiden kohdalla).
3. Käynnistä esilämmitys painamalla OK-painiketta. Esilämmityksen aikana paistoasteen ilmaisin alkaa vilkkua violettina.
4. Kun esilämmitys on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki ja paistoasteen ilmaisin lakkaa vilkkumasta violettina.
5. Laitte on valmis käytettäväksi, kun esilämmitys on päättynyt. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet paistolevyille.

#### Tärkeää:

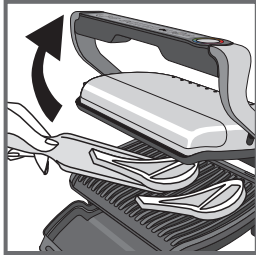
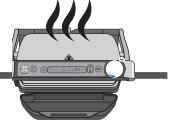
- Esilämmitys on pakollinen ennen jokaista uutta ruoka-aine-erää.

**Muista:** varmista ennen esilämmityksen käynnistämistä, että grilli on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruoka-aineita.

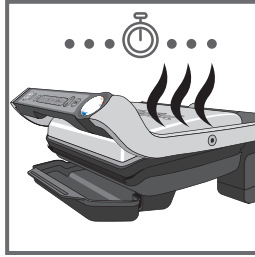
- Odota sitten, että esilämmitys päättyy, ennen kuin avaat grillin ja laitat sinne ruoka-aineita.

**Huom.!** Jos uusi esilämmitys käynnistetään välittömästi edellisen kypsennyksen päätyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.

## 4 Huomautuksia



22



23

22–23–24

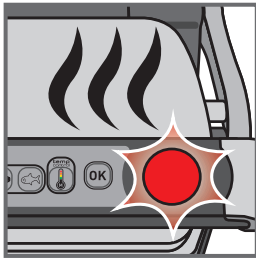
Jos haluat paistaa grilliin laitettuja ruokia eri kypsyyssasteisiin, avaa grilli ja poista palat, jotka ovat saavuttaneet halutun paistoasteen, ja sulje sitten grilli uudelleen, jolloin muut palat jäävät vielä paistumaan. Paisto-ohjelma jatkuu, kunnes se saavuttaa paistoasteen "kypsä".



24

25 Lämpimänäpito toiminto

Kun kypsennys päättyy, laite käynnistää automaattisesti lämpimänäpito toiminnon, ilmaisin muuttuu punaiseksi ja laitteesta kuuluu äänimerkki 20 sekunnin välein. Jos ruoka-aine jätetään grilliin, se jatkaa paistumista paistolevyjen jäähtymisen ajan. Voit katkaista merkkiäänän painamalla OK-painiketta.



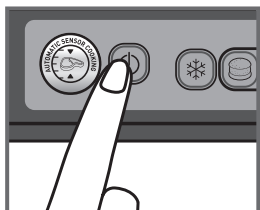
25

**HUOM.!** Turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

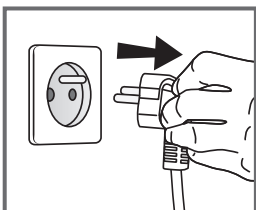




## 5 Puhdistus ja hoito

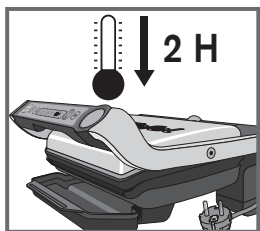


26



27

- 26 Sammuta laite painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta.
- 27 Irrota liitosjohto pistorasiasta.



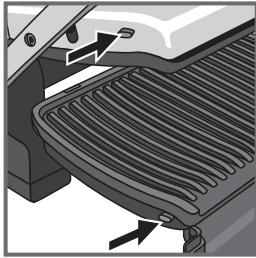
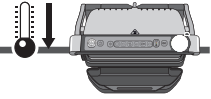
28

- 28 Anna grillin jäähtyä vähintään 2 tuntia.

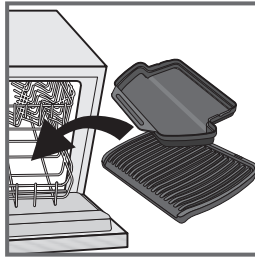
Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.



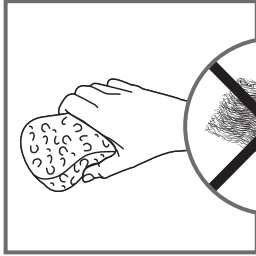
## 6 Puhdistus



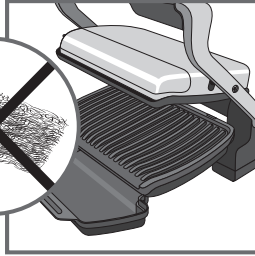
29



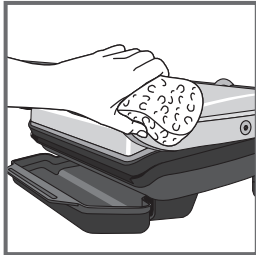
30



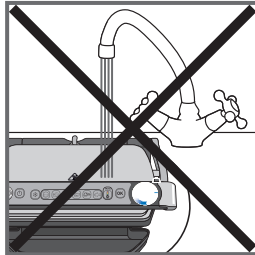
31



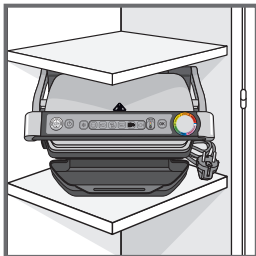
32



33



34



35

29 Irrota ja poista paistolevyt ennen grillin puhdistusta, jotta et vahingoita niiden pintaa.

30 Grilliä ja liitosjohtoa ei saa pestä astianpesukoneessa. Lämpövastusten näkyvissä ja saatavilla olevia osia ei puhdisteta levyjen poistamisen jälkeen. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit pyyhkiä niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.

31–32 Jos et halua laittaa paistolevyjä astianpesukoneeseen, pese ne lämpimässä vedessä, jossa on hieman astianpesuainetta, ja huuhtele ne sitten huolellisesti. Kuivaa paistolevyt lopuksi talouspaperilla.

Älä puhdistu grillin osia metallisella hankaussienellä, teräsvillalla tai syövyttävillä puhdistusaineilla, vaan käytä ainoastaan nylonista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä. Tyhjennä tippa-alusta, pese se ja kuivaa se sitten talouspaperilla.














33 Puhdistu grilli pyyhkimällä se kostutetulla sienellä ja kuivaa se lopuksi kuivalla liinalla.

34 Älä upota grilliä veteen tai muuhun nesteeseen.

35 Varmista, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.


Kaikki korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

# Vianetsintäopas
























Ongelma	Syy	Ratkaisu
Painike  vilkkuu. + Ilmaisain palaa jatkuvasti vihreänä. +Painike  vilkkuu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grilli on käynnistetty tai automaattinen paisto-ohjelma on käynnistetty siten, että paistolevyjen välissä on ruoka-aineita ja esilämmitystä ei ole suoritettu (manuaalinen käyttö on käynnistetty automaattisesti).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaksi mahdollista vaihtoehtoa:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse lämpötila-asetus painamalla  -painiketta ja sitten painiketta OK. Anna laitteen paistaa ruokia mutta valvo paistamista (manuaalinen käyttö).</li> <li>Pysäytä grilli, poista ruoka, sulje grilli kunnolla, ohjelmoi grilli uudelleen ja odota, että esilämmitys päättyy.</li> </ul> </li> </ul>
Laite sammuu esilämmityksen tai kypsennyksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grilli on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston.</li> <li>Laite on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen tai lämpimänäpidon jälkeen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota laite pistorasiasta, odota 2–3 minuuttia ja aloita alusta. Muista aina avata ja sulkea laite nopeasti, niin saat parhaan paistotuloksen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteyttä OBH Nordican paikalliseen asiakaspalveluun.</li> </ul>
Ilmaisain vilkkuu valkoisena. +Painike  /  /  /  + Ajoittainen merkkiääni	<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 liitä se takaisin pistorasiaan. Käynnistä heti esilämmitys. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.</li> </ul>
Laitteesta ei kuulu äänimerkkejä.		
Ilmaisain vilkkuu valkoisena. + Painike  vilkkuu. + Jatkuva merkkiääni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laite on epäkunnossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun.</li> </ul>
Laitoin ruoka-aineet paikalleen esilämmityksen jälkeen ja suljin grillin,  mutta ilmaisain on edelleen violetti, ja kypsennys ei käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoka on yli 4 cm paksua.</li> <li>Et ole avannut grilliä täysin laittaessasi ruoka-aineet paikalleen.</li> <li>Ruoka-ainetta ei ole havaittu. Määrä ei ole riittävä, "OK" vilkkuu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoan paksuus ei saa olla yli 4 cm.</li> <li>Avaa grilli täysin ja sulje se sitten.</li> <li>Vahvasta kypsennyksen alkaminen painamalla painiketta .</li> </ul>
Laite siirtyy manuaaliseen käyttöön +  ilmaisain vilkkuu punaisena. +Lämpötilan hallintapainike  ja  -merkkivalo palavat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esilämmitysaika oli liian lyhyt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anna paistua valvoen samalla paistumista (sillä käytössä on manuaalinen käyttö) tai</li> <li>pysäytä grilli, poista ruoka, sulje grilli, valitse uusi paisto-ohjelma ja odota, että esilämmitys päättyy.</li> </ul>

## Paisto-opas (automaattiset ohjelmat)


Erikoisohjelma	Paistoasteen väri-ilmaisoin		
			
 <b>Punainen liha</b>	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
 <b>Jauhelihapihvi</b>	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
 <b>Lämmin voileipä</b>	Kevyesti grillattu	Grillattu	Hyvin grillattu
 <b>Kala</b>	Kevyesti paistettu	Puolikypsä	Kypsä
 <b>Siipikarja</b>			Erittäin kypsä
 <b>Sianliha/makkarat/lammas</b>			Erittäin kypsä

**Neuvo:** jos haluat, että liha on lähes raakaa, lopeta paistaminen, kun ilmaisin muuttuu vihreäksi: 

## Paisto-opas (myös manuaalinen käyttö)

Ruoka-aineet		Paisto-ohjelma	Paistoaste		
					
			puoliraaka	puolikypsä	kypsä
<b>Leipä</b>	Leipäviipaleet, grillatut voileivät				
	Hampurilainen: (esilämmityksen jälkeen)				
<b>Liha ja siipikarja</b>	Porsaankyljys (luuton), porsaankylki				
	Lammas (luuton)				
	Pakastetut kananugetit ❄️				
	Porsaankylki				
	Paistettava kinkkuviipale				
	Marinoitu broilerinrinta				
	Ankarinta				
<b>Kala</b>	Kokonainen taimen				
	Kuoritut katkaravut				
	Kuningaskatkaravut (kuoritut tai kuorimattomat)				
	Tonnikala				



<b>Manuaalinen käyttö</b> <b>Katso manuaalisen käytön pikaopas.</b>	Grillatut hedelmät ja vihannekset (pilkottava samankokoisiksi paloiksi)		4 eri lämpötila-asetusta
--	---	---	--------------------------

Jos paistat jäisiä ruokia, paina painiketta  ennen ohjelman valitsemista.

## 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](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 GO712DS0  
220–240 V ~, 50–60 Hz  
1930–2180 W






Oikeus 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.
5. 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.

6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Never leave the appliance unattended when in use.
8.  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
9. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
11. 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.
12. 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.
13. Always plug the appliance into an earthed socket.
14. Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.





15. Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
16. Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

## **WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.**

### **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.



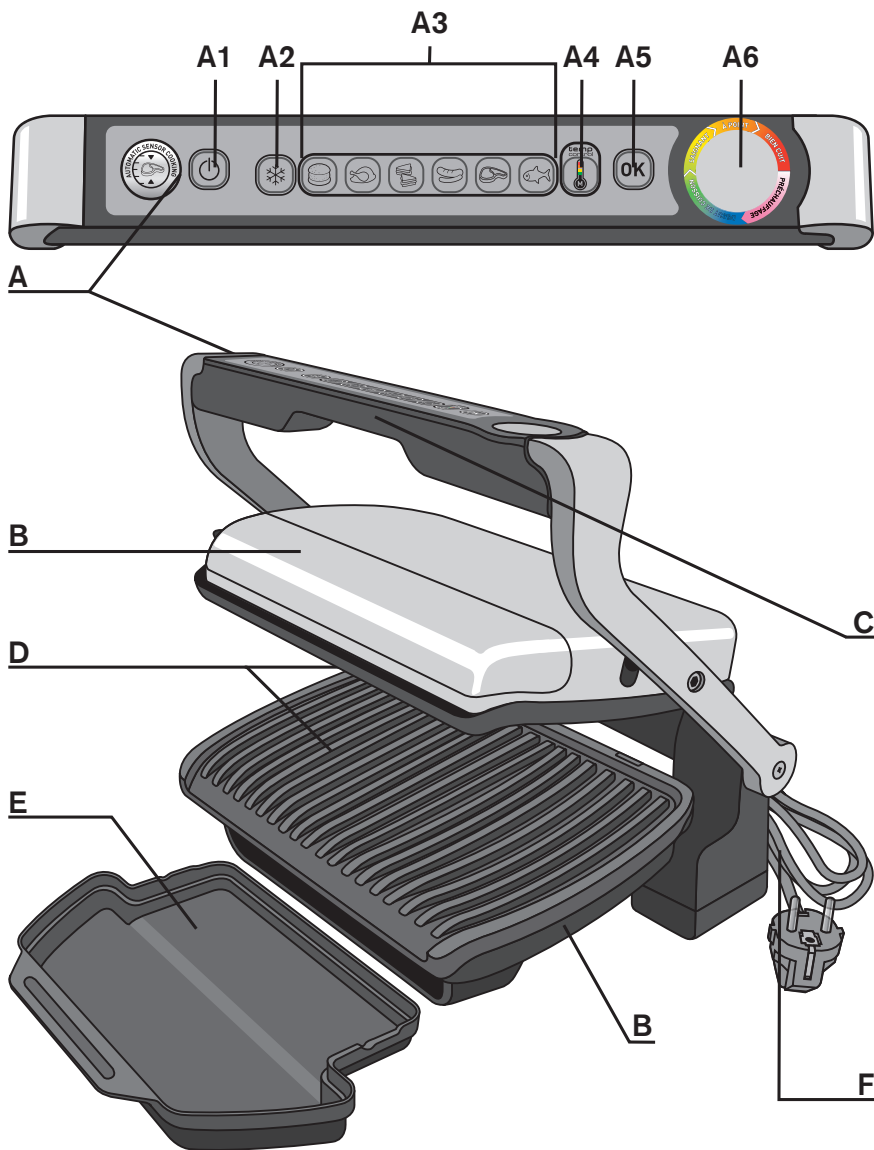


- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick 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








- |                            |  |                         |
|----------------------------|--|-------------------------|
| <b>A</b> Control panel     | <b>A4</b> 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide | <b>C</b> Handle         |
| <b>A1</b> On/off button    | <b>A5</b> OK button  | <b>D</b> Cooking plates |
| <b>A2</b> Frozen food mode | <b>A6</b> Cooking level indicator  | <b>E</b> Drip tray      |
| <b>A3</b> Cooking programs | <b>B</b> Body  | <b>F</b> Power cord     |



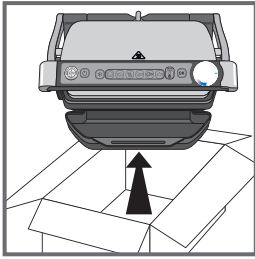
# Colour guide of the cooking level indicator

Preheating		Starting of cooking	
			
<b>PURPLE FLASHING</b> Wait.	<b>SOLID PURPLE</b> End of preheating You can put food.	<b>BLUE</b> Starting of cooking.	<b>GREEN</b> While cooking is in progress, the appliance will beep to signal the user that "rare" (yellow) will soon be reached.
Cooking - ready to eat			Keep warm "30' approximately"
			
<b>YELLOW</b> "Rare" cooking.	<b>ORANGE</b> "Medium" cooking.	<b>RED</b> "Well done" cooking. End of cooking	<b>RED FLASHING</b> End of cooking for "Well done".
			
<b>SOLID GREEN</b> Manual function is selected or activated automatically, see the "Troubleshooting Guide" on page 84.	<b>WHITE FLASHING</b> Malfunction of the product Refer to "Trouble shooting guide". Contact customer services		

## Guide of cooking programs

-  Burger
-  Poultry
-  Red meat
-  Panini / Sandwich
-  Fish
-  Pork/sausages/lamb
-  Manual mode: a traditional grill for manual operation, including 4 different temperature settings (from 110°C to 275°C).

# 1 Preparing



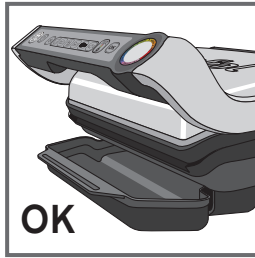
1



2



3

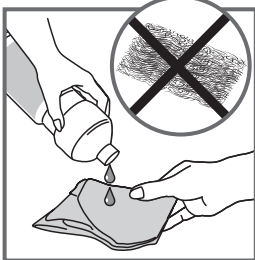


4

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

- 3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

# 2 Pre-heating



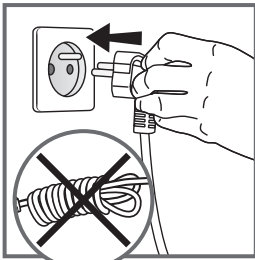
5



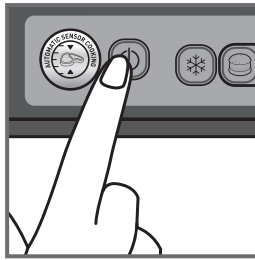
6

- 5 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 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).
- 8 Press the on/off button.

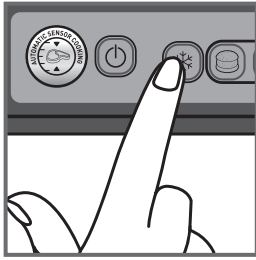


7

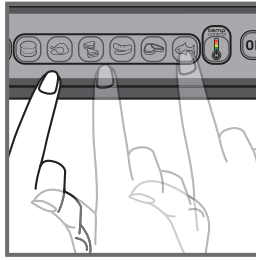


8

**Caution:** Make sure there are no food between the plates.



9



10

9 If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.

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

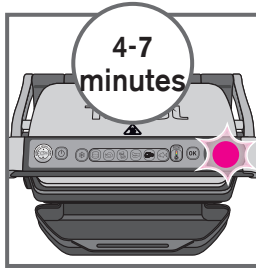
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 85.



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.



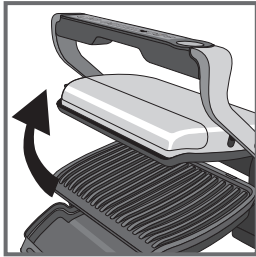
13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

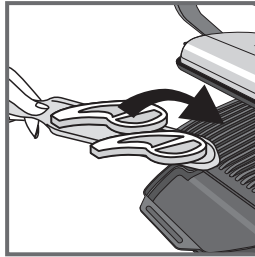
Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.



### 3 Cooking



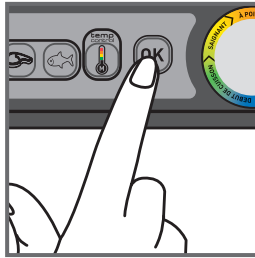
14



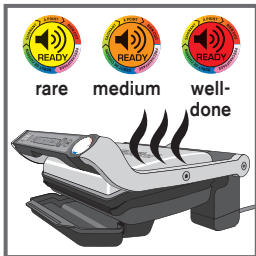
15



16



17



18

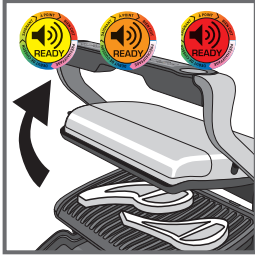
14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate.  
Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

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. Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts. 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). While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

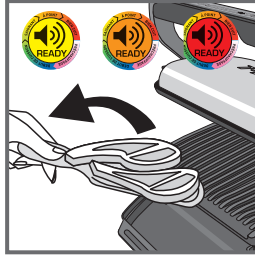
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

**N.B.:** if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green. Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

### 3 Cooking



19



20



21

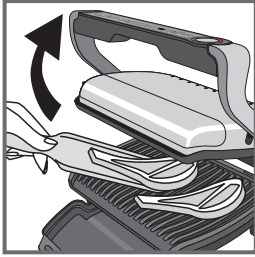
19-20 When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

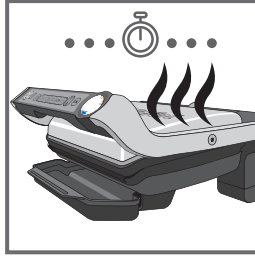
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.



## 4 Comments



22



23

22-23-24

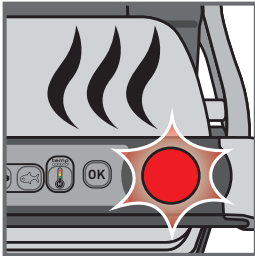
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.



24

25 Keep warm function

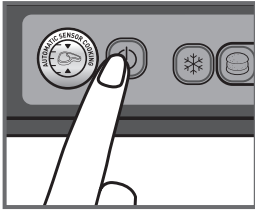
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate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



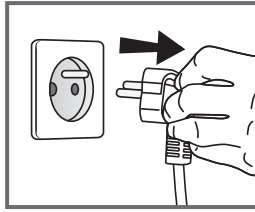
25

**Note :** the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time.

## 5 Cleaning and maintenance

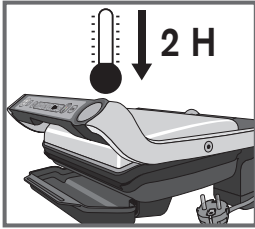


26



27

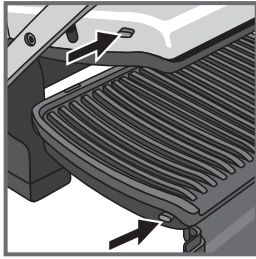
- 26 Press the on/off button to turn off the appliance.
- 27 Unplug the appliance from wall outlet.



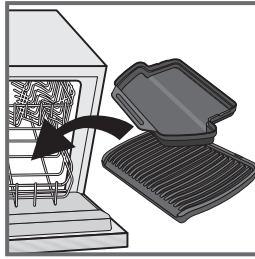
28

- 28 Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

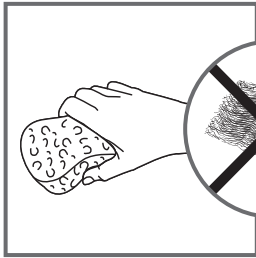
## 6 Cleaning



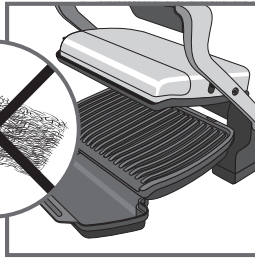
29



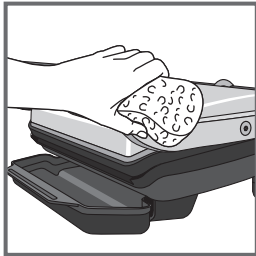
30



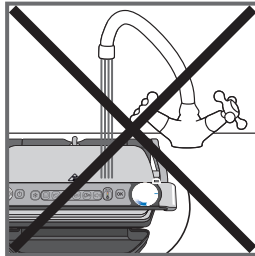
31



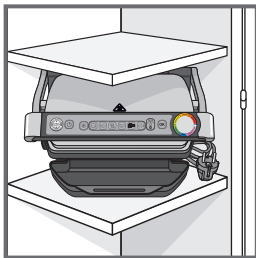
32



33



34



35

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

30 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.

31-32














If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel. Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads. Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.

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

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

35 Always make sure grill is clean and dry before storing. Any repairs must be carried out by an approved service representative.

## Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid green +  Button blinking	<ul style="list-style-type: none"> <li>Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 possible options:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode).</li> <li>stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.</li> </ul> </li> </ul>
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance has been kept open for too long while 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 outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.</li> </ul>
 The indicator light will blink white + Button  /  /  /  blinking + Intermittent beeping	<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 device does not beep.		
 The indicator light will blink white + Button  blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliance failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the appliance and contact customer service.</li> </ul>
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The quantity of food should not exceed 4 cm.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The grill was not opened completely when placing the food inside.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the grill completely and close it again.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confirm cooking activation by pressing the button .</li> </ul>



<p>The appliance will activate in manual mode          +  The indicator light will blink red.          + button  temp control and  light fixed</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheating time was cut short.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or</li> <li>• Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.</li> </ul>
--	--	--

## Cooking Guide (automatic programs)


Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Well cooked
Pork / Sausages / Lamb			Well cooked

**Tips:** if you want your meat to be very rare (blue), you may use

## Cooking Guide (including Manual Mode)

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			
	Pork belly			
	Slice of ham to be cooked			
	Marinated chicken breast			
	Duck breast			
<b>Fish</b>	Whole trout			
	Shelled prawns			
	King prawns (with and without shells on)			
	Tuna steak			



<b>Manual mode</b> <b>See the quick start guide for manual mode</b>	Grilled fruits and vegetables (should be cut to the same size and thickness)		4 different temperature settings
--	---	---	----------------------------------

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.

### **OBH Nordica AB**

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

### **Technical data**

OBH Nordica GO712DS0  
220-240 Volt ~ 50-60 Hz  
1930-2180 Watt



These instructions are subject to alterations or improvements.





SE/UL/G0712DS0/010616  
REF: 2100096535

