



DESIGNING GOOD LIFE

OptiGrill Elite

INTELLIGENT GRILL

Perfect grilling results
from rare to well-done


Bruksanvisning - svenska.....sida	3 - 24
Brugsanvisning - dansk.....side	25 - 46
Bruksanvisning - norsk.....side	47 - 68
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	69 - 90
Instructions of use - english.....page	91 - 113

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

**Riktlinjer för användning, underhåll och installation
- för din egen säkerhet bör du läsa igenom hela
bruksanvisningen och även studera bilderna.**

- Den här apparaten är endast avsedd att användas inomhus i hemmiljö. Den är inte avsedd för följande tillämpningar och garantin gäller inte vid användning i:
 - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - lantbruk,
 - av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar
 - bed and breakfast, vandrarhem och liknande.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och tillbehör på insidan och utsidan av apparaten innan den används första gången.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap/erfarenhet av apparaten, såvida inte användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer från 8 år och uppåt med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda om de står under tillsyn eller har fått instruktioner för hur apparaten används och förstår vilka riskerna är. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida inte de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

- Se till att apparat och elsladd hålls utom räckhåll för barn under 8 år. Lämna aldrig apparaten obevakad när den används.
-  Utsidan på apparaten kan bli mycket het när apparaten används. Vidrör aldrig heta ytor på apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Rulla alltid ut elsladden helt innan apparaten ansluts till eluttaget.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller serviceorganisation för att undvika fara.
- Använd inte förlängningssladd. Om du på eget ansvar gör det ändå, ska du använda en förlängningssladd som är i gott skick och har en jordad stickkontakt som är anpassad till apparatens märkeffekt. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att förhindra att någon snubblar över förlängningskabeln. Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Kontrollera att strömförsörjningen motsvarar den märkeffekt och spänning som anges på undersidan av apparaten.
- Rengör grillplattorna med en svamp, varmt vatten och diskmedel. Doppa aldrig ner apparaten, strömkabeln eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.

WARNING: Värm eller förvärm inte apparaten utan att båda grillplattorna är på plats.

Gör så här


- Läs noga bruksanvisningen till de olika modellerna beroende på vilka tillbehör apparaten levereras med. Se till att bruksanvisningen finns nära till hands.
- Om en brännskada inträffar, skölj omedelbart med kallt vatten och uppsök läkare vid behov.
- Diska plattorna innan de används första gången, se avsnitt 5, håll lite matolja på plattorna och torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.

- Placera strömkabeln, med eventuell förlängningskabel, så att man kan röra sig fritt runt bordet utan att snubbla över den.
- Matlagningsångor kan vara farliga för djur med särskilt känsliga andningsorgan, som t ex fåglar. Vi rekommenderar fågelägare att hålla dem borta från matlagningsområdet.
- Placera alltid apparaten oåtkomlig för barn.
- Kontrollera att ytorna på grillplattorna är rena innan de används.
- Förhindra skador på plattorna genom att endast använda dem för det som de är avsedda för (ställ dem inte i en ugn, på en gasring eller kokplatta eller liknande).
- Se till att plattorna sitter stabilt och är korrekt placerade och fastsatta på apparaten. Använd endast plattor som medföljer apparaten eller som köpts från ett godkänt servicecenter.
- Använd alltid trä- eller plastredskap för att undvika skador på grillplattorna.
- Använd inte plattorna för andra apparater eller användningsområden.

Gör inte så här

- Använd inte apparaten utomhus.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den sitter i uttaget eller används.
- För att förhindra att apparaten överhettas ska den inte ställas i ett hörn eller under ett väggskåp.
- Placera aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, bordsduk, lackerade möbler etc.) eller på en mjuk yta som en handduk.
- Placera aldrig apparaten under ett skåp som är fäst i väggen eller på en hylla eller bredvid brandfarliga material som persienner, gardiner eller väggbonader.
- Placera aldrig apparaten på eller nära heta eller hala ytor. Strömkabeln får aldrig vara nära eller i kontakt med heta delar av apparaten, nära en värmekälla eller läggas över skarpa kanter.
- Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Skär aldrig mat direkt på grillplattorna,
- Använd inte skursvampar av metall, stålull eller grovt skurpulver eftersom det kan skada non-stickbeläggningen.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Bär inte apparaten i handtaget.
- Kör aldrig apparaten tom.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra föremål mellan plattan och maten som tillagas.
- Ta inte bort dropptråget när du lagar mat. Om dropptråget blir fullt vid tillagning: låt apparaten svalna innan du tömmer träget.
- Placera inte värmeplattan på en bräcklig yta eller under vatten.
- Skydda non-stickbeläggningen genom att undvika överdriven förvärmning när apparaten är tom.
- Plattorna ska aldrig hanteras när de är varma.
- Laga inte mat i aluminiumfolie.
- Tillaga aldrig recept som inkluderar flambering eftersom det kan förstöra apparaten.
- Laga eller värm aldrig laga mat medan grillen är öppen.
- Värm aldrig upp apparaten utan grillplattorna.

Tips/information

- Tack för att du har köpt denna apparat som endast är avsedd för hemmabruk.
- För din säkerhets skull uppfyller denna apparat gällande standarder och föreskrifter som gäller lågspänningsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, miljön, material i kontakt med livsmedel.
- Första gången apparaten används kan det uppstå viss lukt och rökutveckling under de första minuterna.
- Vi utvecklar ständigt våra produkter och de kan ändras utan föregående meddelande.
- Ät inte mat som kommit i kontakt med de delar som är märkta med symbolen .
- Om maten är för tjock kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten.
- Instrumentpanelen är ömtålig - rengör och torka av med en torr och mjuk trasa. Rengör inte med våt svamp eftersom det kan skada funktionerna.

Miljö

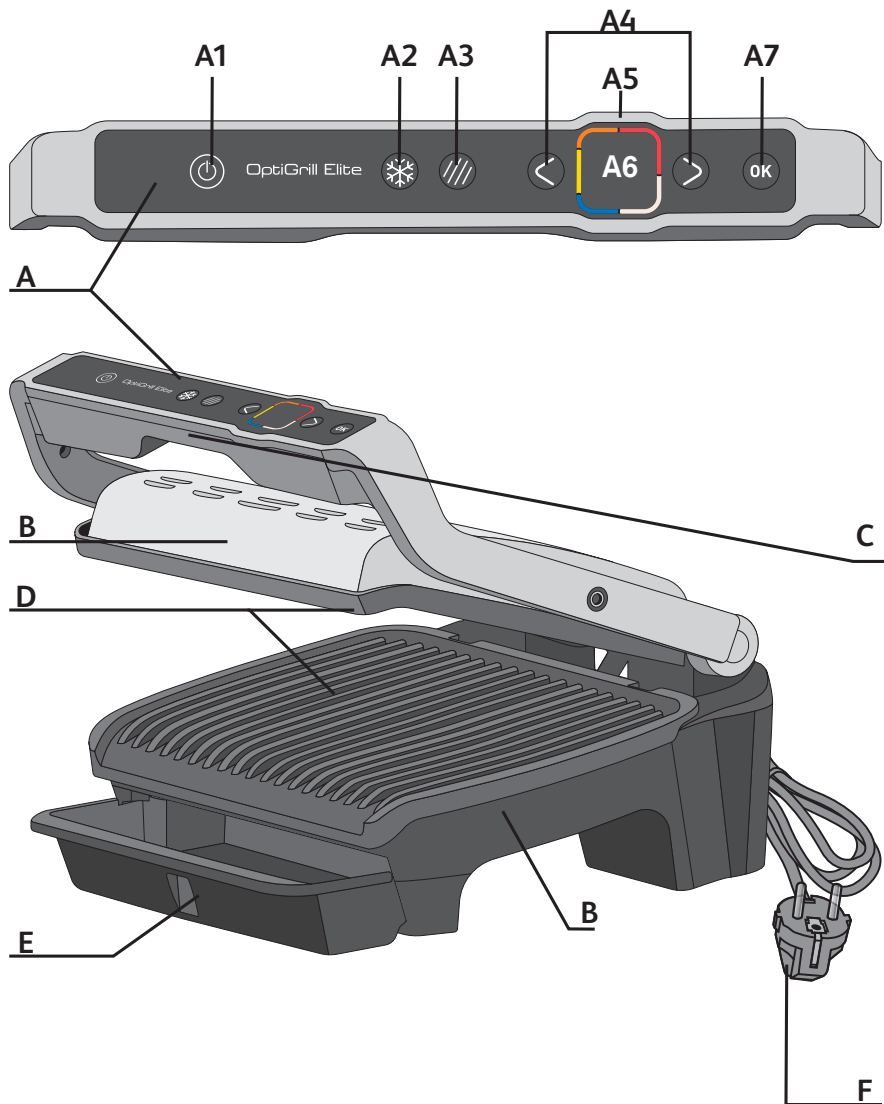
Tänk på miljön!



① Apparaten innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.



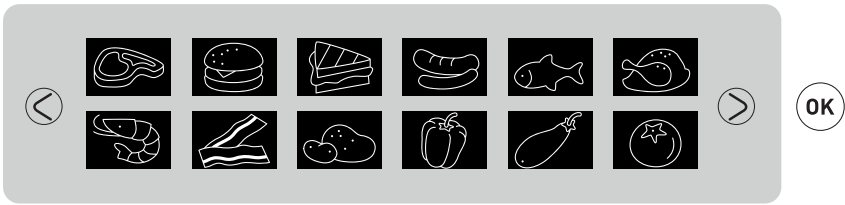
➔ Lämna därför in den på en lokal återvinningsstation.



Beskrivning

- | | | |
|--|---|----------------------|
| A Kontrollpanel | A5 Indikator för uppvärmning och tillagningsnivå | E Droppbricka |
| A1 På-/avknapp | A6 Display | F Sladd |
| A2 Funktion för frysta råvaror | A7 OK-knapp | |
| A3 Halstringsfunktion | B Apparat | |
| A4 Inställnings- och navigeringsknappar | C Handtag | |
| | D Grillplattor | |

12 automatiska tillagningsprogram



Två extra tillagningsalternativ i automatiskt läge



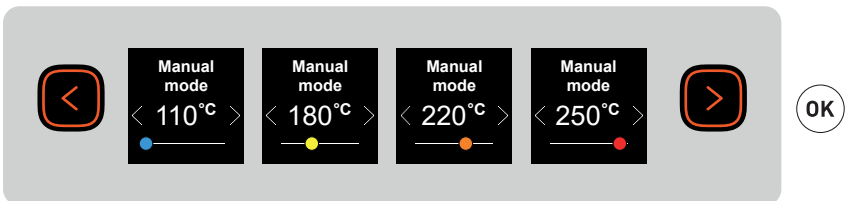
Funktion för fryst mat



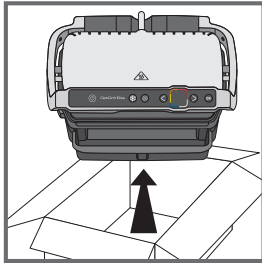
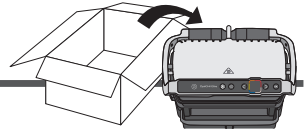
Halstringsfunktion

Obs: Fryst mat- och halstringsfunktionen kan användas var för sig eller båda samtidigt.

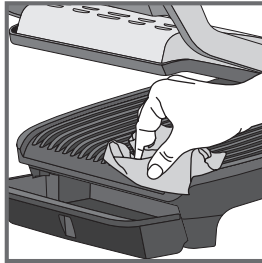
Manuellt läge



1 Före första användningstillfället



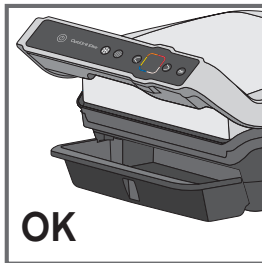
1



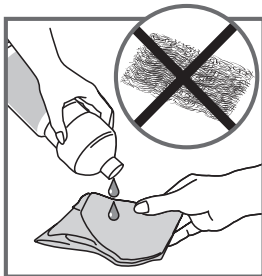
2



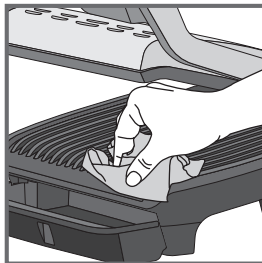
3



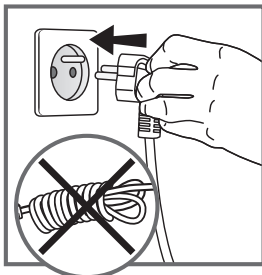
4



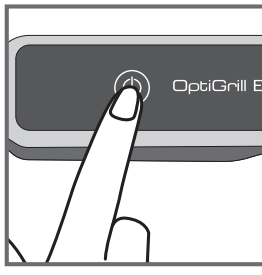
5



6



7



8

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken samt olika tillbehör på in- och utsidan av apparaten.
- 2 Rengör grillplattorna grundligt med lite varmvatten och diskmedel innan apparaten används för första gången samt skölj och torka noggrant.

- 3-4 Montera den löstagbara droppbrickan framtill på apparaten.

- 5 För bästa resultat och för att förbättra effektiviteten i non-stickytan kan du torka av grillplattorna med hushållspapper eller liknande som doppats i lite matolja.
- 6 Ta bort överflödiga olja med rent hushållspapper eller liknande.

- 7 Se till att de övre och undre plattorna sitter rätt placerade i apparaten. Starta inte förvärmning utan plattorna. Anslut apparaten till eluttaget. (elsladden måste vara helt utrullad).
- 8 Tryck på På-/avknappen.

Försiktighet: Se till att det inte finns någon mat mellan plattorna.

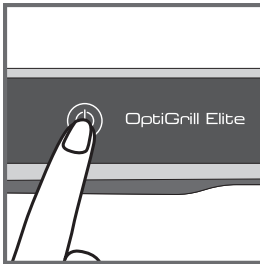
2 Använda grillen första gången

9 Välj språk med pilarna och tryck sedan på OK.

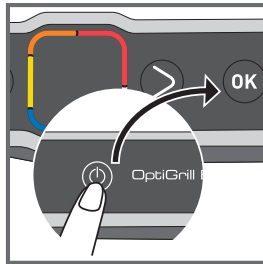


9

3 På-/avknapp



10



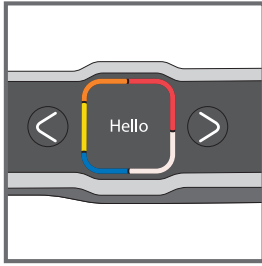
11

10 Sätta igång Fig. 10.

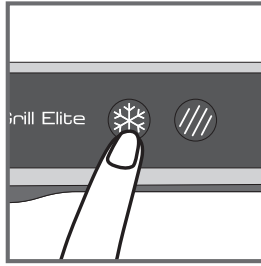
11 Tryck en gång på på/avknappen och en gång på OK-knappen för att stänga av apparaten



4 Frys mat-funktionen endast automatiskt läge



12

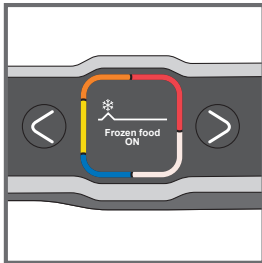


13

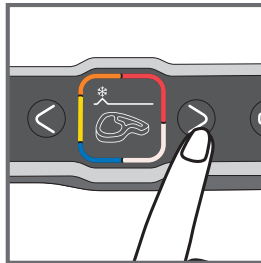
13-15 Frys mat-funktionen ska slås på innan förvärmningen startas om maten ska tillagas frys.

Om du har glömt att slå på funktionen stänger du av apparaten och upprepar stegen.

Den här funktionen kan bara användas i automatiskt läge, inte i manuellt.

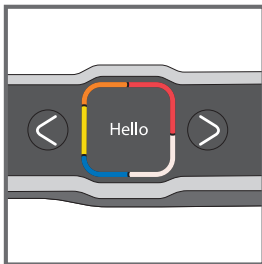


14



15

5 Halstringsfunktionen endast automatisk läge



16

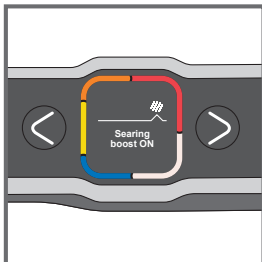


17

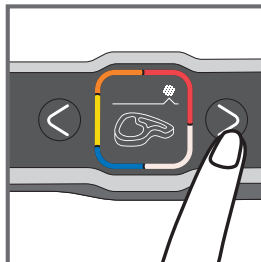
17-19 Halstringsfunktionen måste slås på innan förvärmningen startas om du vill ha markant stekyta på den mat som ska tillagas.

Om du har glömt att slå på funktionen stänger du av apparaten och upprepar stegen.

Den här funktionen kan bara användas i automatiskt läge, inte i manuellt.

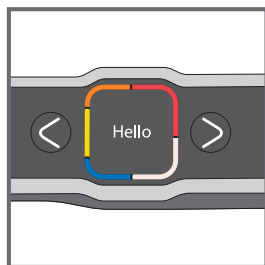


18

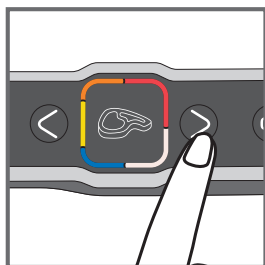


19

6 Tillagning i automatiskt läge



20



21

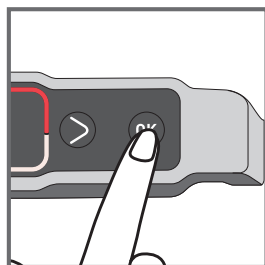
- 21 Välj tillagningsläge beroende på vilken typ av mat som ska lagas.

Beträffande kött:

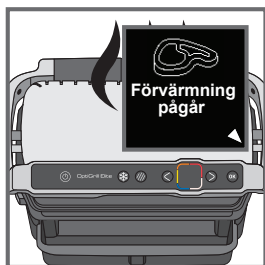
tillagningsresultaten för de förinställda programmen kan variera beroende på ursprung, styckning och kvalitet på de livsmedel som ska tillagas. Programmen har utvecklats och testats med livsmedel av god kvalitet.

På samma sätt måste man ta hänsyn till köttets tjocklek under tillagningen. Det går inte att tillaga kött som är tjockare än fyra cm.

Se tillagningsinstruktionerna på sid. 21 om du är osäker på vilket tillagningsläge du ska använda.



22

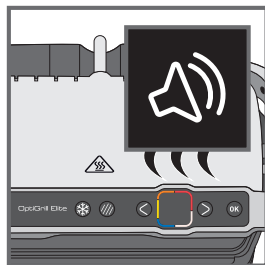


23

- 22 Tryck på OK-knappen - apparaten börjar förvärmas.

Obs: om du väljer fel program, stänger du av grillen och går tillbaka till steg 8.

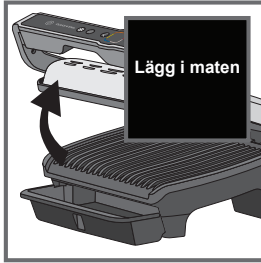
- 23 Vänta 4 till 7 minuter.



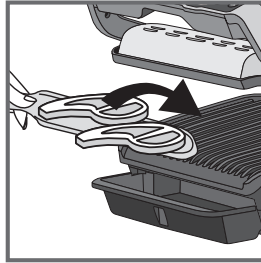
24

- 24 Ett pip talar om att förvärmningen är klar.

Försiktighet: Om apparaten fortfarande är stängd efter att förvärmningen avslutats, kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten.

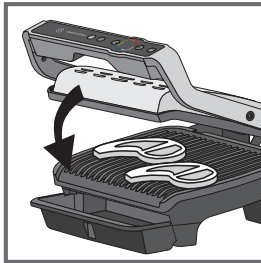


25

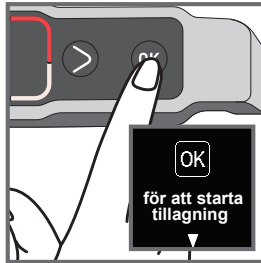


25-26

När förvärmning har avslutats kan du lägga i ingredienserna. Lyft upp grilllocket helt och hållet och lägg maten på grillen. Försiktighet: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet automatiskt att stänga av den.



27



28

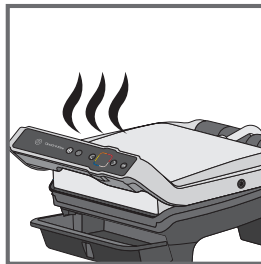
27-29

Apparaten beräknar automatiskt tillagningscykeln (tid och temperatur) beroende på matens vikt och tjocklek. Stäng apparaten så att tillagningscykeln kan påbörjas.

När det gäller mycket tunna livsmedel, t.ex. bacon: "OK-knappen" är på. Tryck sedan på "OK" igen för att apparaten ska känna igen maten och för att sätta igång tillagningscykeln. Pilen rör sig längs med tillagningsnivåindikatorn och när den når en viss matlagnings nivå visas denna och ett pip hörs.



29



30

Obs: tillagningsnivåerna är förprogrammerade för varje automatiskt läge. Under tillagningen kommer ett pip att varna användaren varje gång en tillagningsnivå är klar (t.ex. blodig/gul). Beroende på tillagningsgrad, ändrar indikatorn färg och tillagningsförloppspilen rör sig på skärmen. Var uppmärksam på att tillagningsresultaten, i synnerhet för kött, kan variera beroende på livsmedlets typ, kvalitet och ursprung.

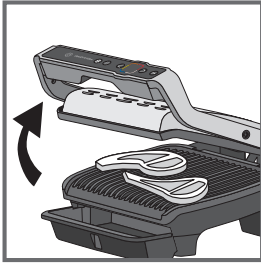


31

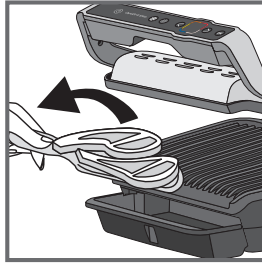


32

31-32 Du kan när som helst ta reda på hur mycket tid som återstår för de olika tillagningsnivåerna. Tryck på högerpilen om du vill se hur länge det dröjer innan nästa tillagningsnivå. Observera att tillagningsnivåerna inte väljs på detta sätt. Grillen fortsätter sin funktion fram den sista tillagnings nivån och ett pip hörs på varje nivå.

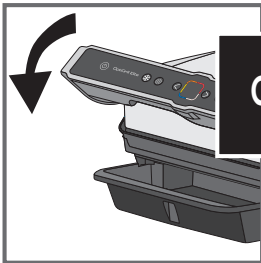


33

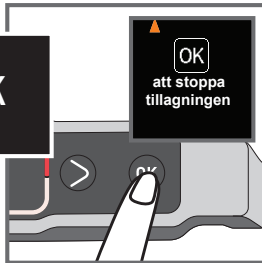


34

33-34 När den tillagningsnivå du har valt är klar och det piper, kan du öppna grillen och ta ut maten.



35



36

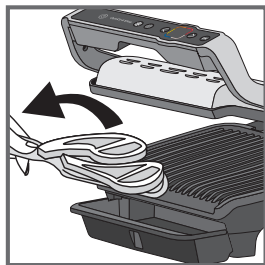
35-36 Stäng locket. Skärmen ber dig bekräfta för att avsluta tillagningen. Bekräfta med OK om all mat har tagits bort, annars låter du den fortsätta.

Se avsnitt 7, sid. 15 om du vill laga mera mat.

Obs: säkerhetssystemet stänger automatiskt av strömmen om inget program har valts efter en viss tid.

7 Hur man lagar en andra omgång

En andra omgång av samma typ av mat

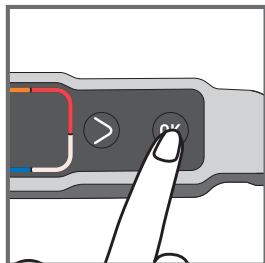


37

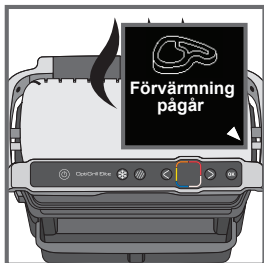


38

37-38 Vid slutet av den första tillagningsomgången, visas "någon påfyllning" på skärmen. Tryck på OK om du vill grilla samma typ av mat.

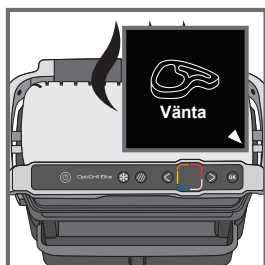


39

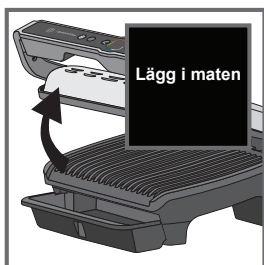


40

39 Apparaten startar förvärmningen.
40 Vänta tills förvärmningen har avslutats.



41



42

41 Lägg maten på grillen.
42 Gör sedan enligt steg 26 till 36.

En andra tillagningsomgång med annan typ av mat.

När den första tillagningen är klar:

1. Måste man se till att apparaten är stängd och att det inte finns någon mat i.
2. Välj lämpligt tillagningsprogram eller -läge.
3. Tryck på OK-knappen för att starta förvärmningen. Under förvärmningen visas förvärmningsindikatorn på skärmen.
4. När förvärmningen är klar, hörs ett pip och förvärmningsinformationen visas på skärmen.
5. Apparaten är klar att användas när förvärmningen är klar. Lyft upp grillocket helt och hållet och lägg maten i grillen. Gör sedan enligt steg 26-36.

Viktigt:

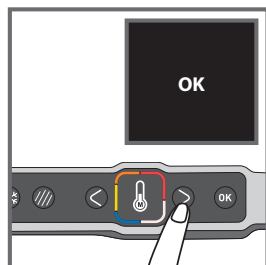
– Förvärmning är avgörande för tillagningen.

Påminnelse: innan förvärmningen startas, måste man se till att apparaten är stängd och att det inte finns någon mat i den.

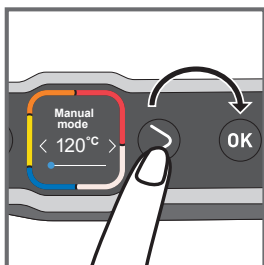
– Vänta tills förvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger i mat.

Obs! Om den nya förvärmningscykeln startas direkt efter föregående cykel, kommer förvärmningstiden att bli kortare.

8 Tillagning i manuellt läge



43

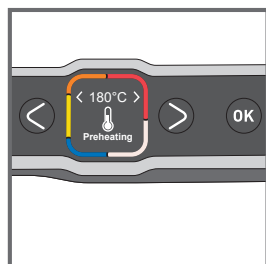


44

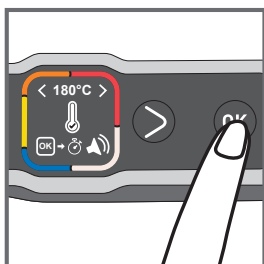
43 Välj manuellt läge och bekräfta genom att trycka på OK.

44 Välj önskad temperatur med hjälp av inställningsknapparna. Se bruksanvisningens manuella tillagningsriktlinjer på sidan 90.

Tryck på OK för att bekräfta vald temperatur.



45

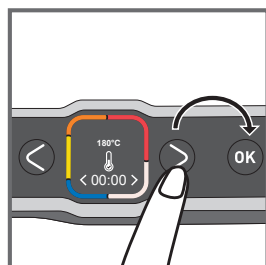


46

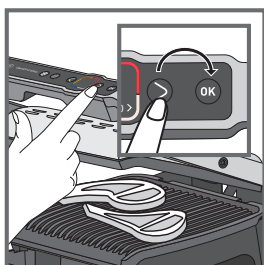
45 Vänta tills förvärmningen är klar.

46 Tryck på OK för att starta timern när förvärmningen är klar.

Obs: tillagnings tiden kan också ställas in från och med att förvärmningen har påbörjats.



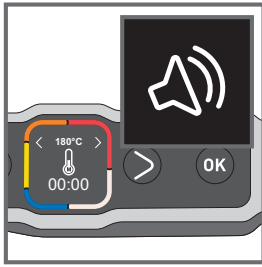
47



48

47 Tryck på inställningsknapparna för att välja önskad tillagningstid.

48 Sätt in maten och tryck på OK för att påbörja tillagningen.



49

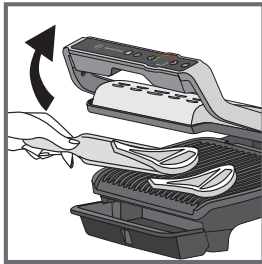


50

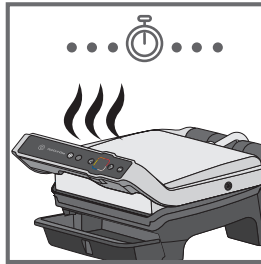
49-50 En pipsignal ljuder för att indikera när tillagningstiden har gått ut. Ta ut maten

Tryck på OK för att avsluta tillagningen och ta bort maten.

9 Kommentarer



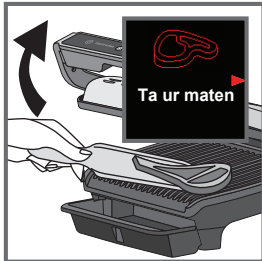
51



52

51-53

Beroende på vad du själv föredrar kan du öppna grillen och ta bort mat som uppnått den önskvärda tillagningsnivån och sedan stänga den igen för att fortsätta tillaga annan mat. Programmet kommer att fortsätta tillagningscykeln fram till den sista tillagningsnivån i det valda läget.



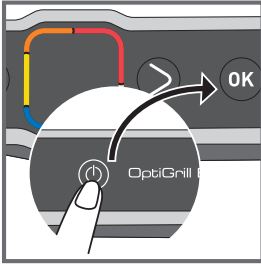
53



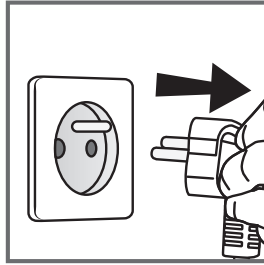
54

54 Obs: säkerhetssystemet stänger automatiskt av strömmen efter en viss tid.

10 Efter användning



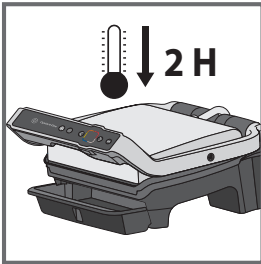
55



56

55 Tryck in på-/avknappen och bekräfta genom att trycka på OK.

56 Dra ur kontakten till apparaten.

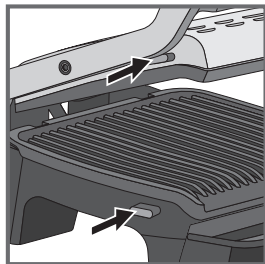


57

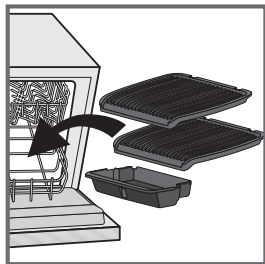
57 Låt den svalna i minst två timmar.

Låt grillen svalna helt före rengöring för att förhindra brännskador.

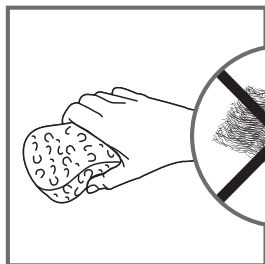
11 Rengöring



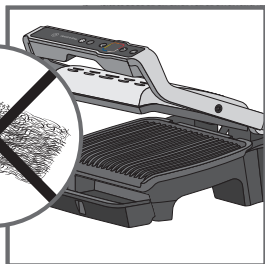
58



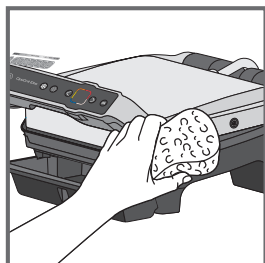
59



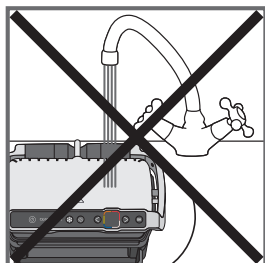
60



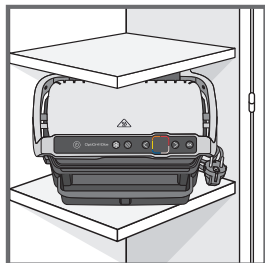
61



62



63



64

58 Tryck på flikarna på apparatens vänstra sida för att lossa grillplattorna. Lossa och ta bort grillplattorna före rengöring för att undvika att skada ytan.

59 Droppbrickan och grillplattorna kan diskas i maskin. Apparat och elsladd får aldrig maskindiskas. Om grillplattorna diskas i maskin ska du alltid torka av dem med lite matolja vid nästa användningstillfälle för att underhålla beläggningen och se till att non-stickytan fungerar på bästa sätt. Värmelementen bör aldrig rengöras efter att grillplattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga väntar du tills apparaten har svalnat av helt och hållet och rengör dem sedan med en torr trasa.

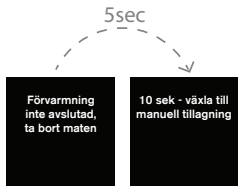

60-61 Om du inte vill diska grillplattorna i maskin, kan du tvätta av dem med lite varmvatten och diskmedel och sedan noga skölja av för att avlägsna alla rester. Torka försiktigt av dem med hushållspapper eller liknande. Använd inte skurkuddar av metall, stålull eller slipande rengöringsmedel för att göra rent någon del av grillen eller grillplattorna. Använd bara icke-metalliska rengöringskuddar som lämpar sig för non-stickytor. Töm droppbricka och diska den i varmvatten med lite diskmedel och torka sedan med hushållspapper eller liknande.

62 För att rengöra grilllocket tar du en tvättvamp och varmvatten samt torkar med mjuk och torr trasa. För att rengöra kontrollpanelen tar du bara en mjuk och torr trasa.




63 Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska.

64 Se alltid till att apparaten är ren, kall och torr innan den ställs undan. Alla reparationer måste utföras av en auktoriserad serviceverkstad.

Felsökningsguide







FELSÖKNINGS GUIDE FÖR OPTIGRILL ELITE		
Problem	Orsak	Lösning
Byta språk		Slå på grillen, tryck på ON, sedan omedelbart på frys-knappen (medan skärmen visar "Hello")
	Förvärmningstiden hade inte helt avslutats. Grillen öppnades och maten lades på grillplattan innan förvärmningen var klar.	Maten går att tillagas, men förloppet måste kontrolleras eftersom grillen står i manuellt läge. Ställ antingen in temperaturen, eller öppna grillen, ta bort maten, stäng grillen ordentligt och vänta tills förvärmningen är klar.
Apparaten stängs inte av.	Du har inte tryckt på knappen en andra gång eller så har det gått för lång tid mellan två tryckningar.	Tryck två gånger på På-/avknappen eller Tryck en gång på På-/avknappen och sedan på OK
Err 1 till Err 8	Apparaten har förvarats eller använts i ett utrymme som är för kallt. Apparaten är överhettad.	Dra ur stickkontakten till apparaten och vänta några minuter. Anslut grillen igen och slå på den. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Err 9 till Err 13	Fel på apparaten.	Dra ut stickkontakten till apparaten och kontakta kundtjänst.
Apparaten stänger av sig själv under förvärmningscykeln.	Apparaten har varit öppen för länge under tillagningen. Enheten har varit inaktiv för länge efter förvärmningen eller så har förvärmningen avslutats.	Dra ur stickkontakten till apparaten och vänta några minuter. Anslut apparaten igen och slå på den.
	Begäran om bekräftelse på avslutad tillagning	2 lösningar: Tryck på OK om all mat har tagits bort eller Tryck inte på OK och låt maten tillagas lite längre

FELSÖKNINGS GUIDE FÖR OPTIGRILL ELITE

Problem	Orsak	Lösning
 för att starta tillagning 	Mat som inte upptäcks eftersom den är för tunn, till exempel bacon.	Tryck på OK för att påbörja tillagningen.
 till manuell funktion	Maten är för tjock, mer än 4 cm	2 lösningar: Tryck på OK för att fortsätta tillagningen i manuell läge eller Ta bort maten och skär den tunnare så att den kan tillagas i automatiskt läge
Jag kan inte ställa in tiden i manuell läge	Skärmen har låst sig i temperaturinställningsläget	Tryck en gång på OK för att gå till tidsinställningen och ställ in den med pilarna. Tryck på OK för att bekräfta.

Tillagningsnivåer för varje automatiskt program

12 AUTOMATISKA PROGRAM					
AUTOMATISKA PROGRAM		TILLAGNINGSNIVÅINDIKATOR			
MENYER					
	Nötkött	Mycket blodig (blå)	Blodig	Mellan	Välstekt
	Kycklingbröstfilé*	-	-	-	Välstekt
	Korv	-	-	-	Välstekt
	Bacon**	-	-	Mellan	Knaprig
	Hamburgare av nötkött***	-	-	-	Välstekt
	Panini	-	Lättstekt	Rostad	Knaprig



	Fisk	-	Mellan	Mellan till välstekt	Välstekt
	Skaldjur	-	Mellan	Mellan till välstekt	Välstekt
	Potatis	-	-	-	Mjuk
	Paprika	-	-	Spröd	Mjuk
	Aubergine	-	-	-	Grillad
	Tomat	-	-	Spröd	Mjuk

* Gäller endast Storbritannien - tillaga inte kycklingbröst fryst. Tina alltid upp helt först.

** Eftersom bacon är tunna, måste man trycka på "OK-knappen" efter att ha stängt locket för att apparaten ska känna igen maten och tillagningscykeln ska påbörjas.

*** Gäller endast för Storbritannien: Av livsmedelssäkerhetstekniska skäl rekommenderar det brittiska organet för livsmedelskontroll inte blodiga eller mellangrillade hamburgare. Bara välstekta hamburgare.

TILLAGNINGSRÅD FÖR ANDRA LIVSMEDEL

PRODUKTER	TILLAGNINGSPROGRAM	TILLAGNINGSTIPS
Fläskfilé (benfri), fläskmage		Välstekt*
Bratwurst (förkokt fläsk)		220°C / 8 min 30 sek
Rindswurst (förkokt nötkött)		220°C / 8 min 30 sek
Nürnberg Wurst (förkokt fläsk)		220°C / 8 min 30 sek

MANUELLT LÄGE

FRUKT ELLER GRÖNSAKER

Från 180°C till 195°C	Från 220°C till 235°C	Från 225°C till 270°C
-	-	Zucchini (skivor)
-	-	Sparris (hel)
-	-	Champinjoner

-	Lök	-
Blomkål	-	-
Babymorötter	-	-
-	Fänkål	-
Sötpotatis (skivor)	-	-
-	Äpple (skivor)	-
-	Banan	-
-	Persika	-

FÖRBEREDANDE RÅD FÖR OPTIGRILL ELITE

För en mer markant halstring är det bättre att lägga tillbaka den grillade maten i grillen före serveringen.

PRODUKTER	FÖRBEREDANDE RÅD
POTATIS	<ul style="list-style-type: none"> • Skär längsmed • Håll på eller pensla potatisskivorna med olja för bästa resultat.
PAPRIKA	<ul style="list-style-type: none"> • Dela på längden och ta bort fröna.
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none"> • Skär längsmed • Täck eller pensla aubergineskivorna med olja för bästa resultat.
TOMAT	<ul style="list-style-type: none"> • Använd runda tomater • Ta tomater som inte är för mogna • Halvera på bredden • Lägg den runda delen av tomathalvan på grillens bottenplatta för bästa resultat.
FLÄSKKÖTT	* Använd halstringsfunktionen om tjockleken är större än 20 mm.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

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

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

Villkor och undantag

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

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

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

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB


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

SIKKERHEDSANVISNINGER VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Retningslinjer for brug, vedligeholdelse og produktinstallation: for din egen sikkerhed bedes du læse alle afsnit af brugervejledningen omhyggeligt, herunder de tilknyttede billeder og figurer.

- Dette apparat er beregnet til brug inde, og kun til privat brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug under følgende omstændigheder, og garantien dækker ikke brug:
 - 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.
- Før apparatet tages i brug skal al emballage, mærkater og tilbehør fjernes indvendig og udvendig.
- 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.
- 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.

- Hold apparatet og tilhørende ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år. Efterlad aldrig apparatet uovervåget, når det er i brug.
-  Overfladetemperaturen kan være høj, når apparatet er tændt. Varme overflader på apparatet må aldrig berøres.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for at rulle ledningen helt ud, før apparatet tilsluttes.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller anden serviceinstans for at undgå fare.
- 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. Sæt altid apparatet i en kontakt med jordforbindelse.
- Sørg for, at den elektriske strømforsyning er kompatibel med den strømstyrke og spænding, der er angivet under apparatet.
- Brug en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre grillpladerne. 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 modeller, afhængig af det tilbehør der følger med dit apparat. Opbevar instruktionerne 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 varmeelementet.
- 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 fødevarer er for tyk, forhindrer sikkerhedssystemet apparatet i at fungere.
- Instrumentpanelet skal behandles forsigtigt: rengør, aftør og tør kun med en tør, blød klud. Rengør ikke panelet med en våd svamp, da dette kan beskadige dets funktioner.

Miljø

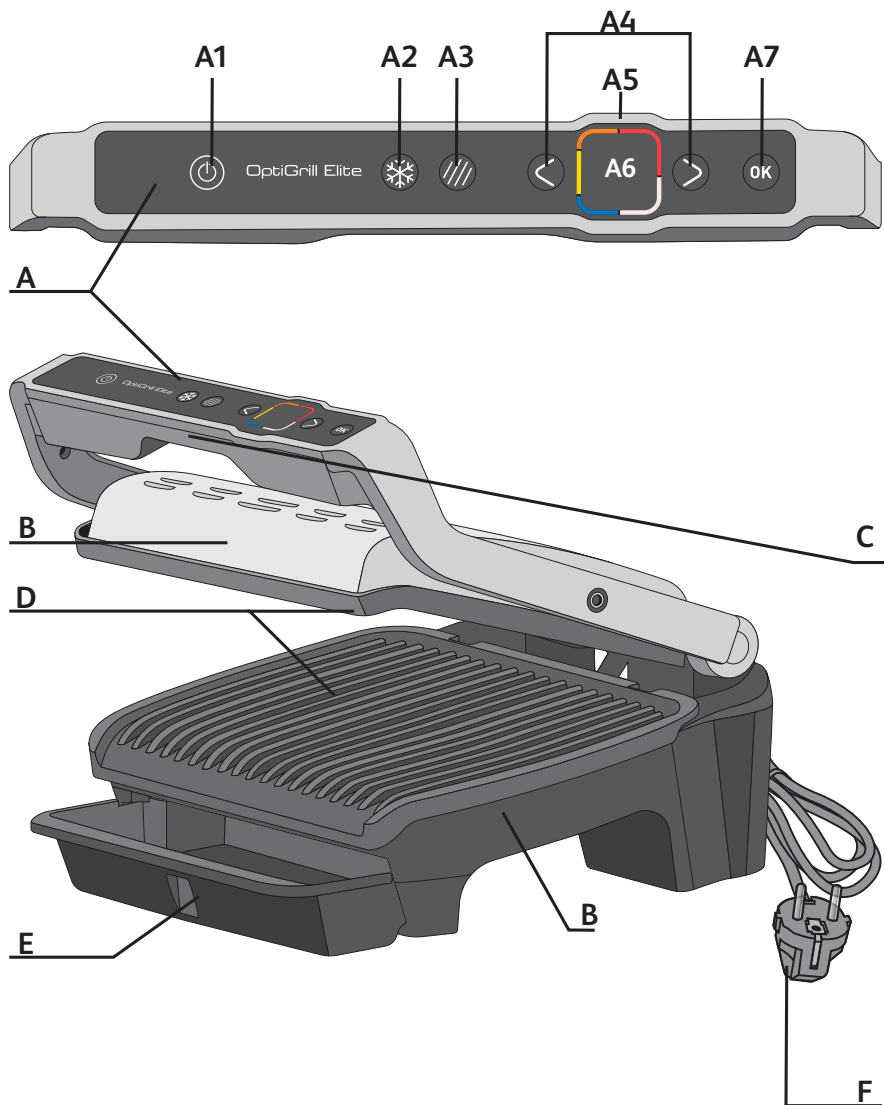
Miljøbeskyttelse først!



① Din maskine er produceret af værdifulde materialer, som kan genindvindes eller genbruges.



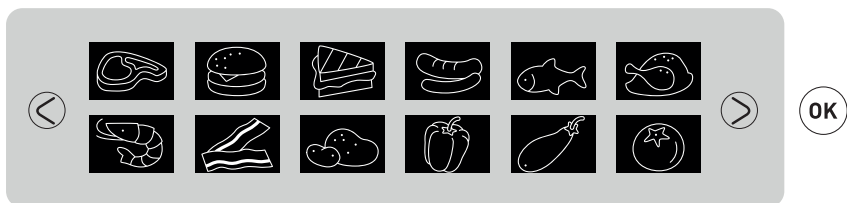
➔ Indlever det på en lokal genbrugsstation.



Beskrivelse

- | | | |
|---|--|--------------------|
| A Betjeningspanel | A5 Indikator for forvarmning og tilberedningsniveau | E Drypbakke |
| A1 Tænd/sluk-knap | A6 Display | F Ledning |
| A2 Funktion til frosne fødevarer | A7 OK-knap | |
| A3 Bruningsfunktion | B Apparat | |
| A4 Knapper til justering og navigation | C Håndtag | |
| | D Grillplader | |

12 automatiske tilberedningsprogrammer



To Yderligere tilberedningsmuligheder i automatisk funktion



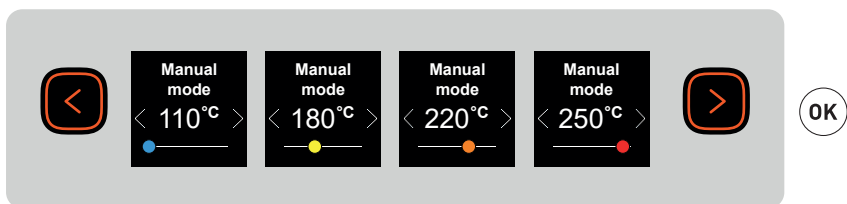
Funktion til frossen mad



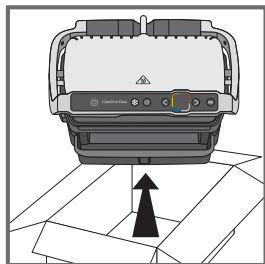
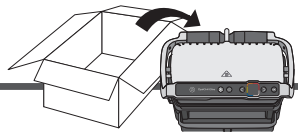
Bruningsfunktion

Bemærk: Funktionen til frossen mad og til bruning funktion kan bruges uafhængigt eller på samme tid.

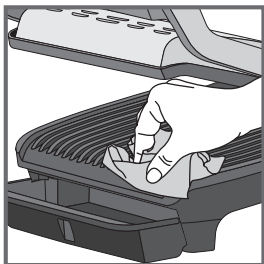
Manuel funktion



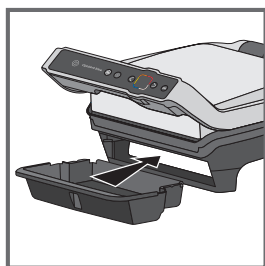
1 Før ibrugtagning



1



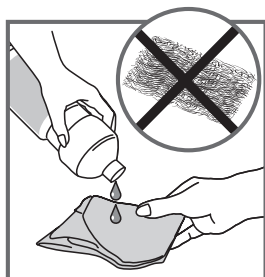
2



3



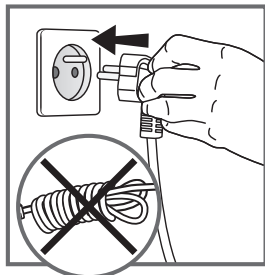
4



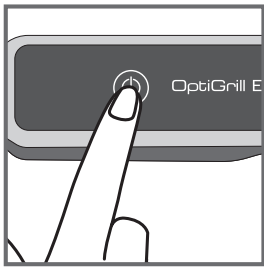
5



6



7



8

- 1 Fjern al emballage, mærkater og tilbehør indvendig og udvendig på apparatet, før det tages i brug
- 2 Før ibrugtagning rengøres grillpladerne omhyggeligt med varmt vand og lidt opvaskemiddel, skyl dem efterfølgende godt og tør dem.

- 3-4 Sæt den aftagelige drypbakke fast foran på maskinen.

- 5 Du kan efter egen vurdering smøre grillpladerne med lidt olie på køkkenrulle for at sikre de bedste resultater og forbedre effektiviteten ved non-stick-overfladen.
- 6 Fjern eventuel overskydende olie med ren køkkenrulle.

- 7 Sørg for, at de øverste og nederste plader er korrekt placeret i apparatet. Start ikke forvarmning uden pladerne. Sæt apparatet i en stikkontakt. (ledningen skal være helt rullet ud).

- 8 Tryk på tænd/sluk-knappen.

Forsigtig! Sørg for, at der ikke er fødevarer mellem pladerne.

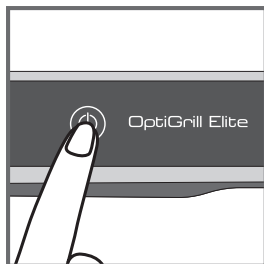
2 Første ibrugtagning

9 Vælg dit sprog ved hjælp af pilene, og tryk derefter på OK.

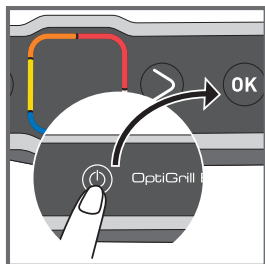


9

3 Tænd/sluk-knap



10



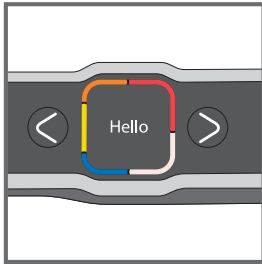
11

10 Tænd fig. 10.

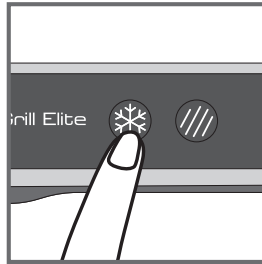
11 Hvis du vil slukke for grillen, skal du trykke én gang på Tænd/sluk-knappen og derefter på OK-knappen for at slukke for apparatet.



4 Funktionen til frossen mad kun i automatisk funktion



12

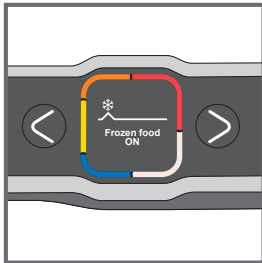


13

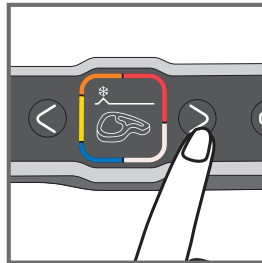
13-15 Funktionen til frossen mad skal aktiveres, før forvarmningen startes, hvis maden skal tilberedes frossen/dybfrossen.

Hvis du glemmer at aktivere funktionen, skal du slukke for apparatet og gentage fremgangsmåden.

Denne funktion er kun tilgængelig i automatisk funktion, ikke i manuel funktion

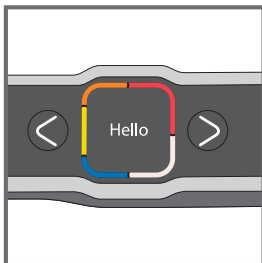


14



15

5 Bruningsfunktion i kun automatisk funktion



16

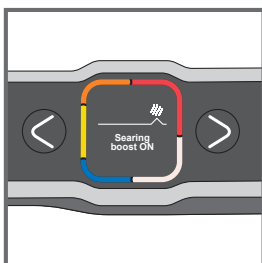


17

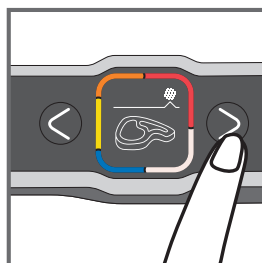
17-19 Bruningsfunktionen skal aktiveres, før forvarmningen startes, hvis den mad, du vil tilberede, skal brunes godt.

Hvis du glemmer at aktivere funktionen, skal du slukke for apparatet og gentage fremgangsmåden.

Denne funktion er kun tilgængelig i automatisk funktion, ikke i manuel funktion.

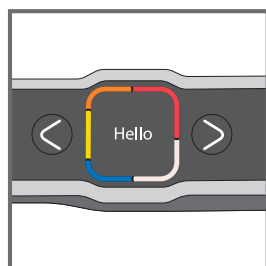


18

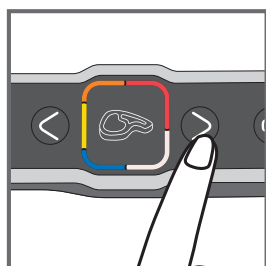


19

6 Tilberedning i automatisk funktion



20



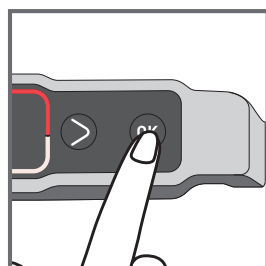
21

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

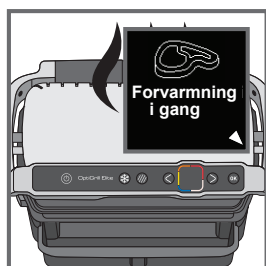
Om kød: tilberedningsresultaterne for de forudindstillede programmer kan variere, afhængig af hvor kødet stammer fra, udskæring og kvalitet; programmer er udviklet og testet med mad af høj kvalitet.

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 på side 43.



22

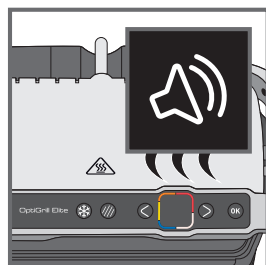


23

22 Tryk på knappen OK: apparatet påbegynder forvarmning.

Bemærk: hvis du vælger det forkerte program, skal du slukke for grillen og gå tilbage til trin 8.

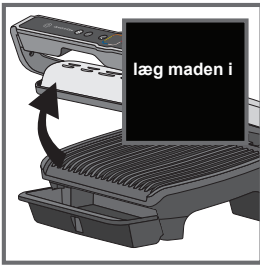
23 Vent 4 til 7 minutter.



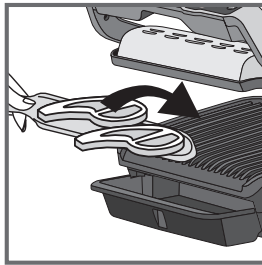
24

24 Der høres et bip for at signalere, at forvarmning er afsluttet.

Advarsel: hvis apparatet holdes lukket for længe efter afsluttet forvarmning, slukker sikkerhedssystemet for apparatet.



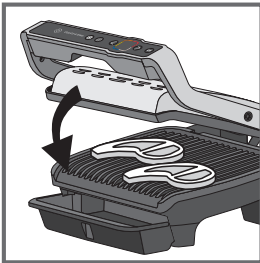
25



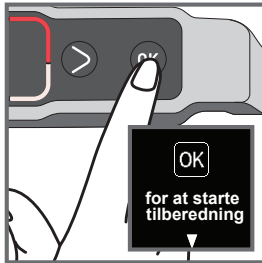
26

25-26

Når forvarmningen er færdig, kan du lægge dine ingredienser ind. Åbn låget helt op på grillen, og læg maden på pladen. Advarsel: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det af sikkerhedsmæssige årsager.



27



28

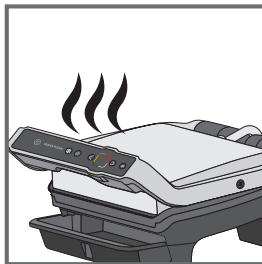
27-29

Apparatet beregner automatisk tilberedningscyklussen (tid og temperatur) efter madens mængde og tykkelse.

Luk apparatet for at starte tilberedningen. Bemærk for meget tynde fødevarer såsom bacon: Knappen "OK" er aktiveret. Tryk derefter på "OK" igen for at sikre, at apparatet genkender maden, og at tilberedningen starter. Pilen bevæger sig langs indikatoren for tilberedningsniveau, og når den når et tilberedningsniveau, vises niveauet, og der lyder et bip.



29



30

Bemærk: tilberedningsniveauerne er forprogrammerede for hver automatisk funktion.

Under tilberedningen alarmeres brugeren med et bip, hver gang der opnås et tilberedningsniveau (f. eks. rødsteget/gul). Afhængigt af tilberedningsgraden skifter indikatoren farve, og tilberedningsspilen bevæger sig på skærmen. **Bemærk**, særligt for kød, at det er normalt, at tilberedningsresultaterne varierer alt efter type, kvalitet og oprindelse.

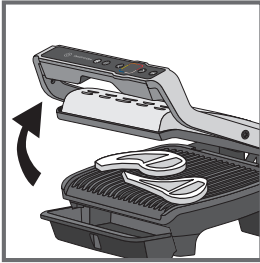


31

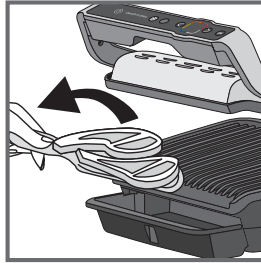


32

31-32 Du kan til hver en tid finde ud af, hvor meget tid der er tilbage på hvert tilberedningsniveau. Tryk på højre pil, hvis du vil se, hvor lang tid, der går, før næste tilberedningsniveau er nået. Bemærk, at dette ikke er en måde at vælge tilberedningsniveau på. Grillen fortsætter med at stege til det sidste tilberedningsniveau, og der lyder et bip på hvert niveau.

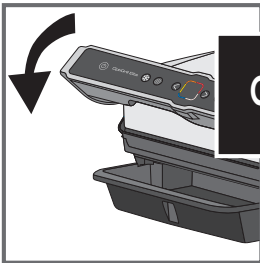


33



34

33-34 Når dit valgte tilberedningsniveau er nået, og du hører bippet, åbner du apparatet og tager maden ud.



35



36

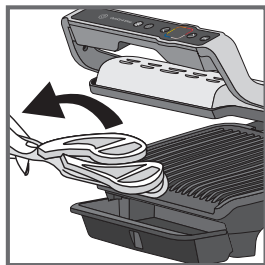
35-36 Luk låget. På skærmen bliver du bedt om at bekræfte, at tilberedningen skal standses. Bekræft med OK, hvis alle fødevarer er taget ud, eller fortsæt tilberedningen.

Hvis du gerne vil tilberede mere mad, se afsnit 7, side 37.

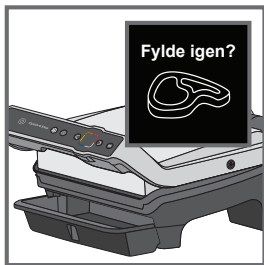
Bemærk: sikkerhedssystemet slukker automatisk for strømmen, hvis der ikke er valgt et program efter en bestemt tidsperiode.

7 Sådan tilbereder du endnu et hold mad

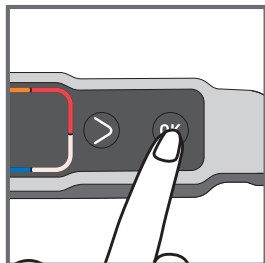
Andet hold mad af samme type



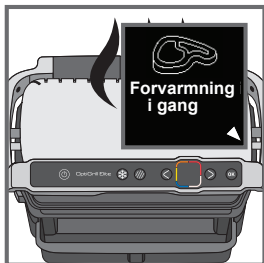
37



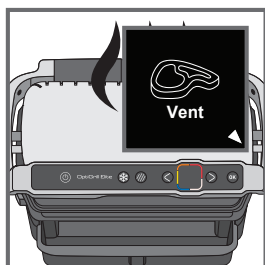
38



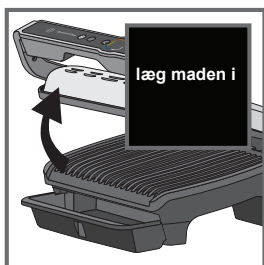
39



40



41



42

37-38 Sidst i første tilberedning vises skærmen "any refill". Hvis du vil tilberede samme type mad, trykker du på OK.

39 Apparatet starter forvarmning.
40 Vent, indtil forvarmning er afsluttet.

41 Læg maden på grillen.
42 Følg derefter trin 26 til 36.

Anden tilberedning med en anden type mad

Når tilberedning af din første ingrediens er afsluttet:

1. Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i det.
2. Vælg relevant tilberedningsprogram eller -funktion.
3. Tryk på OK-knappen for at starte forvarmning. Under forvarmning vises forvarmingsindikatoren på skærmen.
4. Når forvarmning er afsluttet, lyder der et bip, og oplysningerne om forvarmning vises på skærmen.
5. Apparatet er klar til brug, når forvarmningen er afsluttet. Åbn låget på grillen, og læg maden på grillen. Følg derefter trin 26-36.

1. Vigtigt:

– Forvarmning er afgørende for tilberedningen.

Husk: sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i det, før forvarmning påbegyndes.

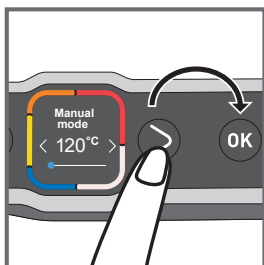
– Vent, indtil forvarmning er færdig, før du åbner grillen og lægger maden i.

Bemærk: hvis der startes en ny forvarmingscyklus med det samme efter den forudgående cyklus, nedsættes tiden til forvarmning.

8 Tilberedning i manuel funktion



43

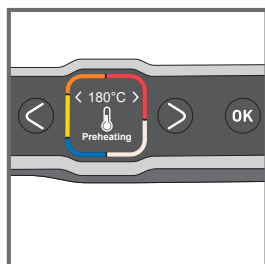


44

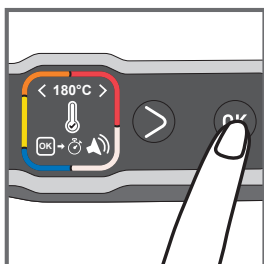
43 Vælg manuel funktion, og tryk på OK for at bekræfte.

44 Vælg den ønskede temperatur ved hjælp af justeringsknapperne. Se guide til manuel tilberedning på side 90.

Tryk på OK for at bekræfte den valgte temperatur.



45

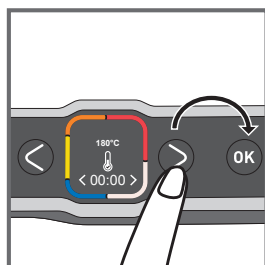


46

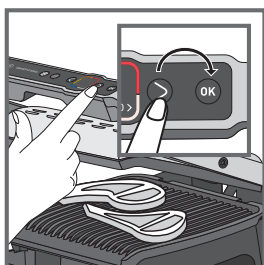
45 Vent, indtil forvarmning er afsluttet.

46 Når forvarmning er færdig, skal du trykke på OK for at starte timeren.

Bemærk: tilberedningstiden kan også indstilles fra starten af forvarmning.



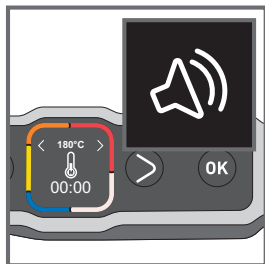
47



48

47 Tryk på justeringsknapperne for at vælge den ønskede tilberedningstid.

48 Læg mad ind, og tryk på OK for at starte tilberedningen.



49

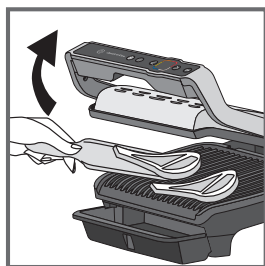


50

49-50 Der lyder et bip for at angive, hvornår tilberedningstiden er afsluttet. Tag maden ud.

Tryk på OK for at stoppe tilberedningen, og tag maden ud.

9 Kommentar



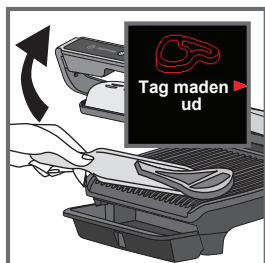
51



52

51-53

Afhængig af dine personlige præferencer skal du åbne grillen og tage maden ud, når den har nået det ønskede tilberedningsniveau, og derefter lukke den igen for at fortsætte tilberedningen af andre fødevarer. Programmet fortsætter tilberedningscyklussen, indtil sidste tilberedningstrin i den valgte funktion.



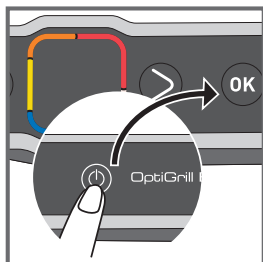
53



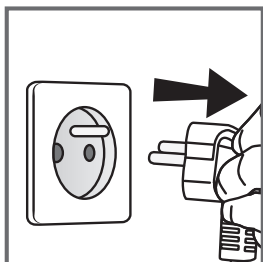
54

54 Bemærk: sikkerhedssystemet slukker automatisk for strømmen efter en bestemt tidsperiode.

10 Efter brug



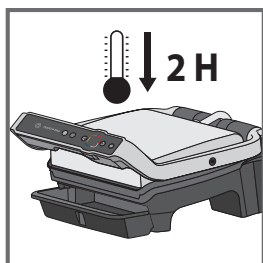
55



56

55 Tryk på tænd/sluk-knappen, og bekræft ved at trykke på knappen OK.

56 Træk stikket ud af apparatet.

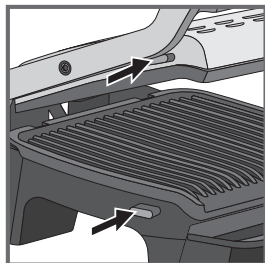


57

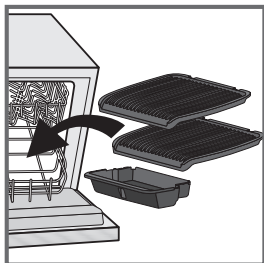
57 Lad apparatet afkøle i mindst 2 timer.

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

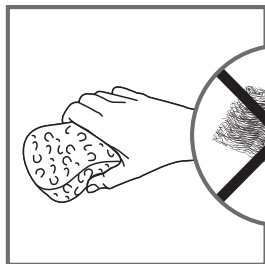
11 Rengøring



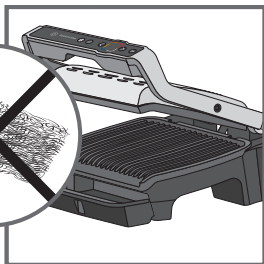
58



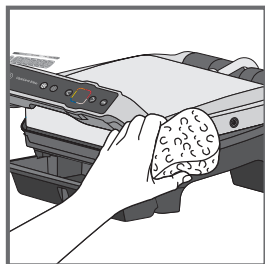
59



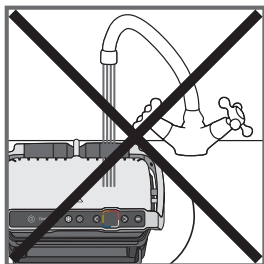
60



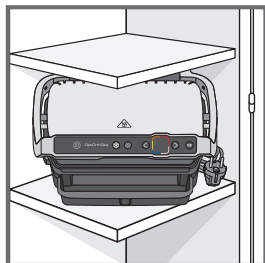
61



62



63



64

58 For at låse pladerne op skal du trykke på udløserne på apparatets venstre side. Lås pladerne op, og tag dem ud før rengøring for at undgå skade på pladerne.

59 Drypbakken og pladerne kan rengøres i opvaskemaskine. Apparatet og dets strøledning må aldrig sættes i opvaskemaskinen. Hvis du vasker pladerne i en opvaskemaskine, skal du altid tørre dem af med lidt madolie ved næste brug for at pleje belægningen og sikre de bedste resultater fra non-stick. Varmeelementerne skal aldrig rengøres, når pladerne er fjernet. Hvis de er meget beskidte, skal du vente, indtil apparatet er helt afkølet, hvorefter de rengøres med en tør klud.

60-61 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 forsigtigt med køkkenrulle. Der må ikke bruges skuresvampe, ståluld eller slibende rengøringsmiddel til at rengøre nogen dele af grillen eller pladerne, brug kun materiale af nylon eller andet materiale end metal, som er velegnet til non-stick-overflader. Tøm drypbakken og vask den i varmt, mildt sæbevand, og tør den grundigt med køkkenrulle.

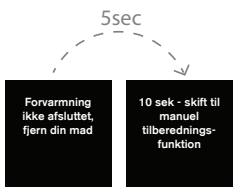


62 Grillens låg rengøres med varmt vand og en våd svamp og tørres med en blød, tør klud. Brug en blød, tør klud til at rengøre betjeningspanelet.

63 Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller i andre væsker.



64 Sørg altid for, at apparatet er rent, koldt og tørt før det sættes væk.

Alle reparationer skal udføres af et autoriseret servicecenter.

Fejlfindingsguide

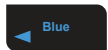
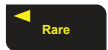

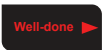




FEJLFINDINGSGUIDE TIL OPTIGRILL ELITE		
Problem	Årsag	Løsning
Sproget ændres		Tænd for grillen, tryk på ON, og derefter straks på knappen Frozen (mens skærmen viser "Hello")
	Forvarmningstiden var ikke helt færdig. Grillen blev åbnet, og maden blev lagt på pladen, før forvarmning var afsluttet.	<p>Det er muligt at tilberede maden, men du er nødt til at holde øje med tilberedningen, fordi grillen er i manuel funktion.</p> <p>Temperaturen kan indstilles. Eller Åbn grillen, tag maden ud, luk grillen ordentligt og vent, indtil forvarmning af afsluttet.</p>
Mit apparat slukker ikke	Der mangler et andet tryk eller går for længe mellem de 2 tryk.	Tryk på Tænd/sluk-knappen. Eller
Fejl 1 til fejl 8	Apparat har været opbevaret eller brugt et for koldt sted.	Tag stikket ud af stikkontakten, og vent nogle minutter. Tilslut grillen igen, og tænd for den. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Fejl 9 til fejl 13	Fejl på apparat.	Tag apparatet ud af stikkontakten, og kontakt kundeservice.
Apparatet lukker ned under forvarmning eller tilberedning.	Apparatet har været åbent for længe under tilberedningen. Apparatet har været inaktivt for længe efter forvarmning eller forvarmning er afsluttet.	Tag stikket ud af stikkontakten, og vent nogle minutter. Tilslut derefter apparatet igen, og tænd for det.
	Anmodning om afslutning af tilberedning	2 løsninger: Tryk på OK, hvis al maden er taget ud Eller Tryk ikke på OK, og tilbered maden lidt længere tid
	Indhold i grill ikke registreret, fordi det er for tyndt, f.eks. bacon	Tryk på OK for at starte tilberedningen.






FEJLFINDINGSGUIDE TIL OPTIGRILL ELITE

Problem	Årsag	Løsning
	Mad for tyk, over 4 cm	2 løsninger: Tryk på OK for at fortsætte tilberedningen i manuel funktion Eller Tag maden ud og skær den tyndere for at muliggøre tilberedning i automatisk funktion
Jeg kan ikke indstille et klokkeslæt i manuel funktion	Skærmen er fastlåst på temperaturindstilling	Tryk på OK én gang for at gå til tidsindstillingen, og juster den derefter ved hjælp af pilene. Tryk på OK for at bekræfte. 

Tilberedningsniveauer for hvert automatisk program

12 AUTOMATISKE PROGRAMMER

AUTOMATISKE PROGRAMMER		INDIKATOR FOR TILBEREDNINGSNIVEAU			
MENUS					
	Oksekød	Meget rødsteget (blå)	Rødsteget	Medium	Gennemsteget
	Kyllingebryst*	-	-	-	Gennemsteget
	Pølse	-	-	-	Gennemsteget
	Bacon**	-	-	Medium	Sprød
	Burger af oksekød***	-	-	-	Gennemsteget
	Panini	-	Let tilberedt	Ristet	Sprød
	Fisk	-	Medium	Medium til gennemsteget	Gennemsteget



	Skaldyr	-	Medium	Medium til gennemstegt	Gennemstegt
	Kartoffel	-	-	-	Blød
	Peberfrugt	-	-	Sprød	Blød
	Aubergine	-	-	-	Grillet
	Tomat	-	-	Sprød	Blød

* Kun Storbritannien: tilbered ikke kyllingebryst fra frosen tilstand. Sørg for, at maden er helt optøet først.

** Eftersom bacon er en tynd fødevarer, skal du trykke på knappen "OK", når du har lukket låget, for sikre, at apparatet genkender maden, og at tilberedningen starter.

*** Kun Storbritannien: Af hensyn til fødevarerikkerheden anbefaler det engelske Food Standards Agency, at man ikke serverer burgere, der er rødstegete eller medium. Der bør kun serveres gennemstegte burgere.

TILBEREDNINGSRÅD TIL ANDRE FØDEVARER

PRODUKTER	TILBEREDNINGSPROGRAM	TILBEREDNINGSTIP
Svinemørbrad (uden ben), bryst af svinekød		Gennemstegt*
Bratwurst (med svinekød)		220°C / 8 min 30 sek
Rindswurst (med oksekød)		220°C / 8 min 30 sek
Nürnberger Wurst (med svinekød)		220°C / 4 min 30 sek

MANUEL FUNKTION

FRUGT ELLER GRØNTER

Fra 180°C indtil 195°C	Fra 220°C indtil 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Squash (skiver)
-	-	Asparges (hel)
-	-	Champignon
-	Løg	-

Små buketter	-	-
Baby-gulerødder	-	-
-	Fennikel	-
Sød kartoffel (skiver)	-	-
-	Æble (skiver)	-
-	Banan	-
-	Fersken	-

TILBEREDNINGSRÅD TIL OPTIGRILL ELITE

Du får en mere markant bruning, hvis du lægger den tilberedte mad tilbage på grillen, før den serveres.

PRODUKTER	TILBEREDNINGSRÅD
KARTOFFEL	<ul style="list-style-type: none"> • Skær på langs • Smør eller børst kartoffelskiverne med olie for at få de bedste resultater.
PEBERFRUGT	<ul style="list-style-type: none"> • Skær dem i halve på langs, og fjern kernerne
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none"> • Skær på langs • Smør eller børst aubergineskiverne med olie for de bedste resultater.
TOMAT	<ul style="list-style-type: none"> • Brug runde tomater • Brug tomater, der ikke er for modne • Skær dem i halve på midten • Du får de bedste resultater ved at sætte den runde side af den halve tomat på grillpladen.
SVINEKØD	<ul style="list-style-type: none"> * Brug bruningsfunktionen, hvis kødet er mere end 20 mm tykt.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

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

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

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

Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350


Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

SIKKERHETSFORSKRIFTER VIKTIGE VERNETILTAK

Instruksjoner for bruk, vedlikehold og produktinstallasjon: Av sikkerhetshensyn bør du lese gjennom alle avsnittene i bruksanvisningen, inkludert piktogrammene som hører til.

- Dette apparatet er kun beregnet for bruk innendørs i hjemmet. Det er ikke beregnet brukt på følgende måter, og garantien gjelder ikke for:
 - personalkjøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer
 - bondegårder
 - bruk av kunder på hoteller, moteller og andre typer overnattingssteder
 - overnattingssteder av typen bed and breakfast
- Fjern all emballasje, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet før du bruker det for første gang.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn 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.
- 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 rengjøre og vedlikeholde produktet med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.

- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
-  Overflatene på apparatet kan bli veldig varme når apparatet er i bruk. Aldri rør de varme overflatene på apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt med ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- Trekk ut ledningen helt før du setter inn kontakten på apparatet.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes av produsenten eller kundeservice for å unngå fare.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du velger å bruke skjøteledning på eget ansvar, er det viktig at du bare bruker 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. Apparatet må alltid kobles til en jordet stikkontakt.
- Kontroller at strømforsyningen er kompatibel med strøm- og spenningsmerkingen som står angitt under apparatet.
- Rengjør stekeplatene med svamp, varmt vann og oppvaskmiddel. 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 bruksanvisningen nøye. Den er felles for forskjellige modeller avhengig av tilbehøret apparatet leveres med. Oppbevar bruksanvisningen innen rekkevidde.
- Hvis det oppstår forbrenninger, holder du skadestedet under kaldt vann. Kontakt 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 fugler borte fra områder der det tilberedes mat.
- Oppbevar alltid apparatet utilgjengelig for barn.
- Kontroller at begge stekeplatene er rene før bruk.
- For å unngå skader på platene skal de bare brukes i det apparatet de ble laget for (plasser dem for eksempel ikke i en stekeovn, på gassbrennere eller på elektriske stekeplater osv.).
- Kontroller at platene er stabile, står riktig plassert og er ordentlig festet til apparatet. Bruk bare plater som følger med apparatet, eller som kan kjøpes fra et godkjent servicesenter.
- Bruk alltid stekepader 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 dette

- 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, duk, lakkerte møbler osv.) eller på myke overflater, for eksempel kjøkkenhåndklær.
- Plasser aldri apparatet under vegghengte skap, 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 eller med varmekilder, og det må ikke stå på skarpe kanter.
- Ikke legg kjøkkenredskaper på stekeplatene i apparatet.
- Aldri skjær mat direkte på platene.
- Ikke bruk gryteskrubber i metall, stålull eller grovt skurepulver siden det kan skade nonstick-belegget.
- Ikke flytt på apparatet når det er i bruk.
- Ikke bær apparatet i håndtaket eller de metallfargede ledningene.
- Ikke la apparatet gå når det er tomt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre gjenstander 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 oppskrifter som innebærer flambering.
- Ikke legg aluminiumsfolie eller andre gjenstander 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 har kjøpt 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.
- Det kan forekomme en svak lukt og litt røyk de første få minuttene ved første gangs bruk.
- 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, forhindrer sikkerhetssystemet at apparatet fungerer.
- Instrumentpanelet er skjørt. Rengjør og tørk bare med en tørr, myk klut. Ikke rengjør det med en våt svamp siden det kan skade funksjonene.

Miljø

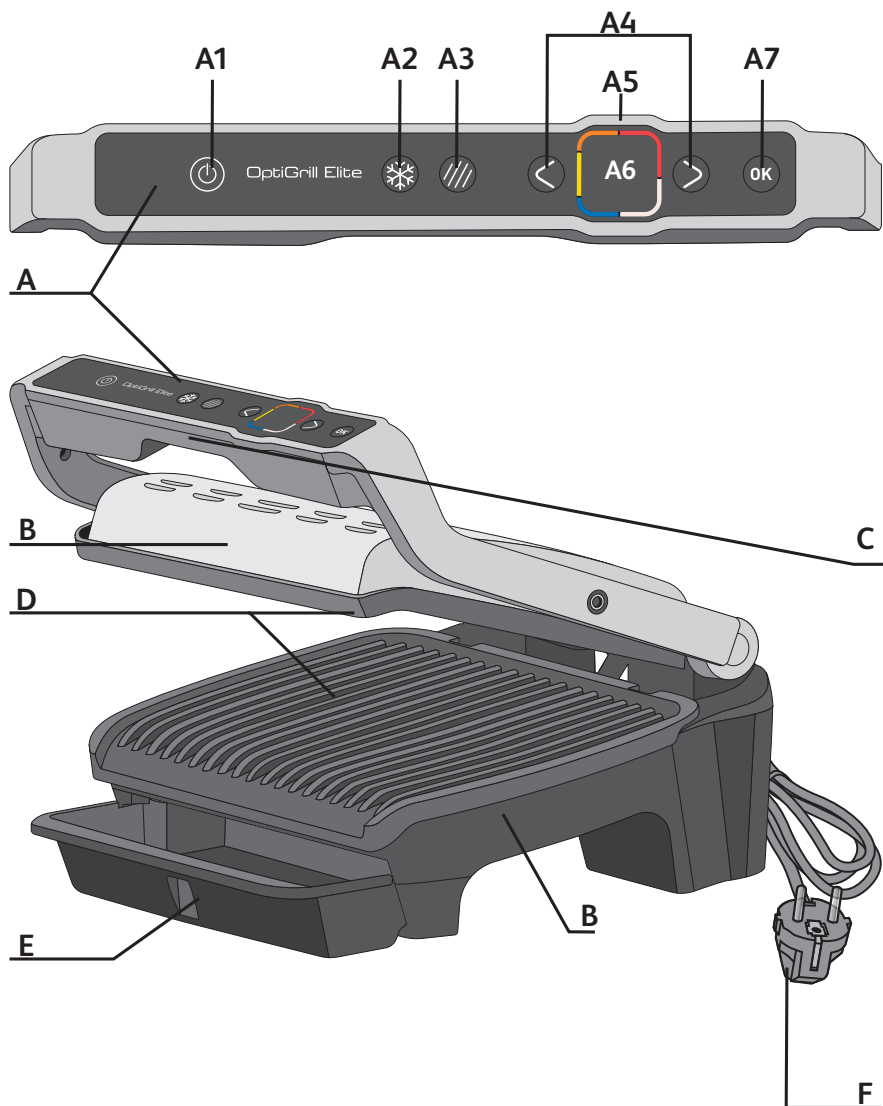
Miljøvern først!



① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



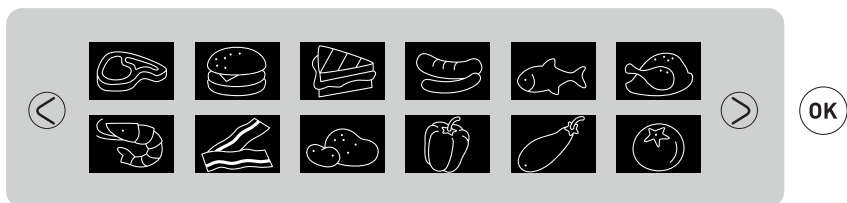
➔ Lever det inn på den lokale miljøstasjonen.



Beskrivelse

- | | |
|---|-----------------------|
| A Kontrollpanel | A6 Skjerm |
| A1 På-/avknapp | A7 OK-knapp |
| A2 Funksjon for fryst mat | B Apparat |
| A3 Bruningsfunksjon | C Håndtak |
| A4 Justerings- og navigeringsknapper | D Stekeplater |
| A5 Forvarmingsindikator og stekenivå | E Dryppbrett |
| | F Strømledning |

12 automatiske stekeprogrammer



To ekstra stekealternativer med automatisk innstilling



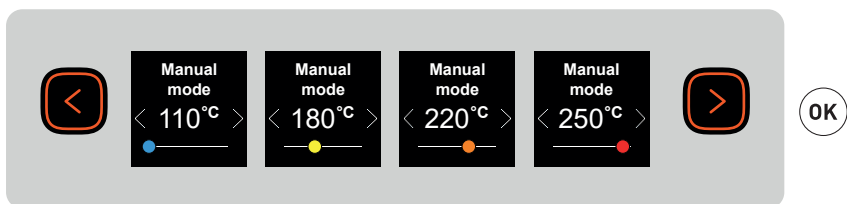
Funksjon for fryst mat



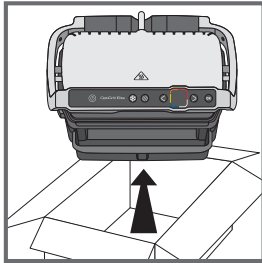
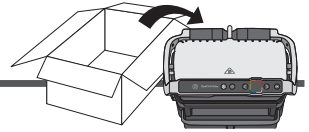
Bruningsfunksjon

Merk: Funksjonen for fryst mat og bruningsfunksjonen kan brukes uavhengig eller begge samtidig.

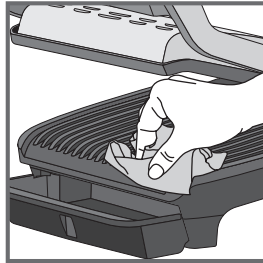
Manuell innstilling



1 Før første gangs bruk



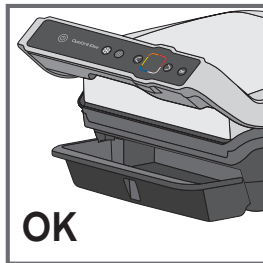
1



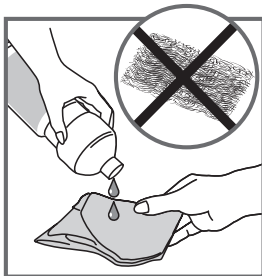
2



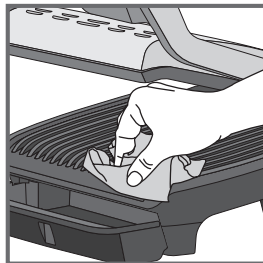
3



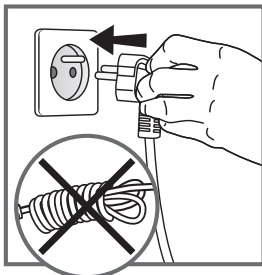
4



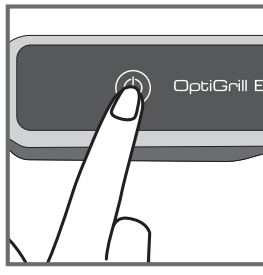
5



6



7



8

- 1 Fjern all emballasje, alle klistremerker og alt tilbehør fra både innsiden og utsiden av apparatet.
- 2 Før apparatet brukes for første gang, må du rengjøre stekeplatene grundig ved hjelp av litt varmt vann og litt oppvaskmiddel. Skyll og tørk omhyggelig.

3-4 Sett inn det avtakbare dryppbrettet foran på maskinen.

- 5 Hvis du vil, oppnås du best resultater og mest effekt av nonstick-overflaten ved å tørke stekeplatene med et tørkepapir fuktet med litt stekeolje.
- 6 Fjern overskytende olje med et rent tørkepapir.
- 7 Påse at topp- og bunnplatene er riktig plassert i apparatet. Ikke start forvarming uten platene. Koble apparatet til nettstrømmen (kabelen må være rullet helt ut).
- 8 Trykk på av/på-knappen.

Forsiktig: Sørg for at det ikke er mat mellom platene.

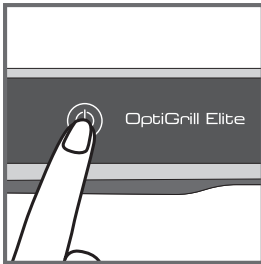
2 Første gangs bruk

9 Velg språk ved hjelp av pilene, og trykk deretter på ok.

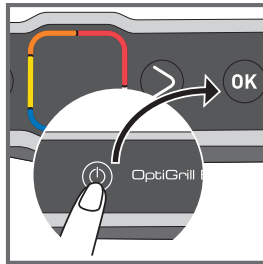


9

3 Av/på-knapp



10



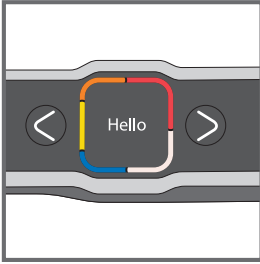
11

10 Slå på fig. 10.

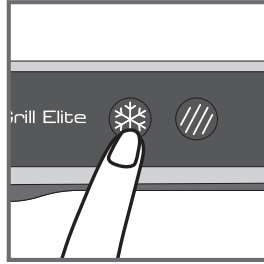
11 Slå av grillen ved å trykke én gang på av/på-knappen og én gang på OK-knappen for å slå av apparatet.



4 Funksjon for fryst mat med automatisk innstilling



12

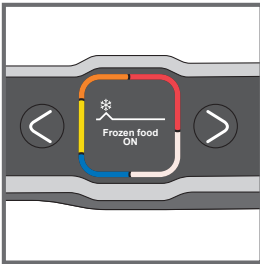


13

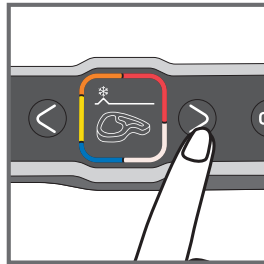
13-15 Funksjonen for fryst mat må aktiveres før du starter forvarming, hvis maten som skal stekes, er fryst eller dyprfrost.

Hvis du glemmer å aktivere alternativet, skal du slå av apparatet og gjenta trinnene.

Denne funksjonen er bare tilgjengelig med automatisk, ikke manuell innstilling.

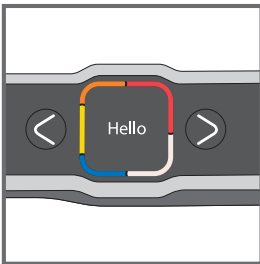


14



15

5 Bruningsfunksjon med automatisk på



16

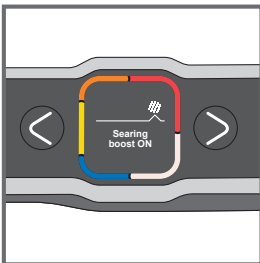


17

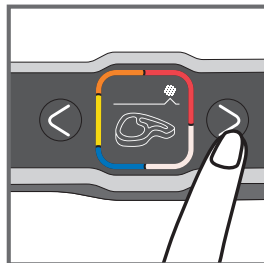
17-19 Bruningsfunksjonen må aktiveres før du starter forvarming, hvis du vil at maten som skal stekes, skal brunes.

Hvis du glemmer å aktivere alternativet, skal du slå av apparatet og gjenta trinnene.

Denne funksjonen er bare tilgjengelig med automatisk, ikke manuell innstilling.

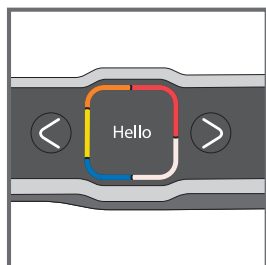


18

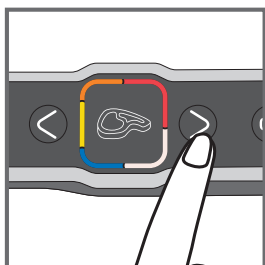


19

6 Steking med automatisk innstilling



20



21

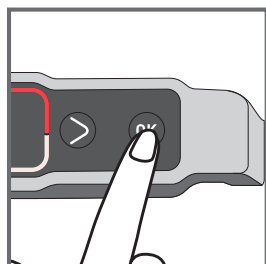
- 21 Velg egnet stekeinnstilling etter typen mat som skal stekes.

Merknad om kjøtt:

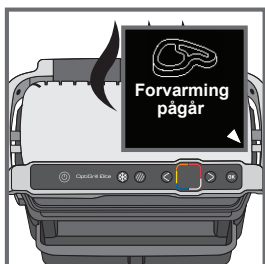
Stekeresultatene med de forhåndsdefinerte programmene kan variere avhengig av hvilken opprinnelse og kvalitet maten som skal stekes, har. Programmene er utviklet og testet med mat av god kvalitet.

Likeledes må tykkelsen på kjøttet tas med i betraktningen under steking. Du må ikke steke mat over 4 cm tykk.

Hvis du er usikker på hvilken stekeinnstilling du skal bruke, kan du se stekeveiledningen, side 65.



22

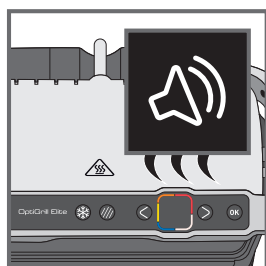


23

- 22 Trykk på OK-knappen: Apparatet begynner å forvarme.

Merk: Hvis du velger feil program, må du slå av grillen og gå tilbake til trinn 8.

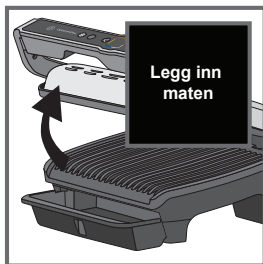
- 23 Vent 4–7 minutter.



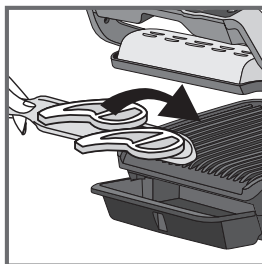
24

- 24 Et pip høres for å gi beskjed om at forvarmingen er ferdig.

Forsiktig: Hvis apparatet forblir lukket for lenge etter at forvarmingen er ferdig, slås apparatet av ved hjelp av sikkerhetssystemet.



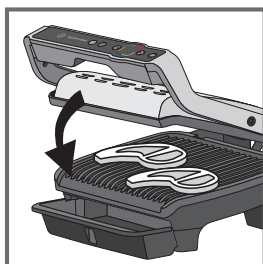
25



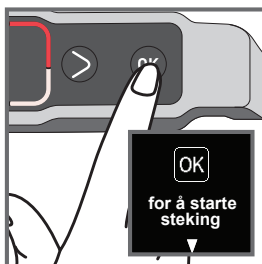
26

25-26

Når forvarmingen er ferdig, kan du legge inn ingrediensene. Løft grilllokket helt opp, og legg maten på grillen. Forsiktig: Hvis apparatet forblir åpent for lenge, slås apparatet av ved hjelp av sikkerhetssystemet.



27



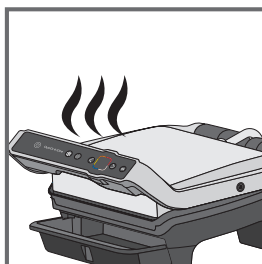
28

27-29

Apparatet beregner automatisk stekesyklusen (tid og temperatur) etter matens mengde og tykkelse. Lukk apparatet slik at stekesyklusen kan starte. Merknad for svært tynn mat, f.eks. bacon: «OK»-knappen er på. Trykk deretter på «OK» igjen for å påse at apparatet kjenner igjen maten, og at stekesyklusen starter. Pilen beveger seg langs indikatoren for stekenivå. Når den når et stekenivå, vises nivået og et pip høres.



29



30

Merk: Stekenivåene er forhåndsprogrammert for hver automatisk innstilling. Under steking varsles brukeren med et pip hver gang et stekenivå nås (f.eks. rå/gul). Avhengig av stekegraden endrer indikatoren farge, og stekepilen beveger seg på skjermen. Merk særlig for kjøtt at det er normalt at stekeresultatene varierer etter matens type, kvalitet og opprinnelse.

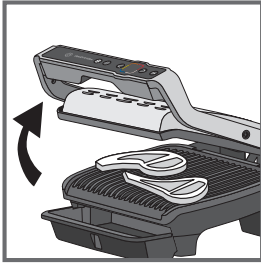


31

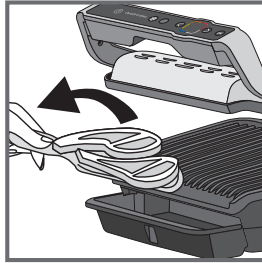


32

31-32 Når som helst kan du se hvor lenge som er igjen før de forskjellige stekenivåene er nådd. Trykk på høyre pil hvis du vil se hvor lenge det er til neste stekenivå nås. Merk at stekenivåene ikke velges med denne. Grillen fortsetter å steke til siste stekenivå, og et pip høres på hvert nivå.



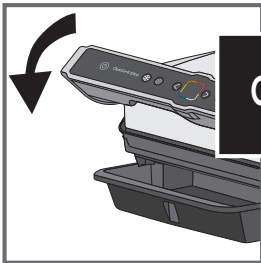
33



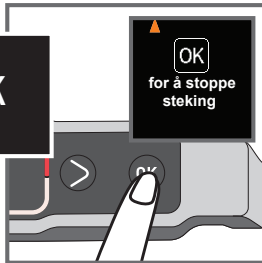
34

33-34

Når valgt stekenivå nås og pipet høres, skal du åpne apparatet og ta ut maten.



35



36

35-36

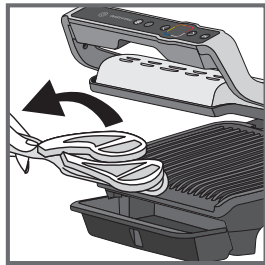
Lukk lokket. På skjermen bes du bekrefte for å stoppe steking. Bekreft med OK hvis all maten er tatt ut. Hvis ikke lar du den fortsette å steke.

Hvis du ønsker å steke mer mat, kan du se avsnitt 7, side 59.

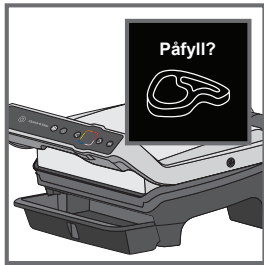
Merk: Sikkerhetssystemet slår av strømmen automatisk hvis det ikke er valgt program etter en viss tid.

7 Slik steker du et nytt parti

Andre parti av samme type mat

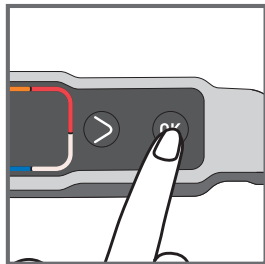


37

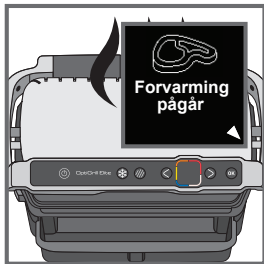


38

37-38 Når den første steking er ferdig, vises «påfyll» på skjermen. Hvis du vil grille samme type mat, trykker du på OK.

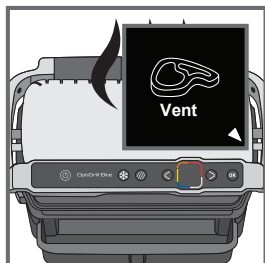


39

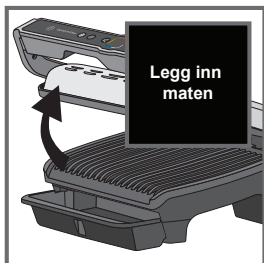


40

39 Apparatet starter forvarming.
40 Vent til forvarmingen er ferdig.



41



42

41 Legg maten på grillen.
42 Følg deretter trinn 26–36.

Andre steking med annen type mat

Når du har stekt ferdig den første ingrediensen:

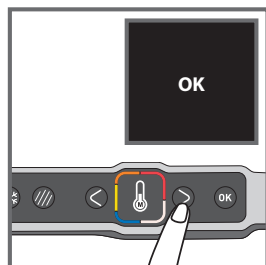
1. Påse at apparatet er lukket, og at det ikke er mat i det.
2. Velg egnet stekeprogram eller innstilling.
3. Trykk på OK-knappen for å starte forvarming. Under forvarming vises forvarmingsindikatoren på skjermen.
4. Når forvarmingen er ferdig, høres et pip, og forvarmingsinformasjonen vises på skjermen.
5. Apparatet er klart til bruk når forvarmingen er ferdig. Løft grilllokket, og legg maten inn i grillen. Følg deretter trinn 26–36.

Viktig:

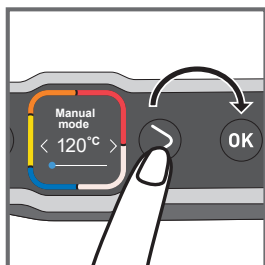
- Forvarming er avgjørende for steking.
- Påminnelse: Før du starter forvarming, må du sørge for at apparatet er lukket, og at det ikke er mat i det.
- Vent til forvarmingen er ferdig før du åpner grillen og legger inn maten.

Merk: Hvis den nye forvarmingssyklusen startes umiddelbart etter at forrige syklus er ferdig, blir forvarmingstiden kortere.

8 Steking med manuell innstilling



43

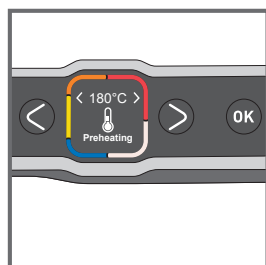


44

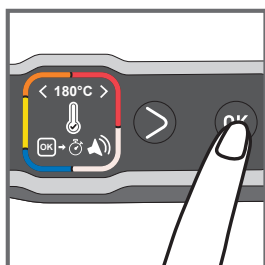
43 Velg manuell innstilling, og trykk på OK for å bekrefte.

44 Velg ønsket temperatur ved hjelp av justeringsknappene. Se veiledning i manuell steking side 90.

Trykk på OK for å bekrefte den valgte temperaturen.



45

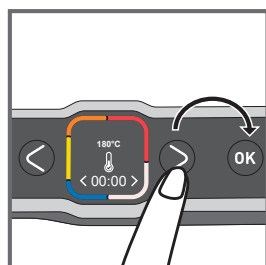


46

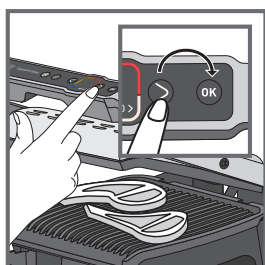
45 Vent til forvarmingen er ferdig.

46 Når forvarmingen er ferdig, trykker du på OK for å starte tidsbryteren.

Merk: Steketiden kan også stilles inn fra starten av forvarmingen.



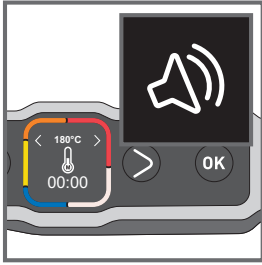
47



48

47 Trykk på justeringsknappene for å velge ønsket steketid.

48 Legg inn maten, og trykk på OK for å starte steking.



49

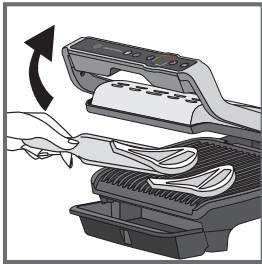


50

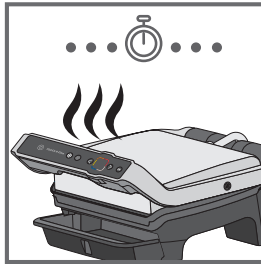
49-50 Et pip høres for å gi beskjed om at steketiden er ferdig. Ta ut maten.

Trykk på OK for å stoppe steking, og ta ut maten.

9 Kommentar



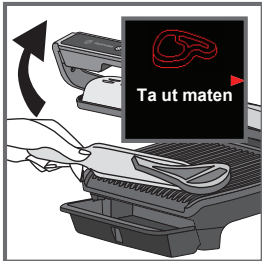
51



52

51-53

Avhengig av dine personlige preferanser skal du åpne grillen og ta ut maten som har nådd ønsket stekenivå. Lukk deretter grillen for å fortsette å stekte annen mat. Programmet fortsetter stekesyklusen til siste stekenivå med den valgte innstillingen.



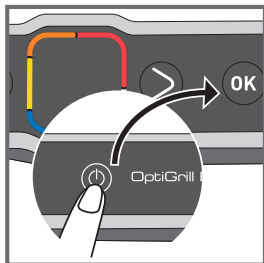
53



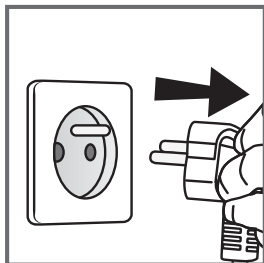
54

54 Merk: Sikkerhetssystemet slår av strømmen automatisk etter en viss tid.

10 Etter endt bruk



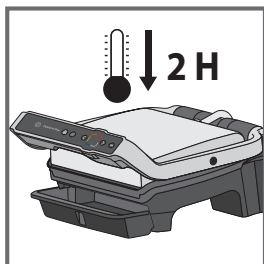
55



56

55 Trykk på av/på-knappen og bekreft ved å trykke på OK-knappen.

56 Trekk ut kontakten.

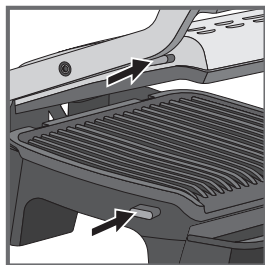


57

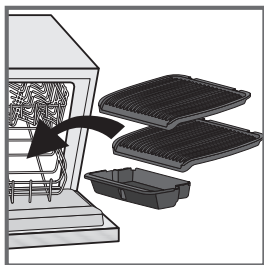
57 La apparatet avkjøles i minst 2 timer.

Hvis du vil hindre utilsiktede forbrenninger, skal du la grillen kjøle seg helt før du rengjør den.

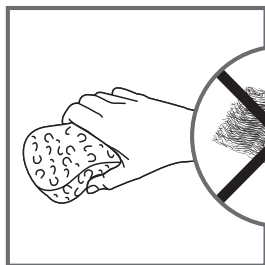
11 Rengjøring



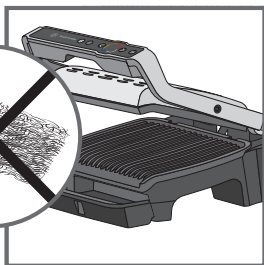
58



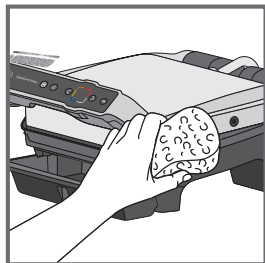
59



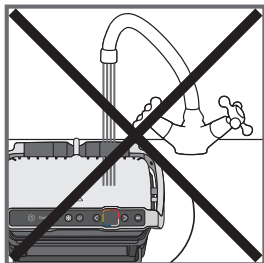
60



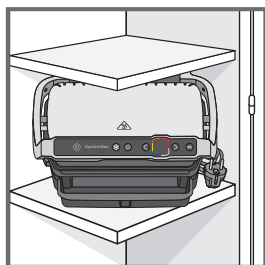
61



62



63



64

58 Lås opp platene ved å trykke på utløserklaffene på venstre side av apparatet. Før du rengjør, skal du løsne og fjerne platene for å hindre at stekeplatene blir skadet.

59 Dryppbrettet og stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin. Apparatet og strømledningen må aldri settes i oppvaskmaskinen. Hvis du vasker platene i en oppvaskmaskin, skal du alltid tørke platene med litt stekeolje neste gang de brukes for å klargjøre belegget og sikre best mulig ytelse fra nonstick-belegget. Varmeelementene, bør aldri rengjøres etter at platene er fjernet. Hvis de er veldig skitne, skal du vente til apparatet er kjølt helt ned og rengjøre dem med en tørr klut.

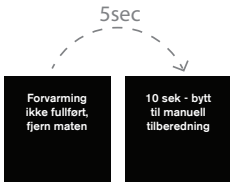

60-61 Hvis du ikke vil vaske platene i oppvaskmaskinen, kan du vaske dem med litt varmt vann og oppvaskmiddel og deretter skylle dem grundig for å fjerne alle rester. Tørk dem forsiktig med tørkepapir. Ikke bruk gryteskrubber i metall, stålull eller skuremidler til å rengjøre noen del av grillen eller stekeplatene. Bruk bare rengjøringsputer av nylon eller annet materiale enn metall beregnet på nonstick-overflater. Tøm dryppbrettet og vask det i varm såpevann. Tørk deretter grundig med et tørkepapir.



62 Rengjør grilllokket med en svamp fuktet med varmt vann, og tørk med en myk, tørr klut. Kontrollpanelet rengjøres bare med en myk, tørr klut.

63 Apparatet må ikke legges i vann eller annen væske.

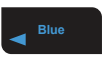










64 Alltid sikre at apparatet er rent, kaldt og tørt før det settes bort. Alle reparasjoner må utføres av et autorisert verksted.






Feilsøkingsveiledning

FEILSØKINGSVEILEDNING FOR OPTIGRILL ELITE		
Problem	Årsak	Løsning
En endring av språk		Slå på grillen, trykk på ON og deretter umiddelbart på Fryst-knappen (mens skjermen viser «Hello»)
	Forvarmingstiden var ikke helt ferdig. Grillen ble åpnet og maten plassert på platen før forvarmingen er ferdig.	Det er mulig å steke maten, men du må kontrollere stekefremdriften fordi grillens innstilling er manuell. Temperaturen kan justeres. Eller Åpne grillen, ta ut maten, lukk grillen skikkelig og vent til forvarmingen er ferdig.
Apparatet slår seg ikke av	Et andre trykk mangler, eller det har gått for lang tid mellom de 2 trykkene.	Trykk på av/på-knappen to ganger. Eller Trykk på av/på-knappen én gang, og trykk deretter på OK
Feil 1 til feil 8	Enheten er lagret eller brukt i et rom som er for kaldt. Overoppheting av apparatet.	Trekk ut kontakten og vent noen minutter. Koble til grillen igjen, og slå den på. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte kundeservice.
Feil 9 til feil 13	Apparatet er ødelagt.	Trekk ut kontakten på apparatet og kontakt kundeservice.
Apparatet slår seg av selv under forvarmingen eller stekesyklusen.	Apparatet var for lenge åpent under steking. Enheten har vært inaktiv for lenge etter at forvarmingen er ferdig.	Trekk ut kontakten og vent noen minutter. Koble deretter til apparatet igjen og slå det på.
	Anmodning om bekreftelse av endt steking	2 løsninger: Trykk på OK hvis all maten er fjernet Eller Ikke trykk på OK og la maten steke litt lenger

 <p>for å starte steking</p>	<p>Mat ikke oppdaget fordi den er for tynn, for eksempel bacon</p>	<p>Trykk på OK for å starte steking</p>
 <p>for manuell innstilling</p>	<p>Maten er for tykk, over 4 cm</p>	<p>2 løsninger: Trykk på OK for å fortsette steking med manuell innstilling Eller Ta ut maten og skjær tynnere for å redusere tykkelsen, slik at du kan steke med automatisk innstilling</p>
<p>Jeg kan ikke stille inn et klokkeslett med manuell innstilling</p>	<p>Skjermen er fryst på temperaturinnstilling</p>	<p>Trykk på OK én gang for å gå til tidsinnstillingen, og juster den deretter ved hjelp av pilene. Trykk på OK for å bekrefte.</p>

Stekenivåer for hvert automatisk program

12 AUTOMATISKE PROGRAMMER					
AUTOMATISKE PROGRAMMER		INDIKATOR FOR STEKENIVÅ			
MENYER					
	Storfe kjøtt	Svært rå (blå)	Rå	Medium	Godt stekt
	Kyllingfilet*	-	-	-	Godt stekt
	Pølse	-	-	-	Godt stekt
	Bacon**	-	-	Medium	Sprøstekt
	Okseburger***	-	-	-	Godt stekt
	Panini	-	Lett stekt	Ristet	Sprøstekt
	Fisk	-	Medium	Medium til godt stekt	Godt stekt



	Sjømat	-	Medium	Medium til godt stekt	Godt stekt
	Potet	-	-	-	Myk
	Pepper	-	-	Sprø	Myk
	Aubergine	-	-	-	Grillet
	TOMAT	-	-	Sprø	Myk

* Kun for Storbritannia: Ikke stek kyllingfilet fra fryst tilstand. Alltid tin helt først.

** Siden bacon er tynt, skal du etter å ha lukket trykke på «OK»-knappen for å påse at apparatet kjenner igjen maten og stekesyklusen starter.

*** Kun for Storbritannia: Av matsikkerhetsgrunner fraråder Mattilsynet å servere rå eller medium stekte burgere. Bare server godt stekte burgere.

STEKERÅD FOR ANDRE TYPER MAT

PRODUKTER	STEKEPROGRAM	STEKETIPS
Svinekam (benløs), tynnribbe		Godt stekt*
Bratwurst (forhåndsstekt svin)		220°C / 8 min 30 sek
Rindswurst (forhåndsstekt storfekjøtt)		220°C / 8 min 30 sek
Nürnberg Wurst (forhåndsstekt svin)		220°C / 8 min 30 sek

MANUELL INNSTILLING

FRUKT ELLER GRØNNSAKER

Fra 180°C til 195°C	Fra 220°C til 235°C	Fra 225°C til 270°C
-	-	Squash (skiver)
-	-	Asparges (hel)
-	-	Sopp
-	Løk	-
Blomkålbuketter	-	-
Babygulrot	-	-
-	Fennikkel	-

Søtpotet (skiver)	-	-
-	Eple (skiver)	-
-	Banan	-
-	Fersken	-

STEKERÅD FOR OPTIGRILL ELITE

For sterkere brunng er det best å legge den grillede maten tilbake på grillen før den serveres til gjestene.

PRODUKTER	STEKETIPS
POTET	<ul style="list-style-type: none"> • Skjær på langs • Smør eller pensle potetskivene med olje for å oppnå best mulige stekeresultater.
PEPPER	<ul style="list-style-type: none"> • Skjær i to på langs, og ta ut frøene
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none"> • Skjær på langs • Smør eller pensle aubergineskivene med olje for å oppnå best mulige stekeresultater.
TOMAT	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk runde tomater • Bruk tomater som ikke er for modne • Skjær i to på tvers • For optimal steking skal du plassere den avrundede siden av den delte tomaten på bunnplaten på grillen.
SVIN	* Bruk brunngsfunksjonen hvis tykkelsen er mer enn 20 mm.

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, unnlatelse av å følge OBH Nordicas instruksjoner, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet, feil pakking fra eier eller feilbehandling fra eventuell transportør. Den dekker heller ikke normal bruksslitasje, vedlikehold eller bytting av forbruksdeler, eller følgende:

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

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge


Telephone: +47 22 96 39 30

www.obhnordica.no

TURVALLISUUSOHJEET / TÄRKEÄT VAROTOIMET

Tuotteen käyttöä, hoitoa ja asennusta koskevat ohjeet: lue turvallisuusyistä käyttöohjeen kaikki osat ja tutustu käyttöohjeessa oleviin kuviin.

- 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
- Ennen kuin käytät grilliä ensimmäisen kerran, poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
- 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.
- 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.

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

VAROITUS: Älä lämmitä tai kuumenna grilliä ilman sen kahta paistolevyä.

Toimi seuraavasti


- 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.
- Riippumatta siitä, käytetäänkö jatkojohtoa vai ei, aseta virtajohto varovasti, jotta vieraat voivat liikkua vapaasti pöydän ympärillä ilman että grilli kaatuu.
- 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 levyjen 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 puista tai muovista lastaa, 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 toimi seuraavasti

- 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 keittiövälaineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä leikkaa ruokaa suoraan levyjen päällä.
- Älä koskaan käytä metallista hankausainetta, teräsvillaa tai hankausjauhetta, koska se voi vaurioittaa pinnoitetta.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kanna grilliä kädensijan tai metallilankojen varassa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyn ja ruoan väliin.
- Älä irrota tippa-alustaa paistamisen aikana. Jos tippa-alusta täyttyy käytön aikana, anna grillin jäähtyä, ennen kuin tyhjennät 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 paistettavaa ruokaa alumiinifolioon.
- Älä liekitä ruokaa grillissä, sillä grilli voi vaurioitua.
- Älä laita foliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja lämpövuodon väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa niin, että grilli on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman levyjä.

Vinkkejä ja 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 elintarvikkeita, jotka joutuvat kosketuksiin logolla varustettujen osien kanssa .
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen.
- Merkkivalojen ja painikkeiden alue vaurioituu helposti. Puhdista, pyyhi ja kuivaa se vain kuivalla ja pehmeällä liinalla. Sen puhdistaminen märällä sienellä voi vahingoittaa sitä.

Ympäristö

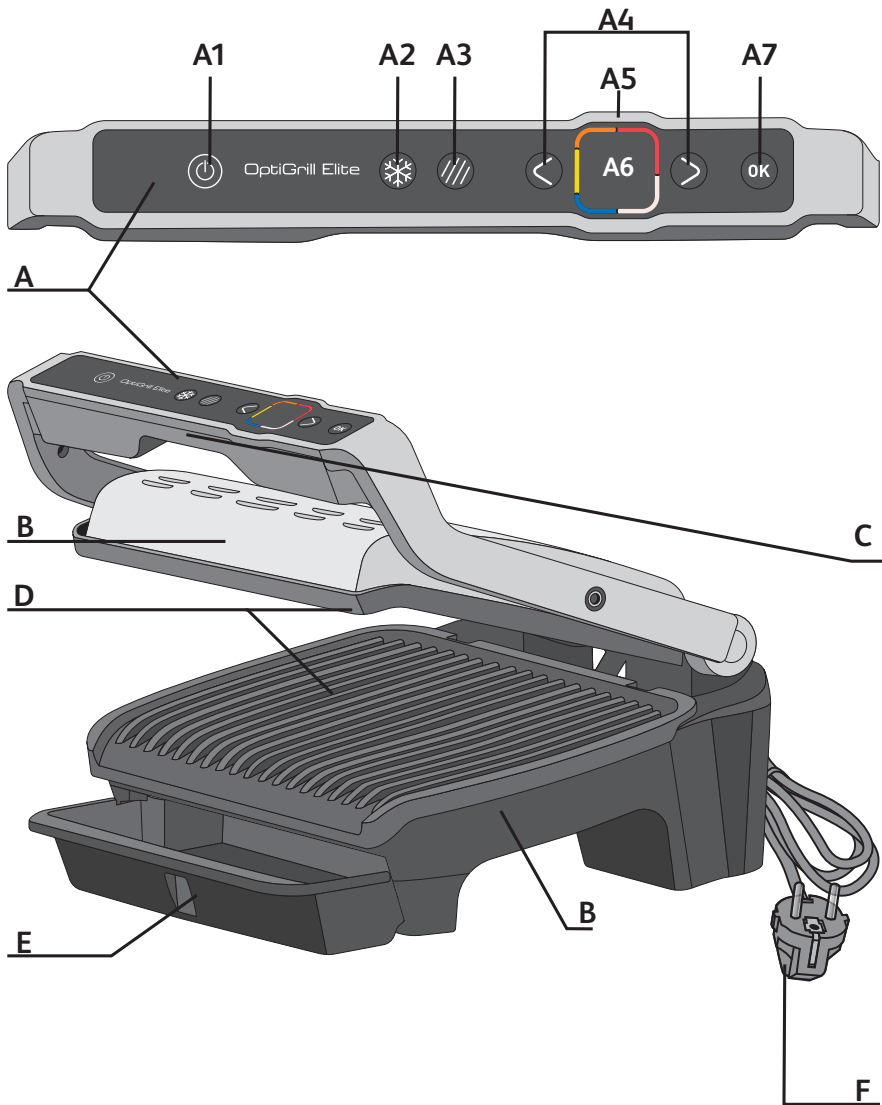
Huolehdi aina ympäristöstä!



① Laite sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan kierrättää ja uusiokäyttää.



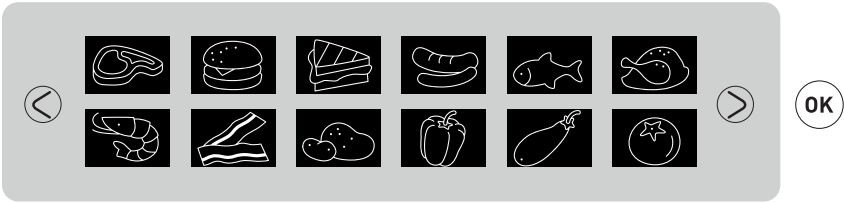
➔ Toimita käytöstä poistettu laite paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Beskrivning

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| A Ohjaustaulu | A5 Esilämmityksen osoitin ja kypsennystaso | E Tippa-alusta |
| A1 Käynnistys-/sammutuspainike | A6 Näyttöruutu | F Virtajohto |
| A2 Pakasteiden sulatus | A7 OK-painike | |
| A3 Paistamistoiminto | B Laitteen runko | |
| A4 Säättämisen ja navigointipainikkeet | C Kahva | |
| | D Paistolevyt | |

12 automaattista kypsennysohjelmaa



Kaksi täydentävää kypsennysvaihtoehtoa automaattisessa tilassa



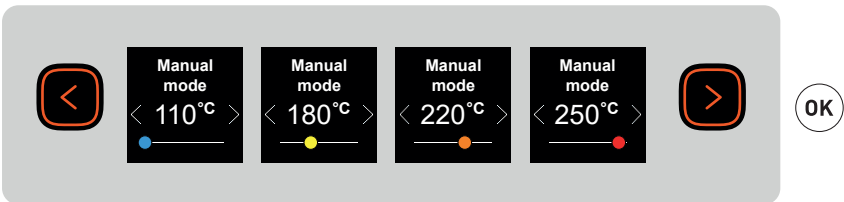
Pakasteiden sulatus



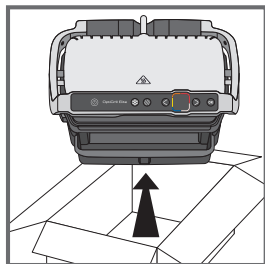
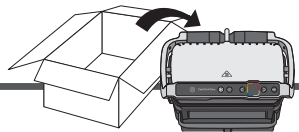
Paistamistoiminto

Huomautus: Pakasteiden sulatusta ja paistamistoimintoa voidaan käyttää itsenäisesti tai samanaikaisesti.

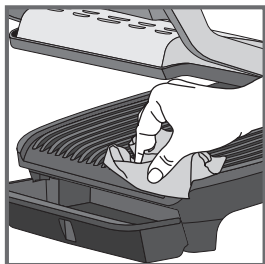
Manuaalinen tila



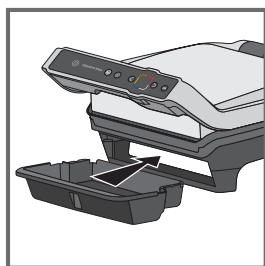
1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa



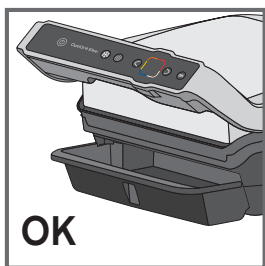
1



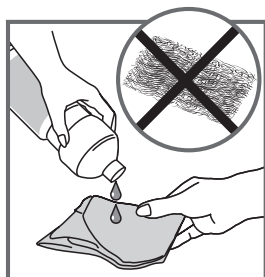
2



3



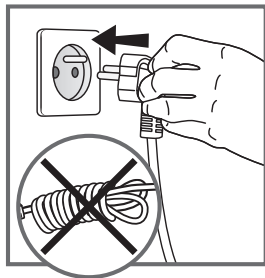
4



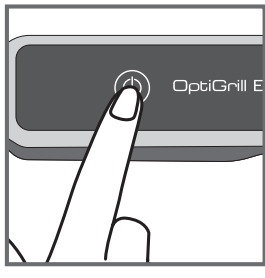
5



6



7



8

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.

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

3-4 Aseta irrotettava tippa-alusta laitteen etuosaan.

5 Jos haluat parhaat tulokset ja tehostaa pinnan tarttumattomuutta, pyyhi paistolevyt ruokaöljyllä kostutetulla talouspaperilla.

6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperilla.

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

8 Paina käynnistys-/ sammutuspainiketta.

Huomio: Varmista, ettei levyjen välissä ole ruokaa.

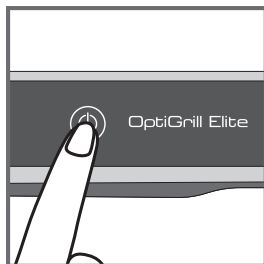
2 Käyttäminen ensimmäistä kertaa

9 Valitse kieli nuolilla ja paina OK-painiketta.

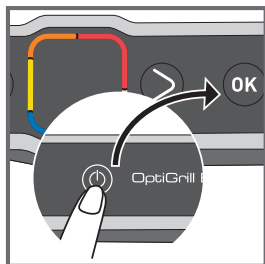


9

3 Käynnistys-/sammutuspainike



10



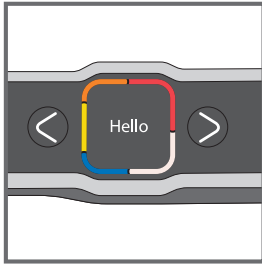
11

10 Käynnistäminen, kuva 10

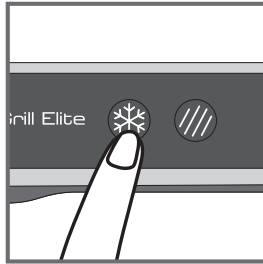
11 Voit sammuttaa grillin painamalla kerran käynnistys-/sammutuspainiketta ja OK-painiketta.



4 Pakasteiden sulatus vain automaattisessa tilassa



12

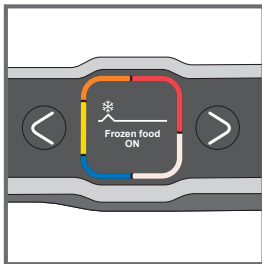


13

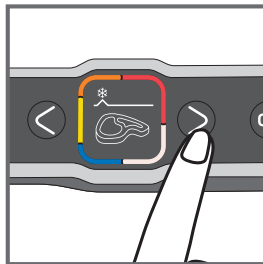
13-15 Pakasteiden sulatustoiminto täytyy käynnistää ennen esilämmityksen aloittamista.

Jos unohdat käynnistää tämän toiminnon, katkaise laitteesta virta ja toista toimet.

Tämä toiminto on käytettävissä vain automaattisessa tilassa, ei manuaalisessa tilassa.



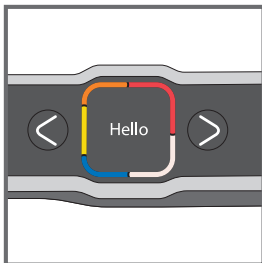
14



15



5 Paistamistoiminto vain automaattisessa tilassa



16

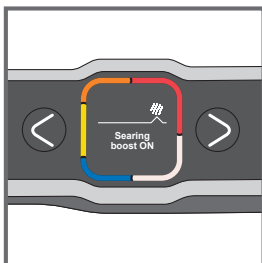


17

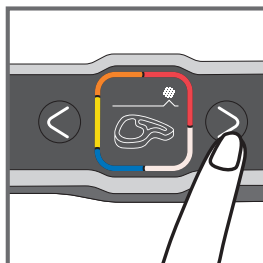
17-19 Paistamistoiminto täytyy käynnistää ennen esilämmityksen aloittamista, jotta ruoka paistuu kunnolla.

Jos unohdat käynnistää tämän toiminnon, katkaise laitteesta virta ja toista toimet.

Tämä toiminto on käytettävissä vain automaattisessa tilassa, ei manuaalisessa tilassa.

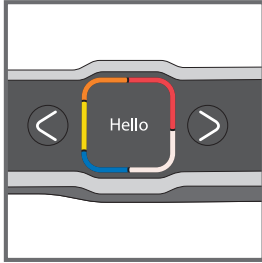


18

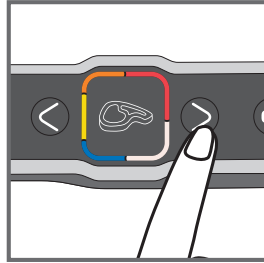


19

6 Ruoanvalmistus automaattisessa tilassa



20



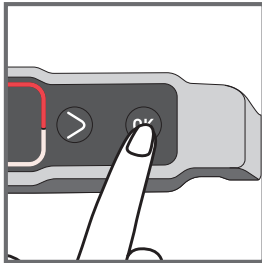
21

21 Valitse valmistettavalle ruoalle soveltuva asetus.

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 otettava huomioon. Älä kypsennä yli 4 cm:n paksuisia lihanpaloja.

Jos olet epävarma valittavasta paistoasetuksesta, katso lisätietoja sivun 87 paistoppaasta.



22

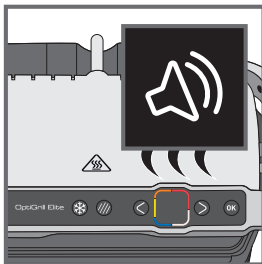


23

22 Käynnistä esilämmitys painamalla OK-painiketta.

Huomautus: Jos valitset väärän ohjelman, sammuta grilli ja palaa vaiheeseen 8.

23 Odota 4–7 minuuttia.



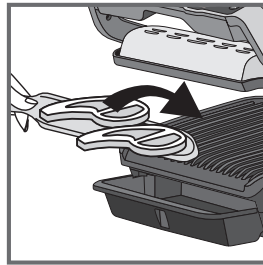
24

24 Kun esilämmitys päättyy, kuuluu äänimerkki.

Huomio: Jos grilli pysyy suljettuna liian pitkään esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa grillin.



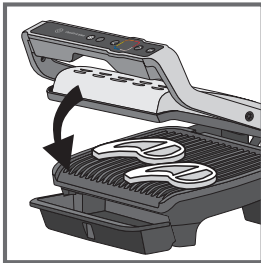
25



26

25-26

Kun esilämmitys on päättynyt, voit lisätä ainekset. Avaa grillin kansi kokonaan. Laita ruoka-aineet grilliin. Huomautus: Jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.



27



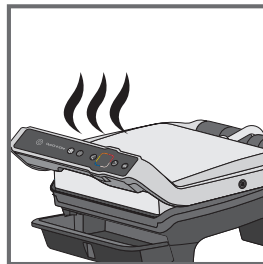
28

27-29

Laite laskee kypsennysjakson (keston ja lämpötilan) automaattisesti ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella. Sulje grilli paistamisen käynnistämiseksi. Erittäin ohuet ruoka-aineet, kuten pekoni: OK-painikkeen merkkivalo palaa. Paina OK-painiketta uudelleen sen varmistamiseksi, että laite tunnistaa ruoan ja aloittaa paistamisen. Kypsennystason ilmaisimen nuoli liikkuu. Kun se saavuttaa kypsyytason, taso tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.



29



30

Huomautus: Kypsyytaset on esiohjelmoitu kutakin automaattista tilaa varten. Kypsennyksen aikana kuuluu äänimerkki aina kun saavutetaan tietty kypsyytaso (esim. puolikypsä/ keltainen). Ilmaisimen väri vaihtuu ja kypsyytastoa osoittava nuoli liikkuu kypsyytasteen mukaan. Huomaa, että etenkin lihan paistotulos vaihtelee lihan tyypin, laadun ja alkuperän mukaan.

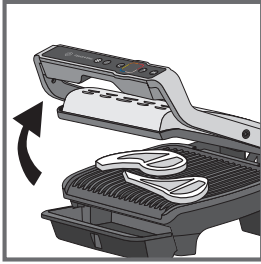


31

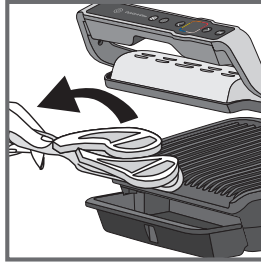


32

31-32 Näet aina ajan, jonka kuluttua seuraava kypsyytaso saavutetaan. Painamalla oikealle osoittavaa nuolipainiketta näet, koska seuraava kypsyytaso saavutetaan. Huomaa, että tämä ei vaikuta kypsyytastojen valintaan. Grilli jatkaa kypsennyksiä viimeiseen kypsyytastoon saakka. Kullakin tasolla kuuluu äänimerkki.

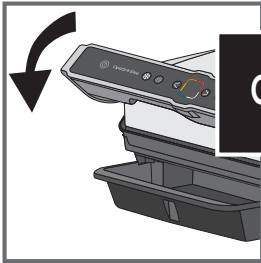


33



34

33-34 Kun haluamasi kypsyytaso on saavutettu ja kuuluu äänimerkki, avaa grillin kansi ja poista ruoka.



35



36

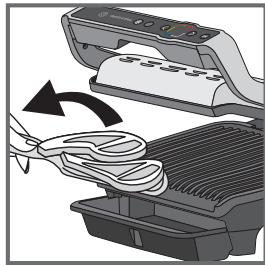
35-36 Sulje kansi. Näytössä pyydetään vahvistamaan, että ruoanvalmistus päättyy. Jos kaikki ruoka on poistettu grillistä, vahvista painamalla OK. Jos grillissä on vielä ruokaa, anna ruoanvalmistuksen jatkaa.

Jos haluat valmistaa enemmän ruokaa, katso lisätietoja sivulta 82 kohdasta 7.

Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti, jos et valitse mitään ohjelmaa tietyn ajan kuluessa.

7 Seuraavan erän valmistaminen

Toinen erä samantyyppistä ruokaa

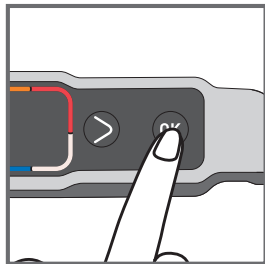


37



38

37-38 Kun ensimmäinen erä on kypsennetty, sinulta kysytään, jatkako samantyyppisen ruoan kypsentämistä. Jos haluat grillata samantyyppistä ruokaa, paina OK-painiketta.

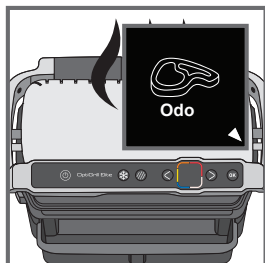


39



40

39 Esilämmitys alkaa.
40 Odota, kunnes esilämmitys on päättynyt.



41



42

41 Laita ruoka grilliin.
42 Tee vaiheiden 26–36 toimet.

Jatkaminen erityyppisellä ruoalla

Kun ensimmäisen erän valmistaminen on päätynyt:

1. Varmista, että grilli on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruokaa.
2. Valitse haluamasi kypsennysohjelma tai -tila.
3. Aloita esilämmitys painamalla OK. Esilämmityksen aikana näytössä näkyy esilämmityksen ilmaisin.
4. Kun esilämmitys päättyy, kuuluu äänimerkki ja esilämmitystiedot näkyvät näytössä.
5. Kun esilämmitys on päätynyt, grilli on käyttövalmis. Avaa grillin kansi kokonaan. Laita ruoka-aineet grilliin. Tee vaiheiden 26–36 toimet.

Tärkeää:

– Ruoan valmistaminen edellyttää esilämmitystä.

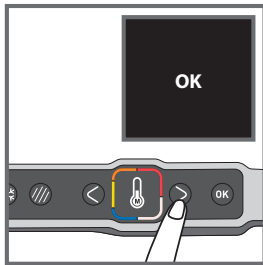
Ennen esilämmityksen aloittamista varmista, että grilli on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruokaa.

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

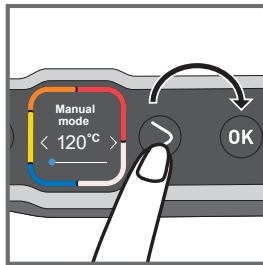
Huomio: Jos uusi esilämmitys käynnistetään heti edellisen paistamisen päättyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.



8 Ruoan valmistaminen manuaalisessa tilassa



43

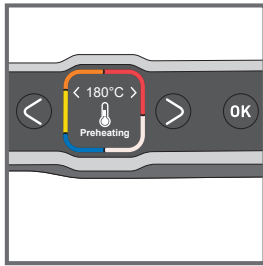


44

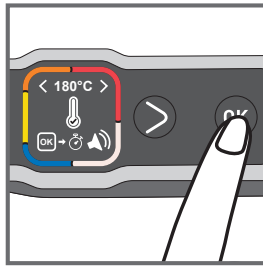
43 Valitse manuaalinen tila. Vahvista valinta painamalla OK.

44 Valitse haluttu lämpötila säätöpainikkeilla. Lisätietoja on manuaalisen käytön ohjeessa sivulla 90.

Vahvista valittu lämpötila painamalla OK-painiketta.



45

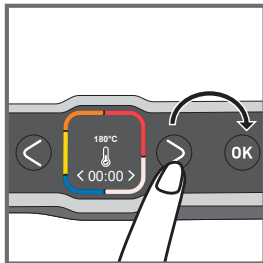


46

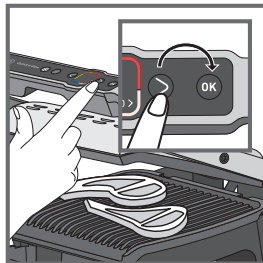
45 Odota, kunnes esilämmitys on päättynyt.

46 Kun esilämmitys on päättynyt, käynnistä ajastin painamalla OK-painiketta.

Huomautus: Kypsennysaika voidaan asettaa myös esilämmityksen alusta alkaen.



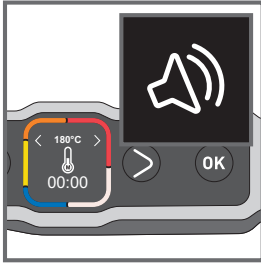
47



48

47 Valitse haluttu kypsennysaika säätöpainikkeilla.

48 Aseta ruoka grilliin. Aloita ruoanvalmistus painamalla OK-painiketta.



49

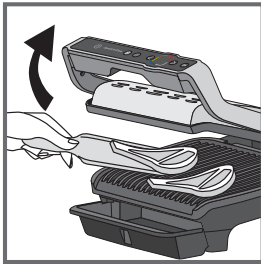


50

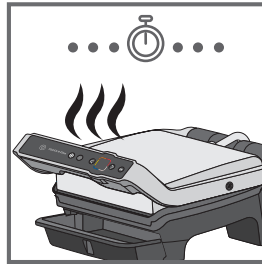
49-50 Äänimerkki ilmaisee, milloin kypsennysaika on päättynyt. Poista ruoka grillistä.

Poista ruoka grillistä. Voit lopettaa ruoanlaiton painamalla OK-painiketta.

9 Kommentarar



51



52

51-53

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. Ohjelma jatkuu, kunnes valitun tilan viimeinen kypsennystaso on saavutettu.



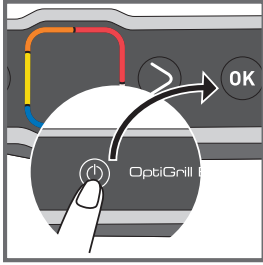
53



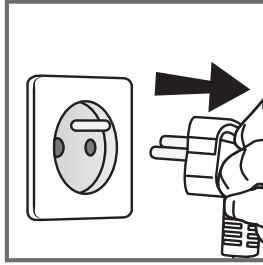
54

54 Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

10 Käyttämisen päätteeksi



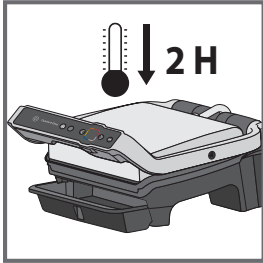
55



56

55 Paina käynnistys-/
sammutuspainiketta. Vahvista
painamalla OK-painiketta.

56 Irrota laite pistorasiasta.

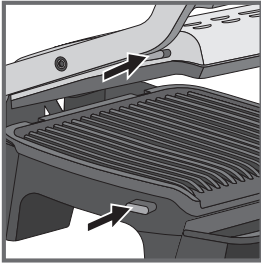
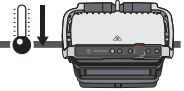


57

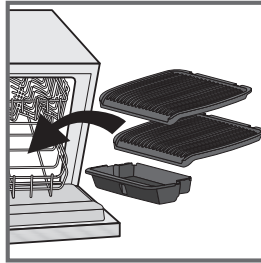
57 Anna grillin jäähtyä vähintään 2
tuntia.

Palovammojen välttämiseksi anna grillin
jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.

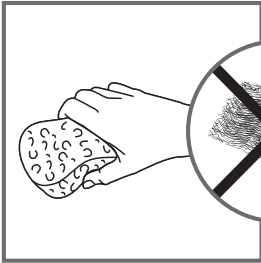
11 Puhdistaminen



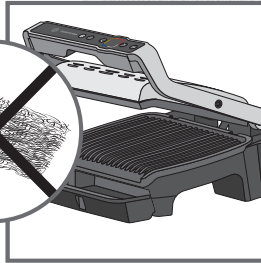
58



59



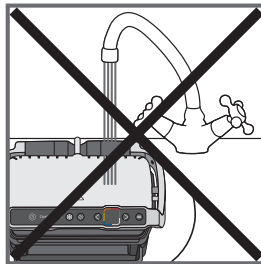
60



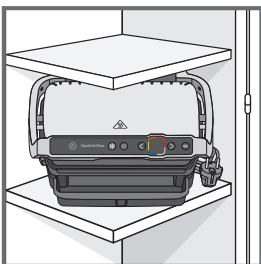
61



62



63



64

58 Irrota paistolevyt painamalla laitteen vasemmalla puolella sijaitsevia vapautuspainikkeita. Ennen puhdistusta avaa levyjen lukitus ja irrota ne niiden pinnan vahingoittamisen välttämiseksi.

59 Tippa-alusta ja paistolevyt voidaan pestä astianpesukoneessa. Itse laitetta ja sen virtajohtoa ei saa pestä astianpesukoneessa. Jos peset levyt astianpesukoneessa, levitä levyille hieman ruokaöljyä seuraavalla käyttökerralla, jotta pinnoite pysyy kunnossa ja tarttumattomana. Kun paistolevyt on irrotettu, näkyviin tulevia lämpövastuksia ei puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit pyyhkiä ne kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.


60-61 Jos et halua puhdistaa levyjä astianpesukoneessa, voit käyttää lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta. Huuhtelee ne huolellisesti, jotta kaikki jäämät saadaan pois. Kuivaa ne varovasti talouspaperilla. Älä puhdista tarttumattomia pintoja metallisella hankaussienellä, teräsvillalla tai hankaavilla puhdistusaineilla, vaan käytä ainoastaan nylonista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä. Tyhjennä tippa-alusta. Pese se lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kuivaa perusteellisesti talouspaperilla.

62 Puhdista grillin kansi pyyhkimällä se lämpimällä vedellä kostutetulla sienellä ja kuivaa se lopuksi kuivalla liinalla. Puhdista ohjauspaneeli vain käyttämällä pehmeää ja kuivaa liinaa.




63 Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

64 Varmista aina ennen grillin asettamista säilytykseen, että se on puhdas, kylmä ja kuiva. Kaikki korjaukset on teetettävä valtuutetussa huoltokorjaamossa.

Vianetsintäopas

OPTIGRILL ELITE: VIANETSINTÄOPAS		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kielen vaihtaminen		Käynnistä grilli, paina käynnistyspainiketta ja paina heti tämän jälkeen pakastepainiketta, kun näytössä näkyy Hello-sana.
	Grilliiä ei esilämmitetty riittävän pitkään. Grilli on avattu ja ruoka-aineita asetettu levyille ennen esilämmityksen päättymistä.	Ruokaa voi valmistaa, mutta ruoanvalmistuksen edistymistä on tarkkailtava, koska grilli on manuaalisessa tilassa. Lämpötilaa voidaan säätää. Tai Avaa grilli, poista ruoka, sulje grilli kunnolla ja odota, kunnes esilämmitys loppuu.
Laite ei käynnisty.	Toinen painallus puuttuu tai kahden painalluksen välillä on kulunut liian pitkä aika.	Paina käynnistys-/sammutuspainiketta kaksi kertaa. Tai Paina käynnistys-/sammutuspainiketta kerran ja paina OK-painiketta.
Err 1 - Err 8	Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa. Laite ylikuumenee.	Irrota pistoke pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Työnnä grillin pistoke takaisin sähköpistorasiaan. Käynnistä se. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.
Err 9 - Err 13	Laite on epäkunnossa.	Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun.
Laite sammuu esilämmityksen tai paistamisen aikana.	Laite on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston. Laite on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen jälkeen tai esilämmitys on päätynyt.	Irrota pistoke pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Työnnä grillin pistoke sähköpistorasiaan ja käynnistä se.
	Pyydetään ruoanvalmistuksen päättymisen vahvistamista	Ratkaisuja on kaksi: Jos kaikki ruoka on poistettu grillistä, paina OK-painiketta. Tai Älä paina OK-painiketta, ja jätä ruoka kypsymään.







OPTIGRILL ELITE: VIANETSINTÄOPAS

Ongelma	Syy	Ratkaisu
 Kypsen nykyksen aloittaminen 	Ruokaa ei tunnisteta, koska se on liian ohutta, esimerkiksi pekonia.	Aloita kypsentyminen painamalla OK.
 Manuaalinen tila	Ruoka liian paksua (yli 4 cm).	Ratkaisuja on kaksi: Jatka kypsentymistä manuaalisessa tilassa painamalla OK. Tai Poista ruoka. Leikkaa se ohuemmiksi viipaleiksi, jotta se voidaan valmistaa automaattisessa tilassa.
Aikaa ei voi asettaa manuaalisessa tilassa.	Lämpötila-asetus jää näyttöön.	Siirry aika-asetukseen painamalla OK. Voit säätää aikaa nuolipainikkeilla. Vahvista painamalla OK.

Automaattisten ohjelmien kypsyyssasteet

12 AUTOMATISKA PROGRAM

AUTOMAATTISET OHJELMAT		KYPSEYSTASON OSOITIN			
VALIKKO					
 Naudanliha	Verinen (sininen)		Puoliraaka	Puolikypsä	Läpikypsä
 Broilerin rintafilee*	-	-	-	-	Läpikypsä
 Makkara	-	-	-	-	Läpikypsä
 Pekoni**	-	-	-	Puolikypsä	Rapea
 Jauhelihapihvit***	-	-	-	-	Läpikypsä
 Panini	-	-	Kevyesti grillattu	Paahdettu	Rapea

	Kala	-		Puolikypsä	Puolikypsä-läpikypsä	Läpikypsä
	Kala ja äyriäiset	-		Puolikypsä	Puolikypsä-läpikypsä	Läpikypsä
	Peruna	-	-	-	-	Pehmeä
	Paprika	-	-	-	Rapea	Pehmeä
	Munakoiso	-	-	-	-	Grillattu
	Tomaatti	-	-	-	Rapea	Pehmeä

*Vain Iso-Britannia: Sulata pakastettu kanan rintafilee ennen sen kypsentämistä.

** Jos pekoni on ohutta, kun olet sulkenut kannen, paina OK-painiketta uudelleen sen varmistamiseksi, että laite tunnistaa ruoan ja aloittaa paistamisen.

***Vain Iso-Britannia: Elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi elintarvikevirasto ei suosittele tarjoilemaan jauhelihapihvejä puoliraakoina tai puolikypsinä. Tarjoile ne vain läpikypsinä.

MUIDEN RUOKIEN VALMISTAMINEN

RUOKA-AINEET	KYPSENNYSOHJELMA	KYPSENNYSVINKKI
Porsaanfilee		Läpikypsä*
Bratwurst (esikypsennetty)		220 °C / 8 min 30 sek
Rindswurst (esikypsennetty)		220 °C / 8 min 30 sek
Nürnbergger Wurst (esikypsennetty)		220 °C / 8 min 30 sek

MANUAALINEN TILA

HEDELMÄT JA VIHANNEKSET

Alkaen 180°C että 195°C	Alkaen 220°C että 235°C	Alkaen 225°C että 270°C
-	-	Kesäkurpitsa (viipaleina)
-	-	Parsat (kokonaisina)
-	-	Sienet
-	Sipuli	-
Parsakaali	-	-
Pikkuporkkanat	-	-
-	Fenkoli	-
Bataatti (viipaleina)	-	-
-	Omena (viipaleina)	-
-	Banaani	-
-	Persikka	-

OPTIGRILL ELITE: RUOANVALMISTUSNEUVOJA

Saat tummemman paistopinnan asettamalla grillatun ruoan takaisin grilliin ennen sen tarjoilemista.

RUOKA-AINEET	VALMISTUSNEUVOJA
PERUNA	<ul style="list-style-type: none"> • Leikkaa pituussuunnassa. • Sivele perunaviipaleet öljyllä, jotta saat parhaat tulokset.
PAPRIKA	<ul style="list-style-type: none"> • Puolita pituussuunnassa ja poista siemenet.
MUNAKOISO	<ul style="list-style-type: none"> • Leikkaa pituussuunnassa. • Sivele munakoisoviipaleet öljyllä, jotta saat parhaat tulokset.
TOMAATTI	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä pyöreitä tomaatteja. • Käytä kiinteitä tomaatteja, jotka eivät ole liian kypsiä • Leikkaa kahtia. • Saat ihanteelliset tulokset asettamalla tomaatinpuolikkaat grilliin pyöreä puoli alaspäin.
PORSAANLIHA	*Jos paksuus ylittää 20 cm, käytä paistotoimintoa.

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.


Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

- 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.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- 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.
- 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.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never leave the appliance unattended when in use.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- 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.
- 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.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- 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 models depending on the accessories your appliance with supplied with. Keep the instructions 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

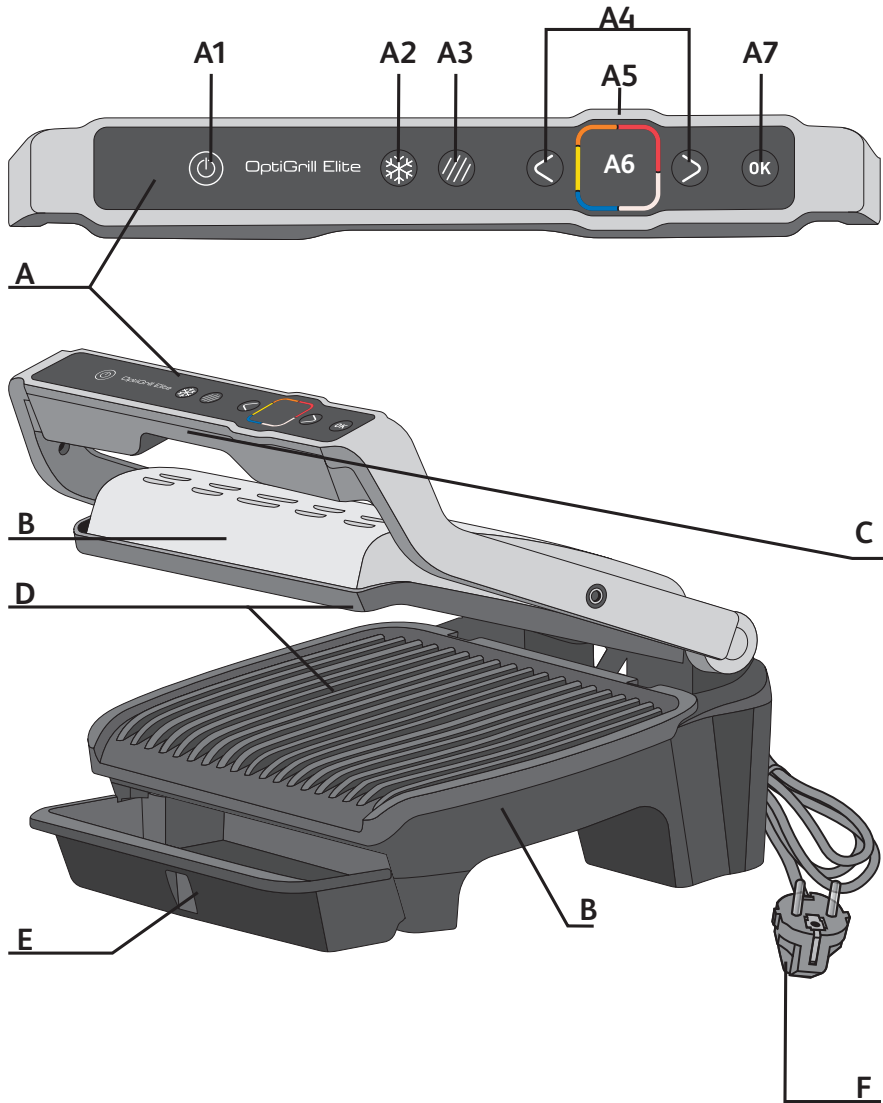
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may 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.
- The instrument panel is fragile: clean, wipe and dry with a dry, soft cloth only. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functions.

Environment



Environment protection first!

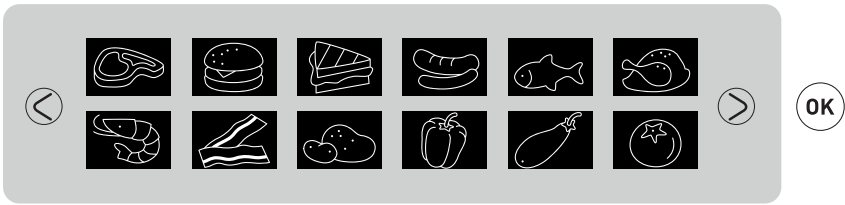
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



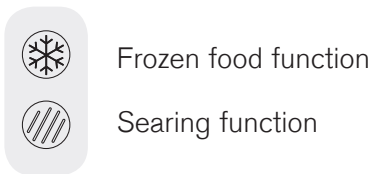
Description

- | | | |
|--------------------------------|--|-------------------------|
| A Control panel | A4 Adjustment and navigation buttons | B Appliance body |
| A1 On/Off button | A5 Preheating indicator and cooking level | C Handle |
| A2 Frozen food function | A6 Display screen | D Cooking plates |
| A3 Searing function | A7 OK button | E Drip tray |
| | | F Power cord |

12 automatic cooking programs

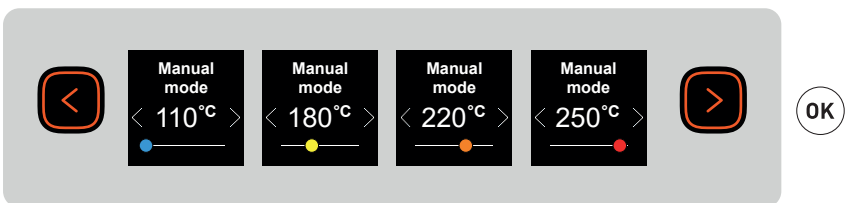


Two additional cooking options in automatic mode

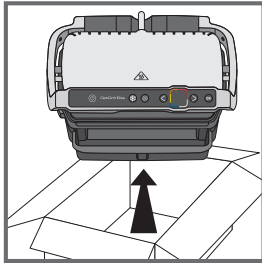
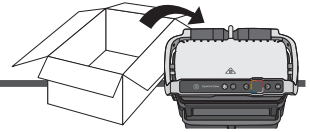


Note: The Frozen food function and Searing function can be used independently or both at the same time.

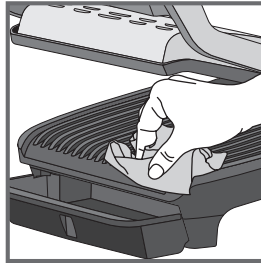
Manual mode



1 Before first use



1

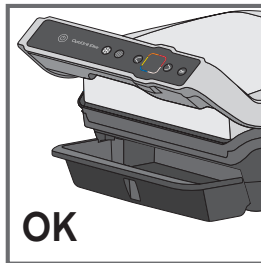


2

- 1 Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.
- 2 Prior to first use, thoroughly clean the cooking plates using some hot water and some washing-up liquid, carefully rinse and dry.

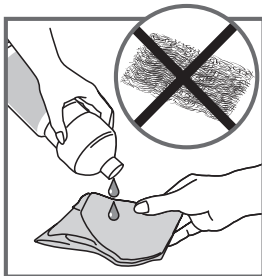


3

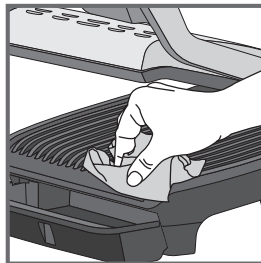


4

- 3-4 Install the removable drip tray at the front of the machine.

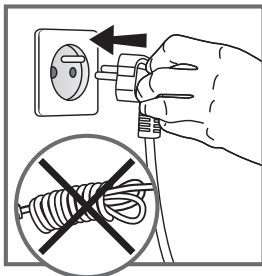


5

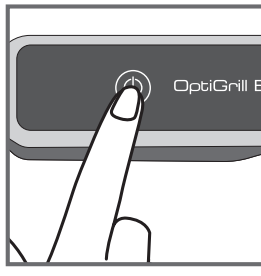


6

- 5 If you wish, for best results and to improve the effectiveness of the non-stick surface, you can wipe the cooking plates with a paper towel dipped in a little cooking oil.
- 6 Remove any excess oil with a clean paper towel.



7



8

- 7 Make sure the top and bottom plates are correctly positioned in the appliance. Do not start preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply. (the cable must be completely unwound).
 - 8 Press the On/Off button.
- Caution:** Ensure that there is no food between the plates.

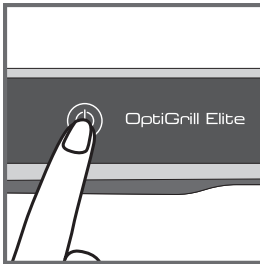
2 Using for the first time

- 9 Select your language using the arrows then press ok.

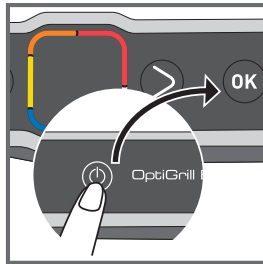


9

3 On/Off button



10

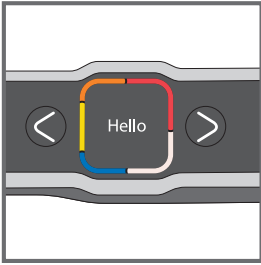


11

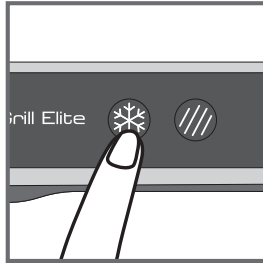
- 10 Switch on fig. 10.

- 11 To switch off the grill press once on the On/Off button and once on the OK button to switch off the appliance.

4 Frozen food function in automatic mode only



12

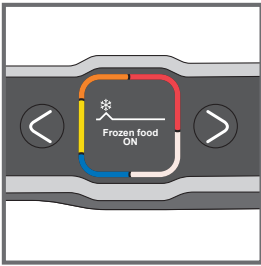


13

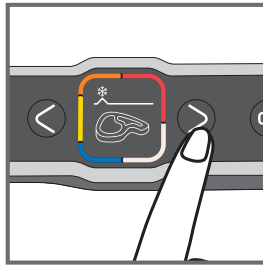
13-15 Frozen food function must be activated before starting preheating, if the food to be cooked is frozen/deep frozen.

If you forget to activate the option, turn off the appliance and repeat the steps.

This function is only available in automatic mode, not in manual mode.

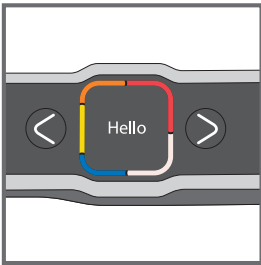


14



15

5 Searing function in automatic only



16

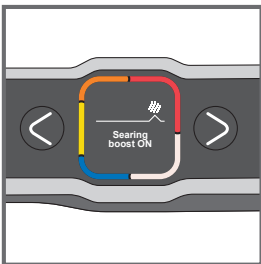


17

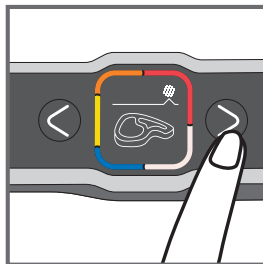
17-19 Searing function must be activated before starting preheating, if you want significant searing on the food to be cooked.

If you forget to activate the option, turn off the appliance and repeat the steps.

This function is only available in automatic mode, not in manual mode.

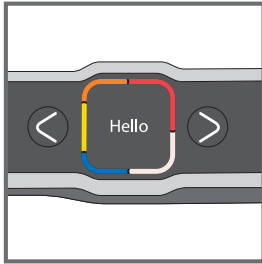


18

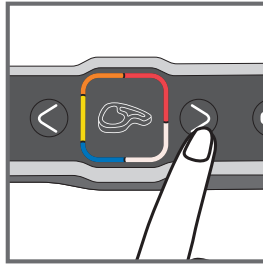


19

6 Cooking in automatic mode



20



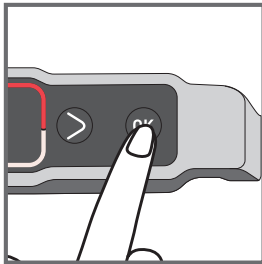
21

- 21** Select the appropriate cooking mode according to the type of food to be cooked.

Note about meat: the cooking results of the pre-defined programs may vary depending on the origin, the cut and the quality of the food to be cooked; the programs having been developed and tested with food of good quality.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you must not cook foods over 4 cm thick.

If you are unsure of which cooking mode to use, please refer to the Cooking Guide, page 110.



22

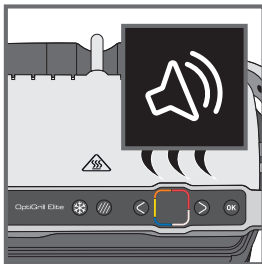


23

- 22** Press the OK button : the appliance starts to preheat.

Note: if you select the wrong program, switch off the grill and go back to step 8.

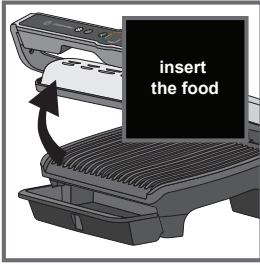
- 23** Wait 4 to 7 minutes.



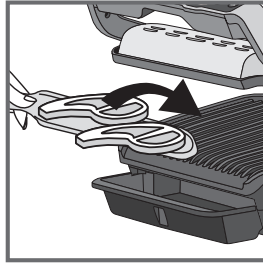
24

- 24** A beep sounds to signal that preheating is finished.

Caution: if the appliance remains closed for too long after preheating is finished, the safety system will turn off the appliance.



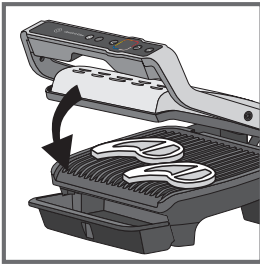
25



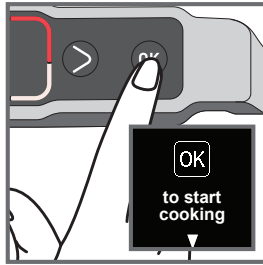
26

25-26

Once preheating has finished, you can insert your ingredients. Fully lift the grill lid and place the food on the grill.
Caution: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance.



27



28

27-29

The appliance automatically calculates the cooking cycle (time and temperature) according to the quantity and thickness of the food. Close the appliance so that the cooking cycle can start.

Note for very thin foods, such as bacon: The "OK" button is on. Then press "OK" again to make sure that the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

The arrow moves along the cooking level indicator and when it reaches a cooking level, the level is displayed and a beep sounds.

Note: the cooking levels are pre-programmed for each automatic mode.

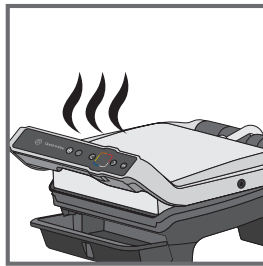
During cooking, a beep will alert the user each time a cooking level is reached (e.g. rare/yellow).

Depending on the degree of cooking, the indicator changes colour and the cooking progress arrow moves on the screen.

Note, especially for meat, that it is normal for the cooking results to vary according to the type, quality and origin of the food.



29



30

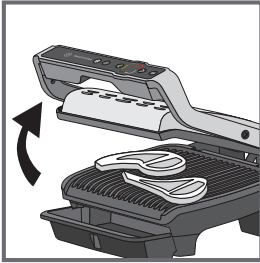


31

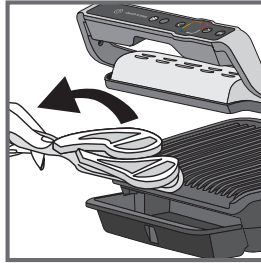


32

31-32 At any time, you can find out the time remaining to reach the different levels of cooking. Press the right arrow if you want to see in how long before the next cooking level is reached. Note that this does not select the cooking levels. The grill continues to cook to the last cooking level and a beep sounds at each level.

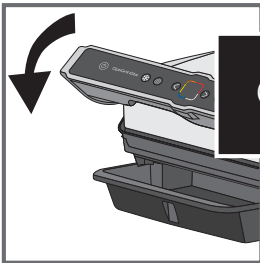


33

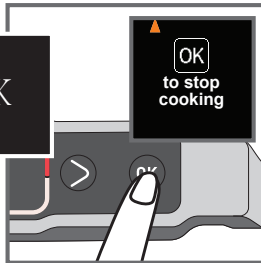


34

33-34 When the cooking level of your choice is reached and the beep sounds, open the appliance and remove your food.



35



36

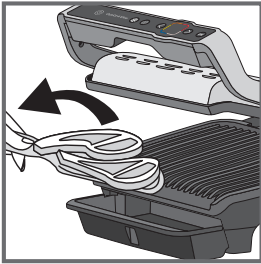
35-36 Close the lid. The screen asks for your confirmation to stop cooking. Confirm with OK if all foods have been removed, otherwise allow it to continue cooking.

If you wish to cook more food, refer to section 7, page 103.

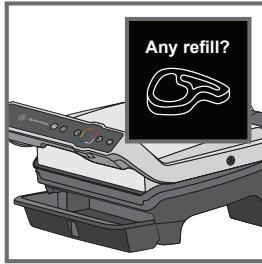
Note: the safety system will turn off the power automatically if no program is selected after a certain time.

7 How to cook a second batch

Second batch of the same type of food

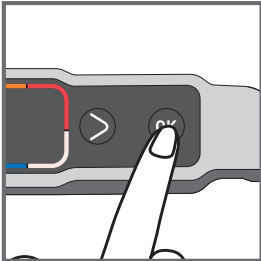


37



38

37-38 At the end of the first cook, an "any refill" screen appears. If you want to grill the same type of food, press OK.

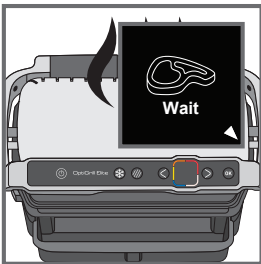


39

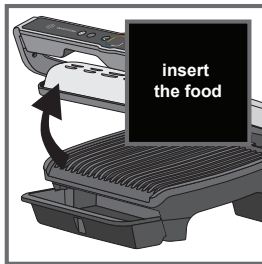


40

39 The appliance starts preheating.
40 Wait until preheating has finished.



41



42

41 Put the food on the grill.
42 Then follow steps 26 to 36.

Second cooking with a different type of food

Once cooking your first ingredient has finished:

1. Ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.
2. Select the appropriate cooking program or mode.
3. Press the OK button to start preheating. During preheating, the preheating indicator is displayed on the screen.
4. Once preheating has finished, a beep sounds and the preheating information is shown on the screen.
5. The appliance is ready to use once preheating has finished. Lift the grill lid and place the food inside the grill. Then follow steps 26-36.

Important:

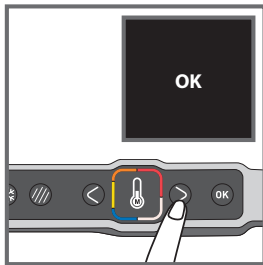
– Preheating is essential to cooking.

Reminder: before starting preheating, ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.

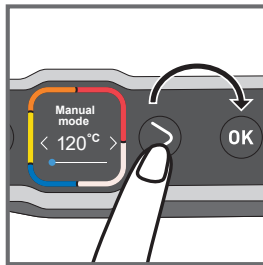
– Wait until preheating is finished before opening the grill and putting food inside.

Note: if the new preheating cycle is started immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be shorter.

8 Cooking in manual mode



43

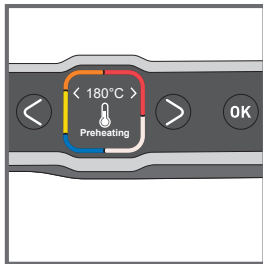


44

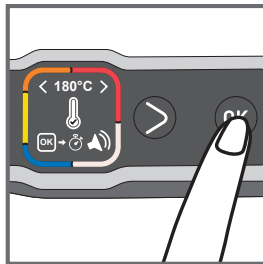
43 Select manual mode and press OK to confirm.

44 Select the desired temperature using the adjustment buttons. Please refer to manual cooking guide page 110.

Press OK to confirm the selected temperature.



45

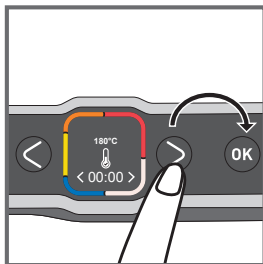


46

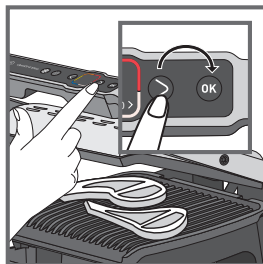
45 Wait until preheating has finished.

46 Once preheating has finished, press OK to start the timer.

Note: the cooking time can also be set from the start of preheating.



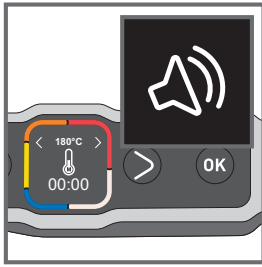
47



48

47 Press the adjustment buttons to select the desired cooking time.

48 Insert your food and press OK to start cooking.



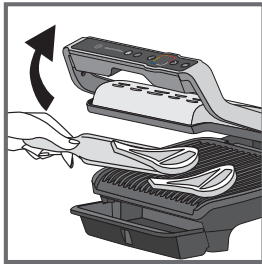
49



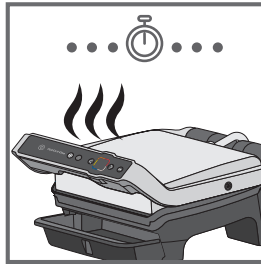
50

49-50 A beep sounds to indicate when the cooking time has finished. Remove your food. Press OK to stop cooking and remove your food.

9 Comments



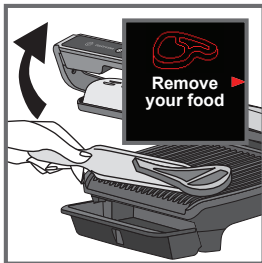
51



52

51-53

Depending on your personal preferences, open the grill and remove foods that have reached the desired cooking level, then close the grill to continue cooking other foods. The program will continue the cooking cycle until the last cooking level of the selected mode.



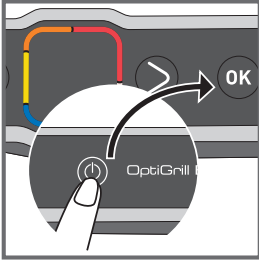
53



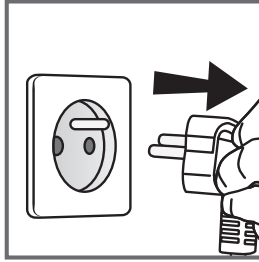
54

54 **Note:** the safety system will turn off the power automatically after a certain time.

10 End of use



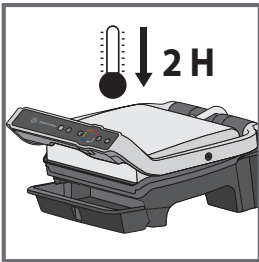
55



56

55 Press the On/Off button and confirm by pressing the OK button.

56 Unplug the appliance.

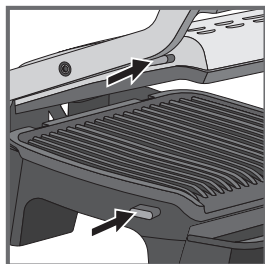


57

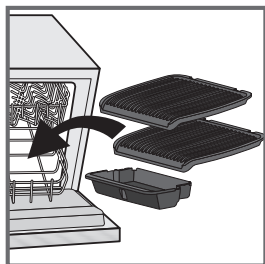
57 Let it cool for at least 2 hours.

To prevent accidental burns, allow the grill to cool completely before cleaning.

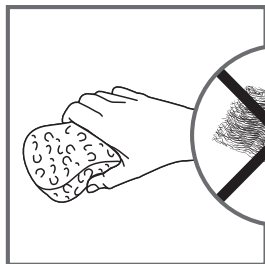
11 Cleaning



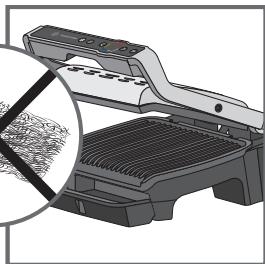
58



59



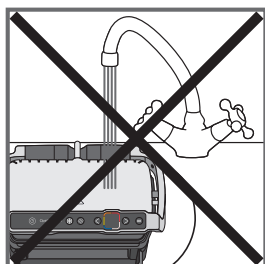
60



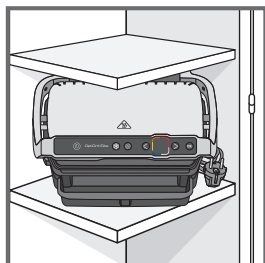
61



62



63



64

58 To unlock the plates, press the release tabs on the left hand side of the appliance. Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking plates.

59 The drip tray and cooking plates are dishwasher safe. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher. If you wash the plates in a dishwasher, always wipe the plates over with a little cooking oil on next use in order to condition the coating and ensure the best performance from the non-stick. The heating elements should never be cleaned after the plates have been removed. If they are very dirty, wait until the appliance has cooled down completely and clean them with a dry cloth.

60-61

If you do not wish to put the plates in the dishwasher, use some hot water and some washing-up liquid to wash them, then rinse thoroughly to remove all residue. Dry them gently with a paper towel.

Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill or cooking plates, use only nylon or non-metallic cleaning pads suitable for non-stick surfaces.

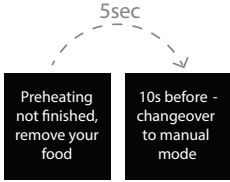
Empty the drip tray and wash it in warm, slightly soapy water, then wipe it thoroughly with a paper towel.

62 To clean the grill lid, wipe with a sponge moistened with warm water and dry with a soft, dry cloth. To clean the control panel, use only a soft, dry cloth.



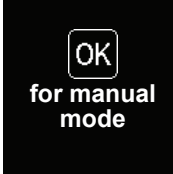

63 The appliance must not be submerged in water or in any other liquid.

64 Always ensure that the appliance is clean, cold and dry prior to storage. All repairs must be done by an authorised service centre.

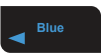
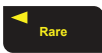

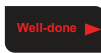












Troubleshooting Guide

OPTIGRILL ELITE TROUBLESHOOTING GUIDE		
Problem	Cause	Solution
A change of language		Switch on the grill, press ON, then immediately on the Frozen button (while the screen displays "Hello")
 <p>5sec</p> <p>Preheating not finished, remove your food</p> <p>10s before - changeover to manual mode</p>	The preheating time was not completely finished. The grill was opened and the food placed on the plate before the end of preheating.	It is possible to cook the food, but you have to check the cooking progress because the grill is in manual mode. The temperature can be adjusted. Or Open the grill, remove the food, close the grill properly and wait until the end of preheating.
My appliance does not switch off	Missing a second press or too long a time between the 2 presses.	Press the On/Off button twice. Or Press the On/Off button once then press OK
Err 1 to Err 8	The unit has been stored or used in a room that is too cold. Appliance overheating.	Unplug the appliance and wait a few minutes. Plug the grill in again and switch it on. If the problem persists, contact customer services.
Err 9 to Err 13	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer services.
The appliance shuts down itself during the preheating or cooking cycle.	The appliance remained open for too long during cooking. The unit has been idle for too long after preheating or preheating has finished.	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on.

OPTIGRILL ELITE TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
	End of cooking confirmation request	2 solutions: Press OK if all of the food has been removed Or Do not press OK and leave the food to cook a little longer
	Food not detected because it is too thin, for example bacon	Press OK to start cooking
	Food too thick, over 4 cm	2 solutions: Press OK to continue cooking in manual mode Or Remove the food and cut thinner to reduce the thickness, to allow cooking in automatic mode
I cannot set a time in manual mode	The screen is stuck on temperature setting	Press OK once to go to the time setting and then adjust it using the arrows. Press OK to confirm. 

Cooking levels for each automatic program



12 AUTOMATIC PROGRAMS					
AUTOMATIC PROGRAMS		COOKING LEVEL INDICATOR			
MENUS		 Blue	 Rare	 Medium	 Well-done
	Beef	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well done
	Chicken breast*	-	-	-	Well done
	Sausage	-	-	-	Well done
	Bacon**	-	-	Medium	Crispy
	Beef Burger***	-	-	-	Well done
	Panini	-	Lightly cooked	Toasted	Crispy
	Fish	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Seafood	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Potato	-	-	-	Soft
	Pepper	-	-	Crunchy	Soft
	Aubergine	-	-	-	Grilled
	Tomato	-	-	Crunchy	Soft

* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first.

** As bacon is a thin food, after closing the lid, press the "OK" button to make sure the appliance recognise the food and the cooking cycle starts.

*** For the UK only: For food safety reasons the Food Standards Agency do not advise serving rare or medium burgers. Only serve well done burgers.

COOKING ADVICE FOR OTHER FOODS

PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING TIP
Pork tenderloin (boneless), pork belly		Well done*
Bratwurst (pre-cooked pork)		220°C / 8 min 30 sec
Rindswurst (pre-cooked beef)		220°C / 8 min 30 sec
Nürnberger Wurst (pre- cooked pork)		220°C / 4 min 30 sec

MANUAL MODE

FRUIT OR VEGETABLES

From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Courgette (slices)
-	-	Asparagus (whole)
-	-	Mushroom
-	Onion	-
Florets	-	-
Baby carrot	-	-
-	Fennel	-
Sweet potato (slices)	-	-
-	Apple (slices)	-
-	Banana	-
-	Peach	-

OPTIGRILL ELITE PREPARATION ADVICE

For more significant searing, it is best to return the grilled food to the grill before serving it to your guests.

PRODUCTS	PREPARATION ADVICE
POTATO	<ul style="list-style-type: none">• Cut lengthways• Coat or brush the potato slices with oil for the best cooking results.
PEPPER	<ul style="list-style-type: none">• Cut in half lengthway and remove seeds
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none">• Cut lengthways• Coat or brush the aubergine slices with oil for the best cooking results.
TOMATO	<ul style="list-style-type: none">• Use round tomatoes• Use tomatoes that are not too ripe• Cut in half widthways• For optimal cooking, place the rounded side of the halved tomato on the bottom plate of the grill.
PORK	<ul style="list-style-type: none">* Use the searing function if the thickness is more than 20 mm.

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.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Phone: +46 8 629 25 00
www.obhnordica.com

