



DESIGNING GOOD LIFE

OptiGrillTM ⊕ XL



AUTOMATIC GRILL


*Perfect grilling results
from rare to well-done*

Bruksanvisning - svenska.....sida	3 - 22
Brugsanvisning - dansk.....side	23 - 41
Bruksanvisning - norsk.....side	42 - 60
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	61 - 79
Instructions of use - english.....page	80 - 97

Viktiga säkerhetsanvisningar

1. Användning, underhåll och installation av produkten: Av hänsyn till din egen säkerhet bör du studera punkterna i denna bruksanvisning och de tillhörande piktogrammen.
2. Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte täcks av garantin:
 - i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
 - på bondgårdar,
 - av gäster på hotell, motell och i liknande boendemiljöer,
 - i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.
3. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
4. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
5. Den här apparaten får användas av barn på minst 8 år, samt av personer utan erfarenhet eller kunskaper, eller av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.

Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får dock endast utföras av barn om de är över 8 år samt övervakas av en vuxen.

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

VARNING: Värm inte upp/förvärm inte grillen utan de 2 plattorna på plats inuti den.

Gör följande


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

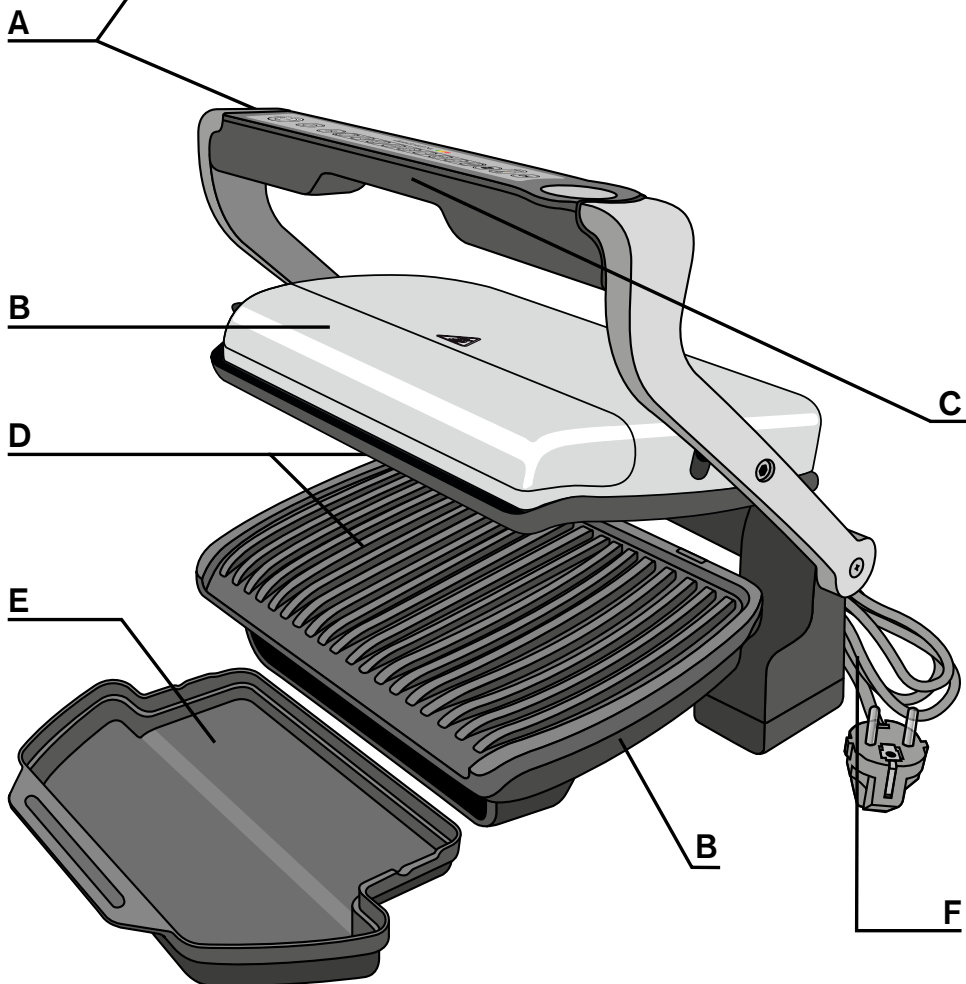
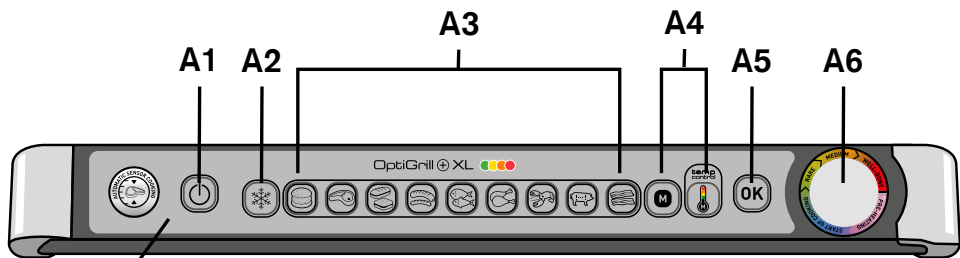
Gör inte följande

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

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

Tips/information

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



Beskrivning

A Kontrollpanel	A4 Manuellt läge "4 temperatur- inställningar" Se specifik manual snabbstartguide.	C Handtag
A1 På/av-knapp	A5 OK-knapp	D Tillagningsplattor
A2 Läget fryst mat	A6 Indikator tillagningsnivå	E Droppbricka
A3 Tillagningsprogram	B Hölje	F Strömsladd

Guide för LED-färger

Förvärmning



BLINKANDE LILA
Vänta.



FAST LILA
Slut på förvärmning
Väntar på mat.

Börja tillaga



BLÅ
Börjar tillaga



Grön
Under starten på tillagningscykeln
hörs ett pip för att larma användare
att tillagningsprogrammet
"Lättstek" är klart att påbörjas.

Tillagning - klar att äta



GUL
"Lättstek" tillagning



ORANGE
"Medium" tillagning.



RÖD
"Genomstek"
tillagning.

Varmhållning "30 sek ungefär"



RÖD BLINKANDE
Slut på tillagningen "Genomstek".




FAST GRÖN
Manuell funktion vald eller automatiskt
aktiverad, se "Felsökningsguide sidan
84".



VIT BLINKANDE
Se "Felsökningsguide".
Kontakta kundtjänst

Guide för automatiska tillagningsprogram


 Hamburgare


 Fisk


 Bacon

 Rött kött

 Fågel

 Manuellt läge:

 Panini/smörgås

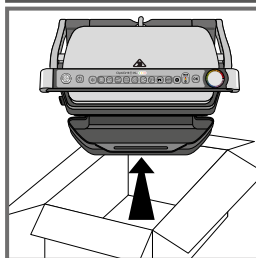
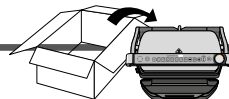
 Fisk och skaldjur

Traditionell grill för manuell hantering med fyra olika temperaturinställningar (från 110 °C till 285 °C).

 Korv/lamm

 Fläskkött

1 Inställning

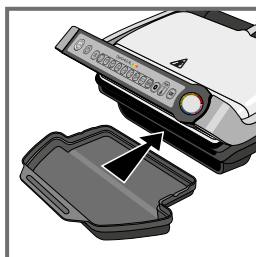


1



2

1 Ta bort allt förpackningsmaterial, etiketter och tillbehör från insidan och utsidan på apparaten. De färgade etiketterna på nivåindikatorn för tillagning kan ändras beroende på språk. Du kan ersätta den med en från förpackningen.



3

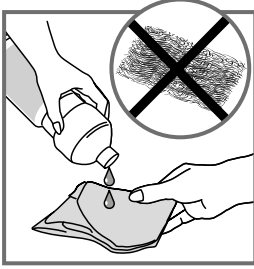


4

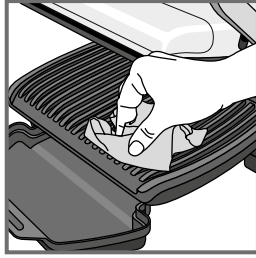
2 Innan första användning gör rent plattorna nogga med varmt vatten och lite diskmedel, skölj och torka nogga.

3-4 Placera den löstagbara droppbrickan på framsidan av apparaten.

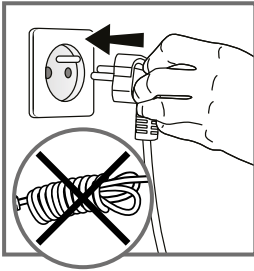
2 Fövärmning



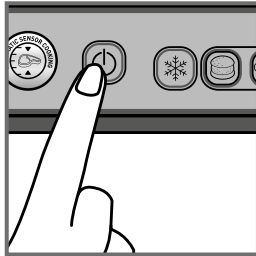
5



6



7



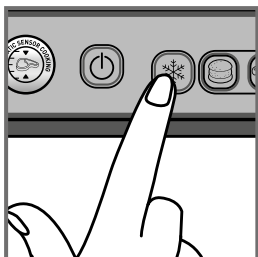
8

5 För bästa resultat kan du torka av tillagningsplattorna med ett hushållspapper doppad i matlagingsolja för att förbättra den släpp-lättbelagda ytan. Se till att nedre tillagningsplattan och den övre tillagningsplattan är korrekt placerade innan förvärmningsfasen påbörjas.

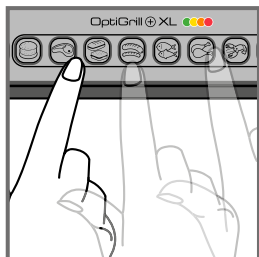
6 Ta bort all överflödiga olja med ett rent hushållspapper.

7 Anslut apparaten till ett eluttag. (notera att sladden skall vara helt utlindad).

8 Tryck på On/Off knappen.



9



10











9

Om maten du vill tillaga är fryst, tryck på knappen "frozen food" (fryst mat)".

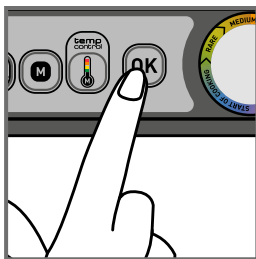
10

Välj lämpligt tillagningsläge efter vilken typ av mat som du vill tillaga.

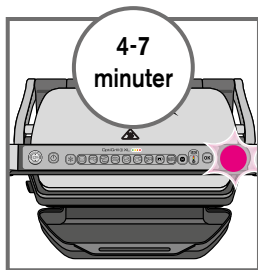
9 automatiska tillagningsprogram och manuellt läge med fyra olika temperaturinställningar

	Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga burgare.		Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fisk och skaldjur.
	Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fläskkött.		Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga rött kött.
	Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga panini/smörgås.		Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga bacon.
	Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga korv/lamm.		Om du väljer manuellt läge kommer indikatorlampan att lysa grön och du har manuell kontroll över tillagningstiden. 4 olika temperaturinställningar finns tillgängliga för detta manuella läge (grön, gul, orange och röd). Se specifikt manualen snabbstartguide
	Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fisk.		
	Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fågel.		

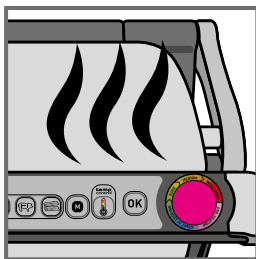
Om du är osäker på vilket tillagningsläge som skall användas för andra maträtter eftersom de inte är listade ovan, se "Tillagningsguide" på sidan 18-19.



11



12



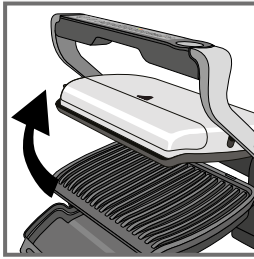
13

11
Tryck på "OK"-knappen och apparaten börjar förvärmas och indikatorn för tillagningsnivån blinkar lila. **OBS:** Om du har valt fel program, återgå till steg 8.

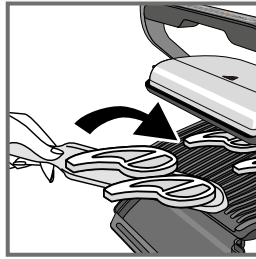
12
Vänta 4-7 minuter.

13
En ljudlig ton hörs när tillagningsindikatorn slutar att blinka lila och förvärmningsläget är avslutat
Kommentarer: Vid slutet av förvärmningen, om apparaten förblir stängd, kommer systemet att stänga av apparaten.

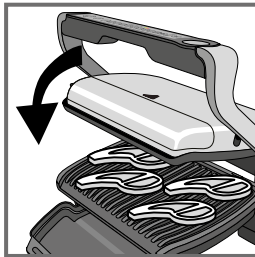
3 Tillagning



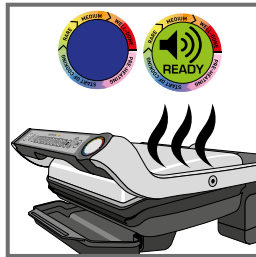
14



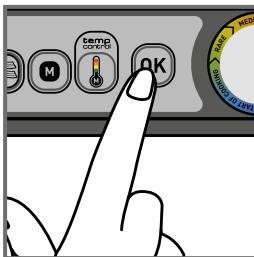
15



16



17



18

14-15

Efter förvärmningen är apparaten klar att använda. Öppna grillen och placera maten på tillagningsplattan. Kommentarer: om apparaten är öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten automatiskt.

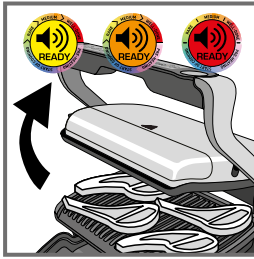
16-17

Apparaten justerar automatiskt tillagningscykeln (tid och temperatur) enligt matens tjocklek och mängd. Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln. Indikatorn för tillagningsnivå lyser blå och blir sedan grön för att indikera att tillagningen pågår (för bästa resultat öppna inte eller ta bort maten under tillagningsprocessen). Under tillagningsprocessen hörs ett pip för varje steg i tillagningen för att varna användare att en tillagningsnivå (t.ex. lättstekt/gul) har uppnåtts. Notera för mycket tunna delar av livsmedel: stäng apparaten, knappen "OK" kommer att blinka och indikatorn lyser "fast lila", tryck på "OK" för att se till att apparaten känner igen maten och tillagningscykeln startar.

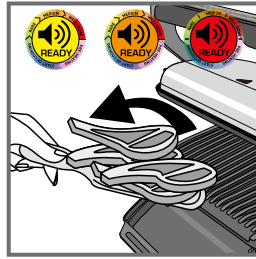
18

Indikatorlampan ändrar färg efter nivån i tillagningen. När indikatorlampan är gul med ett pip är maten lättstekt, när indikatorlampan är orange med ett pip är maten medium och när indikatorlampan lyser röd är maten genomstekt. **OBS:** om du vill ha köttet mycket lättstekt, ta bort köttet när tillagningsindikatorn lyser grön. Notera, särskilt när det gäller kött, att det är normalt att tillagningsresultatet varierar beroende på typ, kvalitet och matens ursprung.

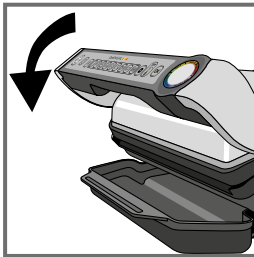
3 Tillagning



19



20



21

19-20

När färgen visas efter ditt val av tillagningsnivå, öppna apparaten och ta bort maten.

21

Stäng apparaten. Kontrollpanelen kommer att lysa och ställa in sig självt på läget "val av program".

Kommentar: säkerhetssystemet kommer att stänga av automatiskt om inget programval gjorts.

Tillagning av större mängder livsmedel

Om du vill tillaga en andra omgång med mat, förvärm apparaten igen (se sektion 2. "Förvärmning" startar från punkt 9) även om du vill tillaga samma typ av mat.

Hur en andra omgång med mat tillagas:

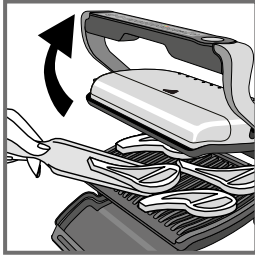
Efter att första omgången av mat tillagats:

1. Se till att apparaten är stängd utan mat inuti.
2. Välj lämpligt tillagningsläge/-program (detta steg är nödvändigt även om du beslutar att använda samma tillagningsläge som föregående omgång).
3. Tryck på knappen "OK", apparaten börjar förvärmas. Förvärmningen symboliseras av att indikatorn för tillagningsnivån som blinkar lila.
4. Förvärmningen är klar när ett ljudligt pip hörs och indikatorn för tillagningsnivån slutar att blinka lila.
5. Efter förvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen och placera maten inuti apparaten.

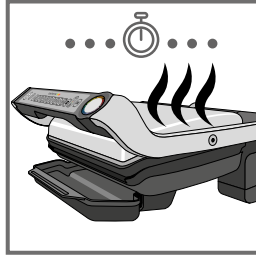
Viktigt:

- Notera att vid alla nya omgångar med mat är förvärmning obligatoriskt.

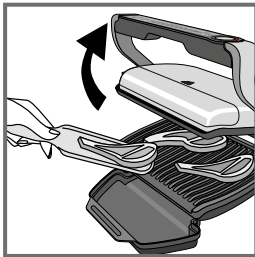
4 Kommentarer



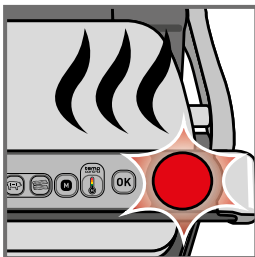
22



23



24



25

Kom ihåg att alltid ha grillen stängd och ingen mat inuti för att förvärmningen skall fungera effektivt. - Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan grillen öppnas och maten läggs i.

OBS: om den nya förvärmningscykeln utförs omedelbart efter föregående omgång kommer förvärmningstiden att reduceras.

22-23-24

Om du vill tillaga mat efter olika personers smak, öppna grillen och ta bort maten när den nått önskad nivå och stäng sedan grillen för att fortsätta tillagningen av resten av maten. Programmet kommer att fortsätta tillagningscykeln tills den når nivån "genomstekt".

25 Varmhållningsfunktion

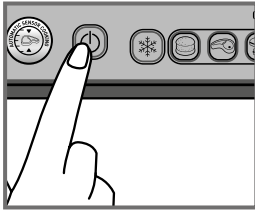
När tillagningsprocessen har avslutats kommer apparaten automatiskt att gå in i varmhållningsinställningen och en ljudlig ton hörs var 20 sekund. Om maten lämnas i grillen kommer den att fortsätta tillagningen medan tillagningsplattorna svalnar. Du kan stoppa den ljudliga tonen genom att trycka på knappen "OK".

Kommentar: säkerhetssystemet kommer att stänga av apparaten automatiskt efter en viss tid.

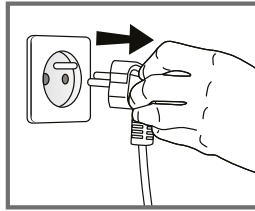
Annan tillagning

Om du vill tillaga mer mat, se sektion 21.

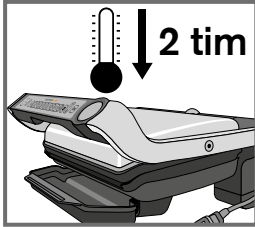
5 Rengöring och underhåll



26



27



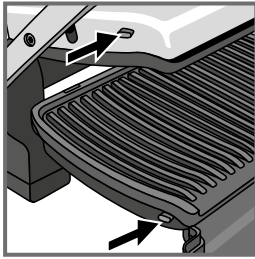
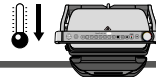
28

26
Tryck på on/off knappen för att stänga av apparaten.

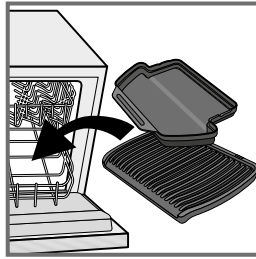
27
Dra ur kontakten från vägguttaget.

28
Låt den svalna minst 2 timmar.
För att undvika brännskador, låt grillen svalna ordentligt innan rengöring.

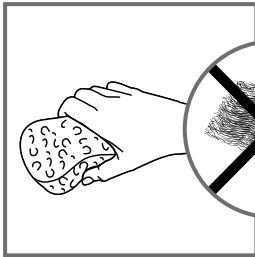
6 Rengöring



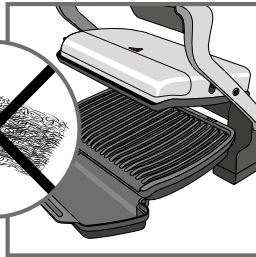
29



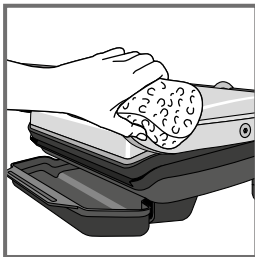
30



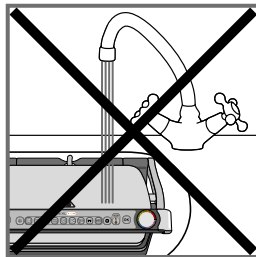
31



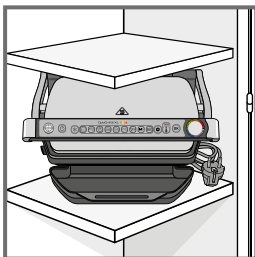
32



33



34



35

29

Innan rengöring, lås upp och ta bort plattorna för att undvika skador på tillagningsytorna. Droppbricksan och tillagningsplattorna är diskmaskinssäkra.

30

Apparaten och dess sladd får inte placeras i diskmaskinen. Värmelementen, synliga och osynliga delar skall inte rengöras efter att plattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga, vänta till apparaten svalnat helt och rengör dem med en torr trasa. Om du inte vill rengöra plattorna i diskmaskin kan du använda varmt vatten och lite diskmedel för att rengöra dem, skölj sedan noga för att ta bort kvarvarande rester. Torka noga med ett hushållspapper.

31-32

Använd inte metallskurdular, stålull eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen, använd endast nylon eller ickemetalliska rengöringskuddar. Töm droppbricksan och diska i varmt vatten och lite diskmedel, torka noga med ett hushållspapper.

33

Rengöring av grillens yttre delar, torka med en varm och våt svamp och torka efter med en torr trasa.

34

Sänk inte ned grillens hölje i vatten eller annan vätska.







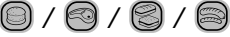
35






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

36

All annan service skall utföras av ett auktoriserat servicecenter.

Felsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
<p>Knapp  lyser</p> <p>+  Fast grön indikatorlampa</p> <p>+ Knapp  blinkar</p> <p>+ Knapp  blinkar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Slå på apparaten eller starta en automatisk tillagningscykel med mat mellan plattorna och utan förvärmning (manuellt läge är automatiskt aktiverat). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 möjliga alternativ: <ul style="list-style-type: none"> – Välj temperaturinställningen genom att trycka på knappen  och sedan trycka på OK. Tillåt tillagning med du måste övervaka tillagningen (manuellt läge). – stoppa apparaten, ta bort maten, stäng apparaten ordentligt, programmera om apparaten och vänta till slutet av förvärmningen.
<p>Apparaten stoppar under cykeln med förvärmning eller tillagningen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaten har varit öppen för länge under tillagningen. • Apparaten har varit väntande för länge efter att uppvärmningen eller varmhållningen avslutats. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla ifrån apparaten från uttaget och låt den vara i 2-3 minuter, starta om processen. Nästa gång du använder apparaten, se till att du öppnar och stänger den snabbt för bästa tillagningsresultat. Om problemet uppstår igen, kontakta din lokala Tefal kundservice.
<p> Blinkar vit indikatorlampa.</p> <p>+  knappen blinkar</p> <p>+ Kontinuerligt pip</p> <p>Apparaten piper inte längre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatfel. • Apparaten förvaras eller används i ett rum som är för kallt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla ifrån och anslut apparaten och starta omedelbart om en uppvärmningscykel. Om problemet kvarstår, kontakta kundservice.

Efter förvärmningen har jag lagt mat i grillen men indikatorn fortsätter att lysa LILA  och tillagningscykeln startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Din mat är tjockare än 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maten får inte vara tjockare än 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> • Du har inte öppnat grillen helt för att lägga i maten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna grillen helt och stäng den sedan.
	<ul style="list-style-type: none"> • Känner inte av maten. Matens tjocklek är för tunn, "OK" blinkar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bekräfta starten på tillagningen genom att trycka på knappen .
Apparaten kommer att aktiveras i manuellt läge. +  Indikatorlampan kommer att blinka röd.	<ul style="list-style-type: none"> • Förvärmningstiden var för kort. 	<ul style="list-style-type: none"> • Övervaka tillagningen regelbundet (för användning i manuellt läge). Eller • Stoppa grillen, ta bort maten, stäng grillen, välj det nya tillagningsprogrammet som du vill använda och vänta på att förvärmningscykeln skall avslutas.
Blinkar  vit +  -knappen blinkar + Kontinuerligt pip	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatfel 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla ifrån produkten och kontakta kundservice.























Tips, särskilt för kött: tillagningsresultatet vid förinställda program kan variera beroende på ursprung, styckning och kvalitet hos maten som tillagas, programmet har ställs in och testats för mat av bra kvalitet. På liknande sätt måste tjockleken hos köttet tas med i beräkningen, du kan inte tillaga kött som är tjockare än 4 cm.

Tillagningsguide (automatiska program)

Avsett program	Färgindikator tillagningsnivå		
			
 Rött kött	Lättstekt	Medium	Genomstekt
 Hamburgare	Lättstekt	Medium	Genomstekt
 Panini/smörgås	Lätt tillagad	Brynt	Krispig
 Fisk	Lätt tillagad	Medium	Genomstekt
 Fågel			Fullt tillagad
 Korv/lamm			Fullt tillagad
 Fläskkött			Fullt tillagad
 Bacon	Lätt tillagad	Genomstekt	
 Fisk och skaldjur		Medium	Genomstekt

Tips: om du vill ha ditt kött mycket lättstekt kan du använda 


Tillagningsguide (inklusive manuellt läge)

Mat		Tillagningsprogram	Tillagningsnivå  lättstekt  medium  genomstekt
Bröd	Brödskivor, rostat bröd		
	Hamburgare: (efter att köttet lagats i förväg)		
Kött och fågel	Lamm (benfritt)		
	Skinkskiva att tillaga		
	Frost kycklingnuggets ❄️		
	Marinerat kycklingbröst		
	Fläskfilé (benfri), sidfläsk		
	Ankbröst		
Fisk	Hel lax		
	Tonfiskstek		
	Jätteräkor		
	Skalade räkor		
	Gambas		
Manuellt läge. Se specifik manual snabbstart-guide	Grillade grönsaker och frukter (behöver vara skurna lika och lika tjocka)		4 olika temperaturinställningar

För fryst mat, tryck på  innan du väljer program.

Kassering av förbrukad apparatur



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

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

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

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer

med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

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

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

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

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

OBH Nordica AB

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

Tekniska data

OBH Nordica GO722DS0

220-240V ~, 50-60 Hz

1830-2180 watt




Rätt till löpande ändringar förbehålles.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OG FORHOLDSREGLER

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

modtaget forudgående instruktioner om sikker brug af apparatet og er blevet gjort bekendt med de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet må kun rengøres og vedligeholdes af børn, hvis de er mindst 8 år, og kun under opsyn af en voksen person.

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

OBS.: Lad ikke grillen varme op eller forvarme uden de 2 varmeplader.

Rigtigt


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

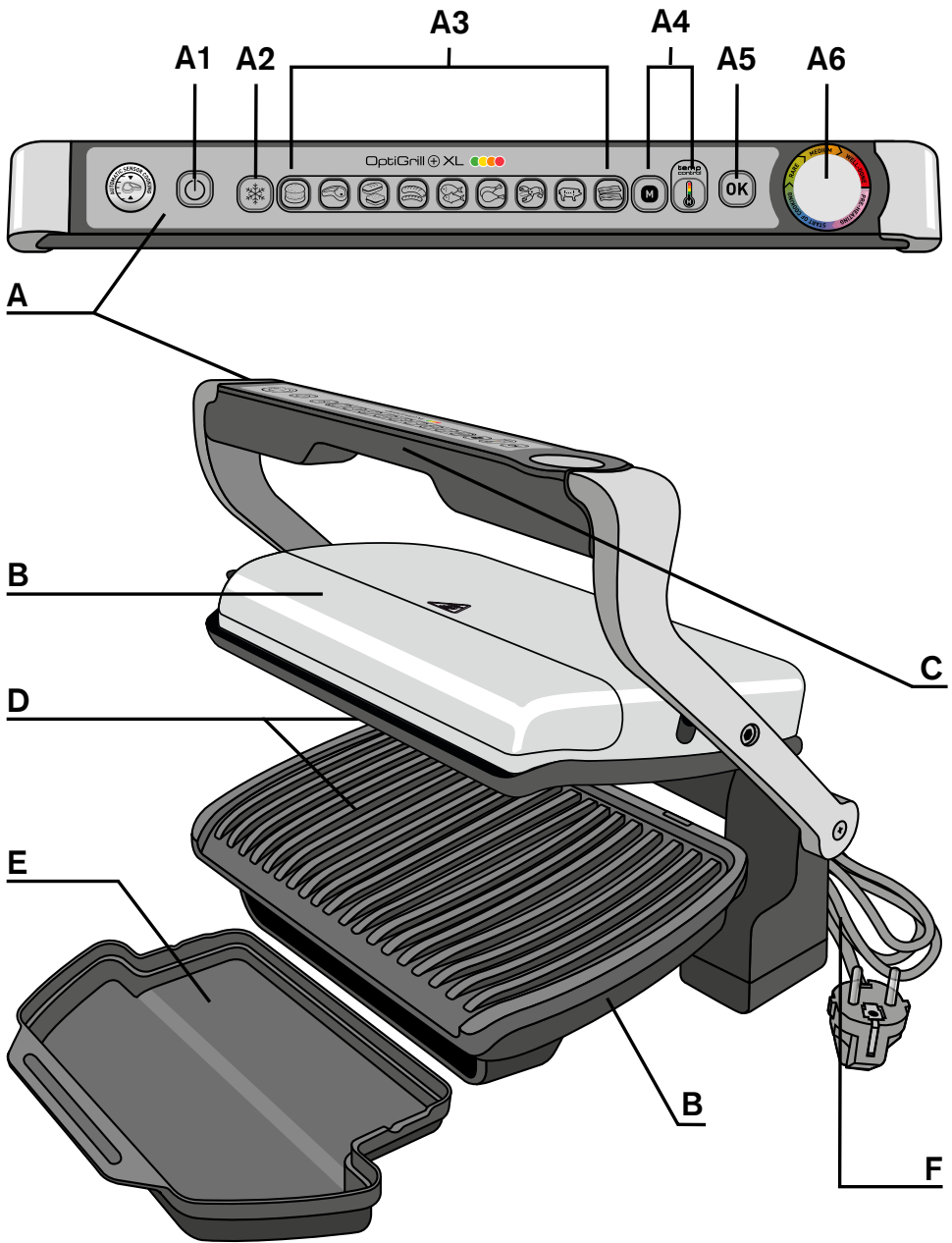
Forkert

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

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

Gode råd/Informationer

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



Beskrivelse

A	Betjeningspanel	A4	Manuel indstilling "4 temperaturindstillinger" Se venligst oplysningerne i startvejledningen.	C	Håndtag
A1	Tænd/sluk-knap	A5	OK-knap	D	Grillplader
A2	Indstilling til frosne fødevarer	A6	Styrkeindstilling	E	Drypskål
A3	Madlavningsprogrammer	B	Kabinet	F	Ledning

Guide til farverne på indikatorerne

Forvarmning



BLINKER LILLA
Vent.



LYSER LILLA
Forvarmningen er færdig Start tilberedelsen
Venter på mad.



BLÅ



GRØN

Når tilberedelsen startes, siger apparatet en bi lyd, for at fortælle brugeren at programmet "Rødstegt" er klar til at starte.

Tilberedelse - klar til at spise



GUL
"Rød"



ORANGE
"Medium"



RØD
"Gennemstegt"



BLINKER RØD
Programmet "Gennemstegt" er færdig.



LYSER GRØN

Den manuelle funktion er valgt, eller er automatisk blevet aktiveret. Se venligst "Fejlfindingsvejledningen på side 70".



BLINKER HVID

Se venligst
"Fejlfindingsvejledningen".
Kontakt kundeservice

Guide til de automatiske madlavningsprogrammer



Burger



Fisk



Bacon



Rødt kød



Fjerkræ



Panini/sandwich



Fisk og skaldyr



Pølser/lammekød



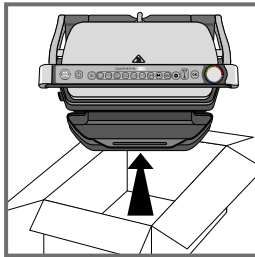
Svinekød



Manuel indstilling:

Traditionel grill med manuel betjening med 4 forskellige temperaturindstillinger (fra 110° C til 285° C).

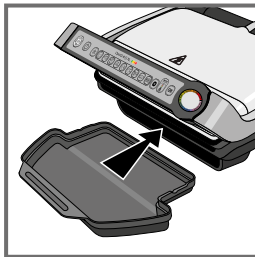
1 Indstilling



1



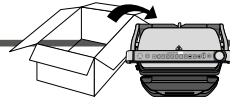
2



3



4

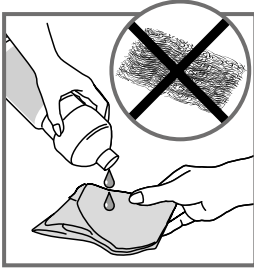


1 Fjern al emballagematerialer, alle klistermærker og tilbehør inde i og på ydersiden af apparatet. Farveklistermærket på styrkeindikatoren kan ændres efter det ønskede sprog. Det kan skiftes med et af klistermærkerne i emballagen.

2 Inden apparatet tages i brug for første gang, skal det rengøres grundigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel, hvorefter det skal skylles og tørres grundigt af.

3-4 Sæt den aftagelige drypbakke i på forsiden af apparatet.

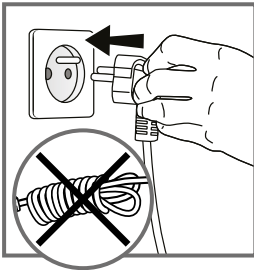
2 Forvarmning



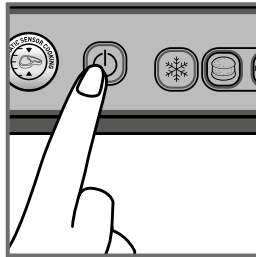
5



6



7



8

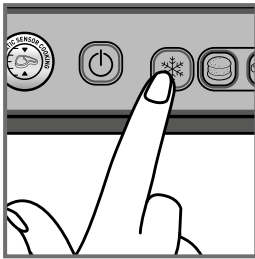
5
For at opnå de bedste resultater, skal du tørre grillpladerne af med køkkenrulle, dyppet i lidt madolie, så maden ikke sætter fast.

5.1
Sørg for at den nederste og øverste grillplade er sat rigtigt i apparatet, inden forvarmningen startes.

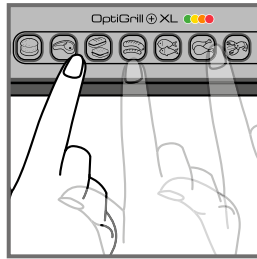
6
Fjern eventuelle olierester med et stykke køkkenrulle.

7
Slut apparatet til en stikkontakt. (Sørg for, at rulle ledningen helt ud).

8
Tryk på tænd/sluk-knappen.



9



10











9

Hvis maden, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "frosne fødevarer".

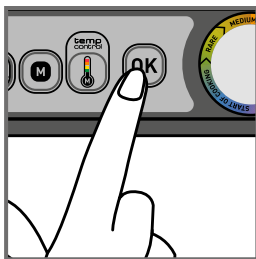
10

Vælg den passende madlavningsindstilling alt efter, hvilken slags mad du skal tilberede.

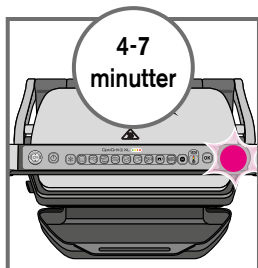
9 automatiske madlavningsprogrammer og en manuel indstilling med 4 forskellige temperaturindstillinger

	Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede burgere.		Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede fisk eller skaldyr.
	Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede svinekød.		Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede rødt kød.
	Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede en panini/sandwich.		Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede bacon.
	Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede pølser/lammekød.		Hvis du vælger den manuelle indstilling, lyser indikatoren grøn og tilberedningstiden styres manuelt. På den manuelle indstilling kan du vælge mellem 4 forskellige temperaturindstillinger (grøn, gul, orange og rød). Se venligst oplysningerne i startvejledningen.
	Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede fisk.		
	Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede fjerkræ.		

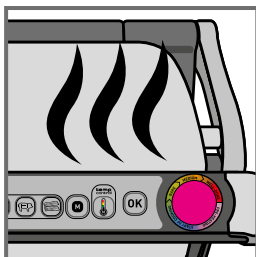
Hvis du er usikker på hvilken madlavningsindstilling du skal bruge til andre fødevarer, som ikke står ovenfor, kan du se afsnittet "Madlavningsoversigt til fødevarer, som ikke findes på programmerne" på side 71.



11



12



13

11
Tryk på knappen "OK": Herefter starter apparatet forvarmningen, og styrkeindikatoren blinker lilla.

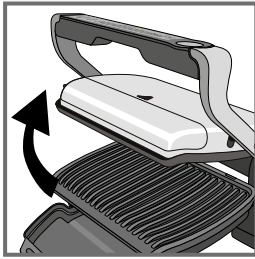
Bemærk: Hvis du har valgt det forkerte program, skal du gå tilbage til trin 8.

12
Vent i 4-7 minutter.

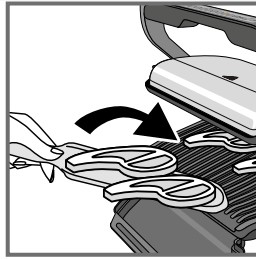
13
Apparatet afgiver en lyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla, hvorefter forvarmningen er færdig.

Kommentarer: Når forvarmningen er færdig, og apparatet forbliver lukket, slukker sikkerhedssystemet apparatet.

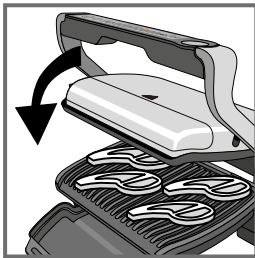
3 Madlavning



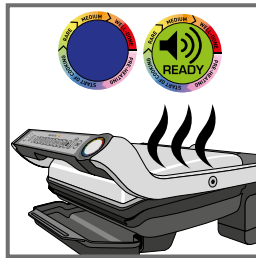
14



15



16



17



18

14-15

Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og læg maden på grillpladerne. Kommentarer: Hvis apparatet er åben for længe, slukker sikkerhedssystemet automatisk apparatet.

16-17

Apparatet justerer automatisk tilberedningen (tiden og temperaturen) i henhold til madens tykkelse og mængde. Luk apparatet, for at starte tilberedningen. Styrkeindikatoren lyser blå og derefter grøn, for at vise at maden tilberedes (for at opnå de bedste resultater, må apparatet ikke åbnes, og maden må ikke flyttes under tilberedningen). Under tilberedningen, afgiver apparatet en biplyd for hver trin, for at fortælle brugeren at et trin i tilberedningen er nået (fx rødsteget/gul farve).

Bemærkning om meget tynde stykker mad:

Luk apparatet, hvorefter knappen "OK" begynder at blinke og indikatoren lyser lilla. Tryk på "OK" for at sikre, at apparatet genkender maden, hvorefter tilberedelsen starter.

18

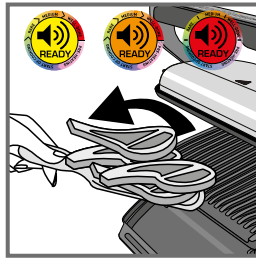
Indikatoren skifter farve i henhold til tilberedelsen. Når indikatoren er gul og siger et bip, er maden stadig rødsteget. Når indikatoren er orange og siger et bip, er maden mediumsteget og når indikatoren er rød, er maden er gennemsteget.

Bemærk: Hvis du kan lide kødet meget rødsteget, skal det tages ud når styrkeindikatoren skifter til grøn. Vær opmærksom på, at resultatet kan variere afhængigt af madtypen, kvaliteten og madens oprindelse - især kød.

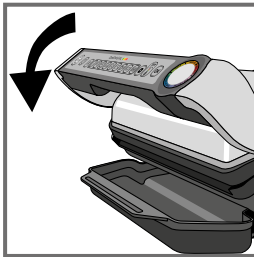
3 Madlavning



19



20



21

19-20

Når farven, der svarer til den ønskede tilberedning, begynder at lyse, skal du åbne apparatet og tage maden ud.

21

Luk apparatet. Betjeningspanelet begynder at lyse, og indstilles automatisk på "Vælg program".

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke vælges et program.

Hvis du ønsker at tilberede mere mad

Hvis du ønsker at tilberede mere mad, skal apparatet forvarmes igen (se afsnit 2. "Forvarmning", hvilket starter fra punkt 9), også selvom du ønsker at tilberede den samme slags mad.

Sådan tilberedes en ny portion mad:

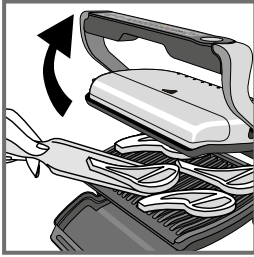
Når din første portion er færdig:

1. Sørg for, at apparatet er lukket uden mad indeni.
2. Vælg den ønskede madlavningsindstilling/program (dette trin er stadig nødvendigt, også selvom du bruger samme indstillinger som i sidste portion).
3. Tryk på knappen "OK": Apparatet begynder at forvarme. Forvarmningen vises ved, at styrkeindikatoren blinker lilla.
4. Forvarmning er færdig, når apparatet siger en biplyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla.
5. Når apparatet er blevet forvarmet, er det klar til brug. Åbn grillen og læg maden i.

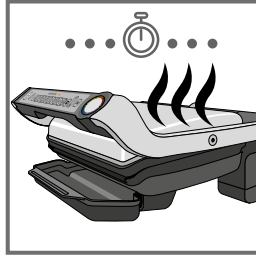
Vigtigt:

- Bemærk venligst, at apparatet altid skal forvarme, når der laves en ny portion.

4 Kommentarer



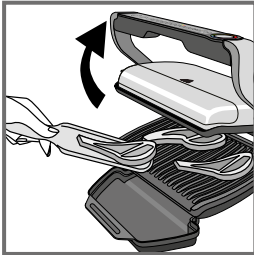
22



23

Sørg altid for at grillen er lukket, og at der ikke er noget mad indeni, så forvarmningen kan fungere effektivt. - Vent herefter til at forvarmningen er færdig, inden grillen åbnes og maden lægges i.

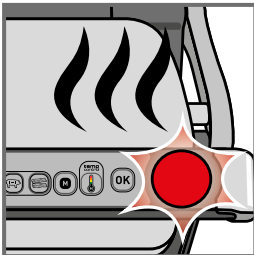
Bemærk: Hvis apparatet forvarmes umiddelbart efter det er blevet brugt, tager det kortere tid om at forvarme.



24

22-23-24

Hvis noget af maden skal tilberedes i længere tid end andet, skal du åbne grillen og tag maden ud, når det er som ønsket. Luk herefter grillen og fortsæt tilberedelsen af resten af maden. Programmet fortsætter indtil det når niveauet Gennemstegt.



25

25 Varmebevarende funktion

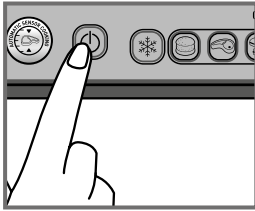
Når maden er tilberedt, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion, og styrkeindikatoren lyser rød og apparatet siger en biplyd hver 20. sekund. Hvis der stadig er mad på grillen, fortsætter den med at varme det, mens grillpladerne køler ned. Biplyden kan stoppes ved at trykke på knappen "OK".

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et bestemt stykke tid.

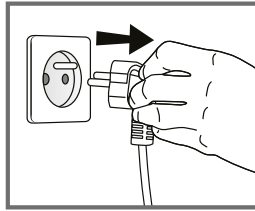
Anden portion

Hvis du ønsker at lave en anden portion, bedes du venligst se afsnit 21.

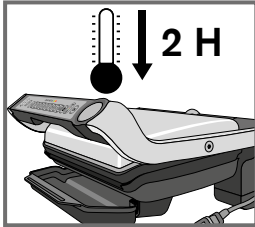
5 Rengøring og vedligeholdelse



26



27



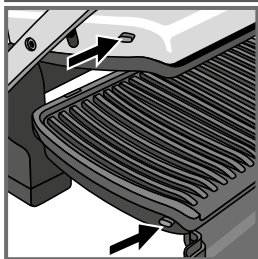
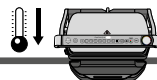
28

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

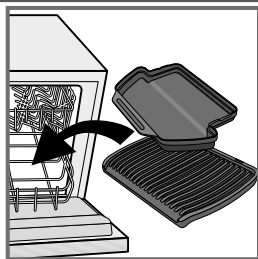
27
Træk stikket ud af stikkontakten.

28
Lad apparatet afkøle i mindst 2 timer. For at undgå utilsigtede forbrændinger, skal apparatet køles grundigt ned inden det rengøres.

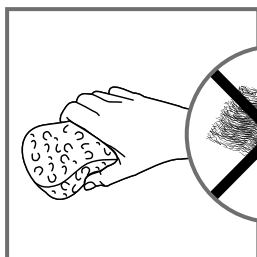
6 Rengøring



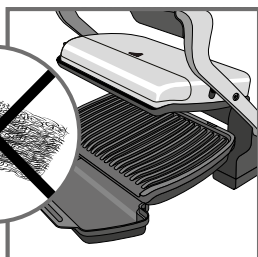
29



30



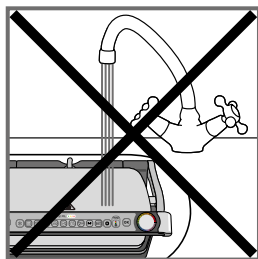
31



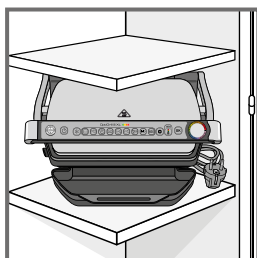
32



33



34



35

29

Inden rengøringen skal grillpladerne låses op og tages ud, så der overflader ikke beskadiges. Drypbakken og grillpladerne må godt komme i opvaskemaskinen.

30

Apparatet og dets ledning må ikke komme i opvaskemaskinen. Varmelegemerne, samt delene der er synlige og tilgængelige, når grillpladerne er taget af, må ikke rengøres. Hvis disse er meget beskidte, skal du vente indtil apparatet er helt afkølet, for derefter at rengøre dem med en tør klud. Hvis du ikke ønsker at rengøre grillpladerne i en opvaskemaskine, kan du bruge varmt vand og lidt opvaskemiddel til at vaske dem, hvorefter de grundigt skal skylles af, så eventuelle rester fjernes. Tør grundigt delene af med køkkenrulle.

31-32

Ingen af delene på grillen må rengøres med metalgenstande, ståluld eller andre slibende rengøringsmidler. Brug kun nylon og rengøringsudstyr uden metal. Tøm drypbakken og vask den i varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør den grundigt af med køkkenrulle.

33

Kabinettet skal tørres af med en varm, våd svamp, og tørres efter med en blød, tør klud.

34

Grillkabinettet må aldrig nedsænkes i vand eller i andre væsker.














35

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

36

Al andet serviceringsarbejde skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.













Fejlfindingsvejledning

Problem	Årsag	Løsning
<p>Knappen  lyser</p> <p>+  Konstant grøn indikatorlys</p> <p>+ Knappen  blinker</p> <p>+ Knappen  blinker</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tænd apparatet eller start et automatisk madlavningsprogram med mad mellem grillpladerne og uden forvarmning (apparatet stilles automatisk på den manuelle indstilling). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 muligheder: <ul style="list-style-type: none"> Vælg temperaturindstillingen på  knappen og tryk på OK. Gør det muligt at tilberede maden, men du skal holde øje med tilberedelsen (manuel indstilling). stop apparatet, tag maden ud, luk apparatet, start et nyt program og vent indtil forvarmningen er færdig.
<p>Apparatet stopper under forvarmningen eller tilberedelsen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet har været åben for længe under tilberedelsen. Apparatet har været inaktiv for længe efter forvarmningen eller på hold-varm funktionen. 	<ul style="list-style-type: none"> Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet stå i 2-3 minutter, inden det startes igen. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne og lukke låget hurtigst muligt, for at opnå de bedste resultater. Hvis problemet opstår igen, bedes du kontakte din lokale Tefal-kundeservice.
<p> Blinkende hvidt indikatorlys</p> <p>+  /  /  /  knappen blinker</p> <p>+ En biplyd</p> <p>Apparatet bipper ikke længere.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet virker ikke. Apparatet opbevares eller bruges på et værelse, der er for koldt. 	<ul style="list-style-type: none"> Træk stikket ud og sæt det i igen, og start derefter forvarmningen igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte din lokale Tefal-kundeservice.
<p>Efter forvarmningen har jeg lagt min mad på grillen, men indikatoren bliver ved med at lyse LILLA  og maden tilberedes ikke.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Din mad er over 4 cm tyk (1,5 tommer). Grillen er ikke blevet åbnet helt, når maden lægges på. Apparatet registrere ikke maden. Madskiverne er for tynde, og "OK" blinker. 	<ul style="list-style-type: none"> Maden må ikke være over 4 cm tyk (1,5 tommer). Åbn grillen helt, og luk den derefter helt. Bekræfte start af tilberedningen, ved at trykke på  knappen.
<p>Apparatet aktiveres på den manuelle indstilling</p> <p>+  Indikatoren blinker rød.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Forvarmning blev afbrudt. 	<ul style="list-style-type: none"> Hold regelmæssigt øje med tilberedningen (når apparatet bruges på den manuelle indstilling), eller Stop grillen, tag maden ud, luk grillen, vælg det nye ønskede program og vent indtil forvarmningen er færdig.

Blinker  hvid +  knappen blinker + konstant biplyd	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet virker ikke 	<ul style="list-style-type: none"> • Træk stikket ud, og kontakt din lokale Tefal-kundeservice.
--	---	--






Tips, især til kød: Resultatet af tilberedelsen på programmerne kan variere alt efter oprindelsen, udsæringen og kvaliteten af maden. Programmerne er blevet indstillet og testet for at opnå en god kvalitetsmad. Kødets tykkelse skal også tages i betragtning under tilberedningen. Mad, der er over 4 cm tykt, må ikke tilberedes i apparatet.


















Madlavningsguide (med automatiske programmer)

Program	Farve på styrkeindikatoren		
			
 Rødt kød	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Burger	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Panini/sandwich	Let tilberedt	Brunet	Sprød
 Fisk	Let tilberedt	Medium	Gennemstegt
 Fjerkræ			Gennemstegt
 Pølser/lammekød			Gennemstegt
 Svinekød			Gennemstegt
 Flæsk	Let tilberedt	Gennemstegt	
 Fisk og skaldyr		Medium	Gennemstegt

Tips: Hvis du ønsker meget rødt kød, kan du bruge 

Madlavningsguide (med den manuelle indstilling)

Mad	Program	Styrke		
		 rødsteget	 medium	 gennemstegt
Brød	Skiver af brød, ristet sandwich Burger: (efter kødet er blevet forkogt)			

Kød og fjerkrækød	Lammekød (udbenet)		
	Skinkeskiver, der skal koges		
	Frosne kyllingenuggets ❄️		
	Marineret kyllingebryst		
	Svinekød filet (udbenet), svinemave		
	Andebryst		
Fisk	Hel ørred		
	Tunbøf		
	Kongerejer (med og uden skaller)		
	Afskallede rejer		
	Gambas		
Manuel indstilling Se yderligere oplysninger i startvejledningen til manuel tilberedning	Grillede grøntsager og frugter (skal være af samme udskæringer og tykkelse)		4 forskellige temperaturindstillinger

Frosne fødevarer, tryk på ❄️ inden det ønskede program vælges.

Bortskaffelse af apparatet



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

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

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

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

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis.

Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

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

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

Lovbestemte rettigheder for forbrugere

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

OBH Nordica Denmark A/S

Delta Park 37

2665 Vallensbæk Strand

Tlf.: 43 350 350

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica GO722DS0

220-240V ~, 50-60 Hz


1830-2180 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Sikkerhetsråd og viktige forholdsregler

1. Bruk, vedlikehold og installasjon av produktet: For egen sikkerhet, vennligst forhold deg til avsnittene i denne anvisningen eller tilhørende illustrasjoner.
2. Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Apparatet er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og garantien faller bort ved slik bruk:
 - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - På gårder.
 - Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder.
 - På steder som f.eks. bed & breakfast.
3. All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet må fjernes.
4. Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og personer uten erfaring eller forkunnskaper eller med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, forutsatt at disse har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte og kjenner til risikoene. Unngå at barn leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn.

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

OBS: Grillen må ikke varmes eller forhåndsvarmes uten de 2 innvendige platene.

Hva man skal gjøre

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

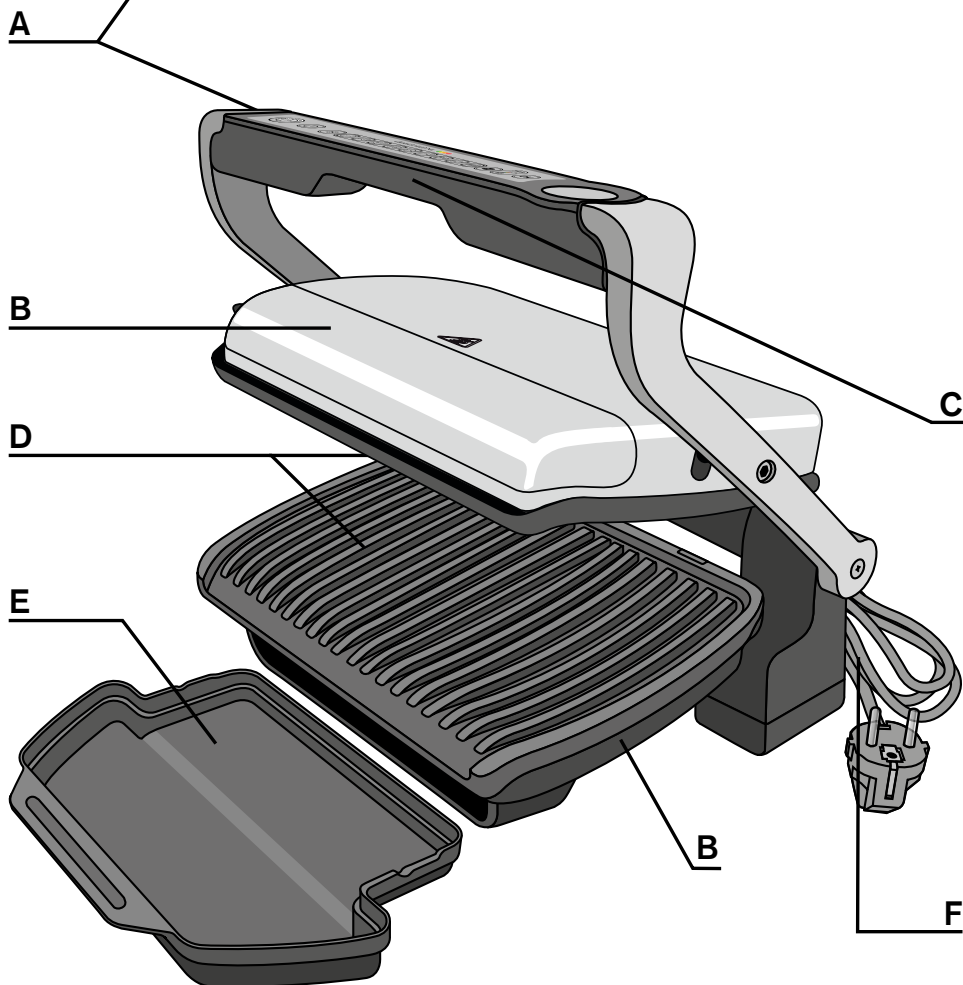
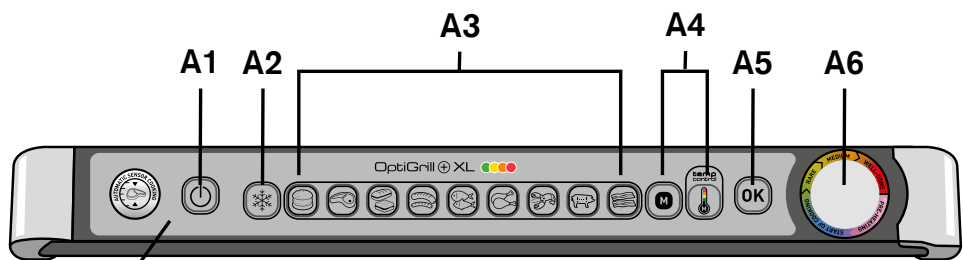
Hva man ikke skal gjøre

- Apparatet må ikke brukes ute.
- Apparatet må ikke tilkobles når det ikke er i bruk.
- For å unngå overoppheting skal apparatet ikke plasseres i et hjørne eller mot en vegg.
- Apparatet skal aldri settes rett på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkert møbel ...) eller på en plastduk.
- Apparatet må ikke plasseres under et overskap eller en hylle, eller ved siden av materialer som kan ta fyr, som gardiner, persienner eller forheng.
- Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av glatte eller varme flater, og ledningen må ikke befinne seg over en varmekilde (kokeplater, gassbluss...).
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.
- Ikke skjær rett på platene.
- Bruk aldri skuresvamper eller skuremidler da de kan skade stekeoverflaten (klebefritt materiale).
- Apparatet må ikke flyttes på under bruk.
- Apparatet skal ikke løftes etter håndtaket eller metalltrådene.
- Apparatet må ikke brukes tomt.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og matvarene som stekes.
- Trekk ikke ut fettskuffen under steking. Dersom fettskuffen blir full under steking, la først apparatet bli kaldt før du tømmer skuffen.

- Plasser ikke varme plater i vann eller på en skjør overflate.
- For å bevare beleggets klebefrie egenskaper, bør man unngå å la platen være varm lenge mens den er tom.
- Håndter aldri platene når de er varme.
- Stek ikke mat i matpapir el.lign.
- For å unngå å skade apparatet, må du aldri bruke det til å flambere.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og motstandene.
- Varm aldri opp apparatet eller stek i posisjon "åpen grill".
- Varm aldri opp apparatet uten stekeplatene.
- Bruk kun tilbehør som følger med apparatet eller som er kjøpt av en autorisert forhandler. Bruk dem ikke sammen med andre apparater.

Råd/informasjon

- Vi takker deg for at du har kjøpt dette apparatet, som er utelukkende forbeholdt bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø...).
- Når apparatet brukes for første gang, kan det lukte svakt av røyk.
- Rengjør stekeplatene med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel.
- Vårt firma forbeholder seg retten til når som helst og i forbrukerens interesse å endre egenskapene eller bestanddelene til sine produkter.
- Faste og flytende matvarer som kommer i kontakt med delene merket med logoet, skal ikke spises.
- Dersom matvarene er for tykke, vil sikkerhetssystemet hindre apparatet i å virke.
- Varmeelementet må ikke rengjøres. Hvis det er svært skittent, vent til det er helt kaldt og tørk godt av med en tørr klut.



Beskrivelse

A Kontrollpanel

A4 Manuell modus
"4 temperaturinnstillinger"
Se hurtigstartveiledningen
for manuell modus.

C Håndtak

A1 På/Av-knapp

A5 OK-knapp

D Stekeplater

A2 Frossenmatmodus

A6 Stekenivåindikator

E Dryppskål

A3 Stekeprogrammer

B Hoveddel

F Strømledning

Veiledning til LED-farger

Forvarming



BLINKENDE LILLA
Vent.



STABILT LILLA
Forvarmingen er
fullført
Venter på matvarer.

Oppstart av stekesyklus



BLÅTT
Stekesyklusen
starter.



GRØNT
Ved oppstart av
stekesyklusen avgis en
pipelyd for å varsle brukeren
om at stekeprogrammet "lett
stekt" er i ferd med å starte.

Steker – matvarene kan spises



GULT
"Lett stekt".



ORANSJE
"Middels".



Rødt
"Godt stekt".



BLINKENDE RØDT
Stekeprogrammet "godt
stekt" er fullført.

Hold varm ca. 30 min

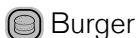


STABILT GRØNT
Manuell styring er valgt eller
automatisk aktivert; se "Feilsøking", s.
112.



BLINKENDE HVITT
Se "Feilsøking".
Kontakt kundeservice

Veiledning til automatiske stekeprogrammer



Burger



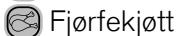
Fisk



Bacon



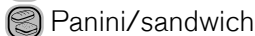
Rødt kjøtt



Fjørfe kjøtt



Manuell modus:



Panini/sandwich



Sjømat



Tradisjonell grill med manuell styring og 4 forskjellige temperaturinnstillinger (fra 110 °C til 285 °C)

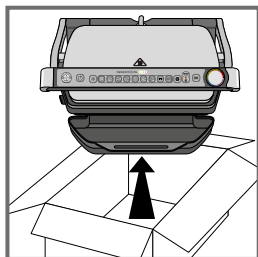
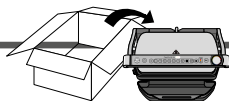


Pølse/lammekjøtt



Svinekjøtt

1 Første gangs bruk

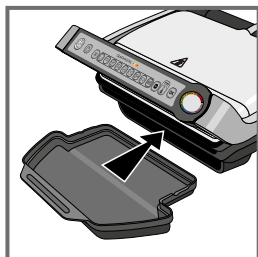


1



2

1
Fjern alt emballasjemateriale og alle klistremerker og tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet. Fargeklistremerket på stekenivåindikatoren kan byttes ut avhengig av ønsket språk. Du kan bytte det ut med det medfølgende klistremerket.



3

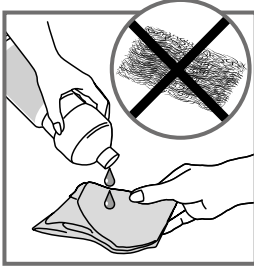


4

2
Før du tar apparatet i bruk for første gang, må du rengjøre platene grundig med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel, og deretter skylle og tørke dem godt.

3-4
Sett den uttakbare dryppskålen på plass på forsiden av apparatet.

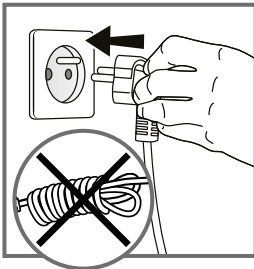
2 Forvarming



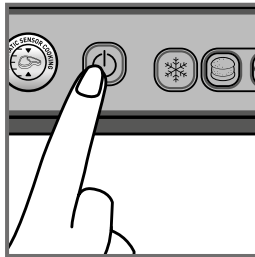
5



6



7



8

5

For å oppnå best resultat og sikre at matvarene ikke setter seg fast, bør du stryke over stekeplatene med et stykke kjøkkenpapir dypet i litt matolje.

5b

Forsikre deg om at den nedre og den øvre stekeplaten er satt korrekt inn i produktet før forvarmingsfasen startes.

6

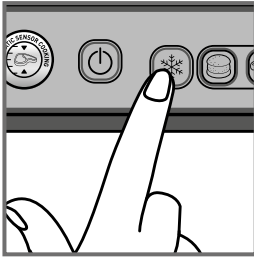
Fjern eventuell overflødig olje ved bruk av et rent stykke kjøkkenpapir.

7

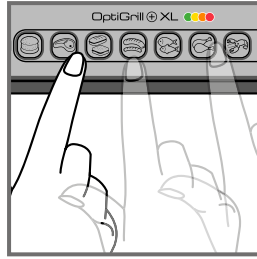
Koble apparatet til et strømuttak. (Merk at strømledningen bør vikles fullstendig ut.)

8

Trykk på På/Av-knappen.



9



10











9

Hvis matvaren du skal steke er frossen, trykker du på "frossenmat"-knappen.

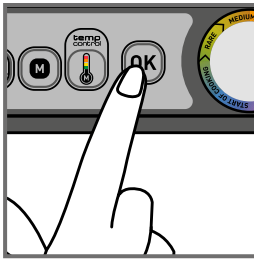
10

Velg egnet stekemodus avhengig av typen matvare du skal steke.

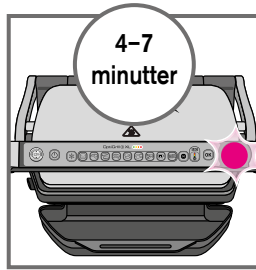
9 automatiske stekeprogrammer pluss en manuell modus med 4 forskjellige temperaturinnstillinger

	Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke burgere.		Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke sjømat.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke svinekjøtt.		Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke rødt kjøtt.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke en panini/sandwich.		Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke bacon.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke pølser/lammekjøtt.		Hvis du velger manuell modus, lyser indikatorlyset grønt og du må selv styre steketiden manuelt. 4 forskjellige temperaturinnstillinger er tilgjengelige i manuell modus (grønn, gul, oransje og rød). Se hurtigstartveiledningen for manuell modus.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke fisk.		
	Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke fjørfekjøtt.		

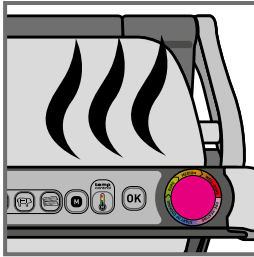
Hvis du er usikker på hvilken stekemodus du bør bruke på andre matvarer enn dem som er listet opp over, se steketabellen for øvrige matvarer på side 59-60.



11



12



13

11

Trykk på "OK"-knappen: Apparatet starter forvarmingsfasen, og stekenivåindikatoren blinker lilla.

NB: Hvis du har valgt feil program, må du gå tilbake til trinn 8.

12

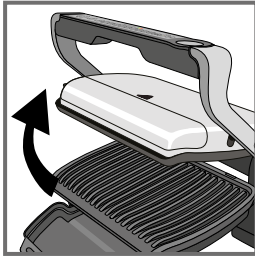
Vent i 4–7 minutter.

13

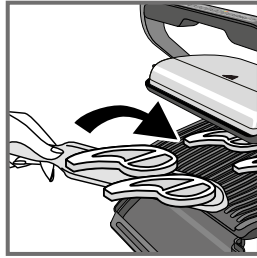
En lyd høres, og stekenivåindikatoren slutter å blinke lilla når forvarmingsfasen er fullført.

Merk: Hvis apparatet blir værende lukket etter at forvarmingsfasen er ferdig, vil sikkerhetssystemet slå apparatet av automatisk.

3 Steking



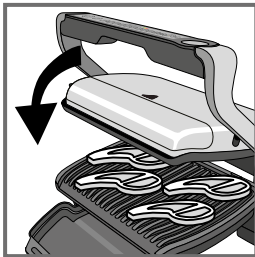
14



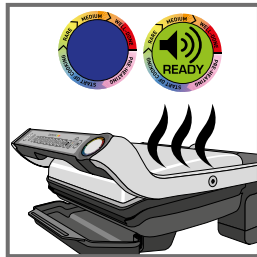
15

14–15

Etter forvarmingsfasen er apparatet klart for bruk. Åpne grillen og legg matvarene på stekeplaten. Merk: Hvis apparatet blir værende åpent i for lang tid, vil sikkerhetssystemet slå apparatet av automatisk.



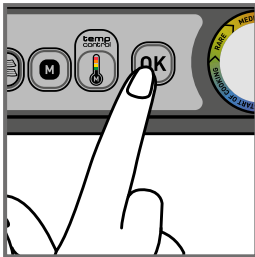
16



17

16–17

Apparatet justerer stekesyklusen (tid og temperatur) automatisk avhengig av matvarenes tykkelse og mengde. Lukk apparatet for å starte stekesyklusen. Stekenivåindikatoren blir blå og deretter grønn for å indikere at steking pågår (for best resultat bør du unngå å åpne apparatet eller flytte på matvarene under stekeprosessen).



Under stekeprosessen avgis en pipelyd ved hvert stekestadium for å varsle brukeren om at et gitt stekenivå (f.eks. lett stekt / gult) er nådd. For matvarer som kommer i svært tynne stykker: Lukk apparatet. "OK"-knappen blinker, og indikatoren lyser stabilt lilla. Trykk på "OK" for å sørge for at apparatet registrerer matvarene og starter stekesyklusen.



18

18

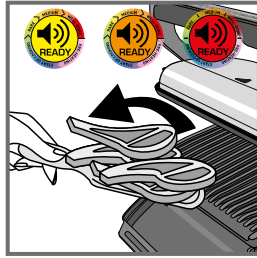
Indikatorlyset skifter farge avhengig av stekenivået. Når indikatorlyset blir gult og du hører en pipelyd, er matvarene lett stekt, når indikatorlyset blir oransje og du hører en pipelyd, er stekenivået middels, og når indikatorlyset blir rødt, er matvarene godt stekt. **NB:** Hvis du foretrekker kjøttet svært lett stekt, kan du ta det ut når stekenivåindikatoren blir grønn.

Merk at det er normalt at stekeresultatet kan variere noe – særlig for kjøtt – avhengig av matvarenes type, kvalitet og opprinnelse.

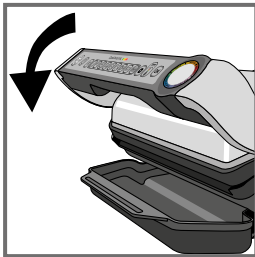
3 Steking



19



20



21

19–20

Når fargen som tilsvarer ditt ønskede stekenivå kommer til syne, kan du åpne apparatet og ta ut matvarene.

21

Lukk apparatet igjen. Kontrollpanelet lyser opp og går tilbake til programvalg-modus.

Merk: Hvis det ikke velges noe program, vil sikkerhetssystemet slå apparatet av automatisk.

Steking av ytterligere matvarer

Hvis du ønsker å steke et nytt parti med matvarer, må du forvarme apparatet på nytt (se avsnitt 2. "Forvarming", fra og med punkt 9). Dette gjelder selv om du skal steke samme typen matvare.

Slik steker du et nytt parti med matvarer:

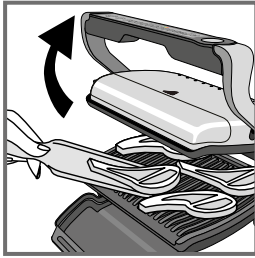
Etter at du er ferdig med det første partiet:

1. Påse at apparatet er lukket, og at det ikke finnes noen matvarer på innsiden.
2. Velg ønsket modus/program (dette trinnet er nødvendig selv om du har tenkt å velge samme stekemåte som for det forrige partiet du stekte).
3. Trykk på "OK"-knappen: Apparatet starter forvarmingsfasen. Forvarming symboliseres ved at stekenivåindikatoren blinker lilla.
4. Når forvarmingsfasen er fullført, høres en pipelyd, og stekenivåindikatoren slutter å blinke lilla.
5. Etter forvarmingsfasen er apparatet klart for bruk. Åpne grillen og legg matvarene inn i apparatet.

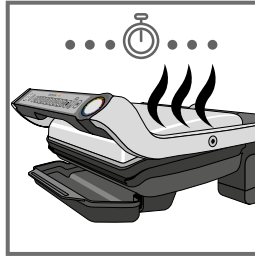
Viktig:

- Merk at forvarming er nødvendig for hvert påfølgende parti med matvarer som skal stekes.

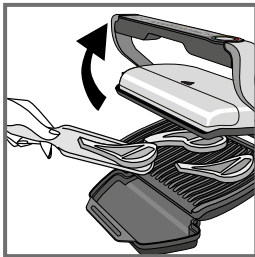
4 Merknader



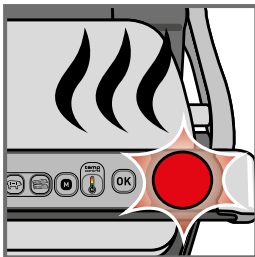
22



23



24



25

Husk at apparatet alltid må være lukket og fritt for matvarer for at forvarmingen skal fungere effektivt.
- Vent til forvarmingsfasen er fullført før du åpner apparatet og legger inn matvarene.

NB: Hvis den nye forvarmingscyklussen igangsettes like etter at den foregående stekesyklussen tok slutt, vil forvarmingsprosessen ta kortere tid.

22-23-24

Hvis du lager mat til personer med forskjellige preferanser, kan du åpne grillen og ta ut en del av matvarene når disse har nådd ønsket stekenivå, før du lukker grillen igjen og fortsetter å steke resten av matvarene. Programmet fortsetter med stekesyklussen til det når nivået "godt stekt".

25 Hold varm-funksjon

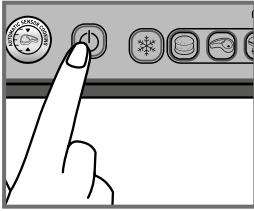
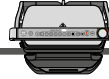
Når stekeprosessen er fullført, går apparatet automatisk over i hold varm-modus. Stekenivåindikatoren blir da rød, og en lyd avgis hvert 20. sekund. Hvis det ligger matvarer igjen i apparatet, vil steking av disse fortsette mens stekeplatene kjøles ned. Du kan kutte lydsignalet ved å trykke på "OK"-knappen.

Merk: Sikkerhetssystemet slår apparatet av automatisk etter en viss tid.

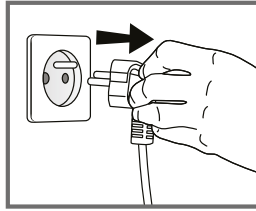
Steking av ytterligere matvarer

Hvis du vil steke ytterligere matvarer, se avsnitt 21.

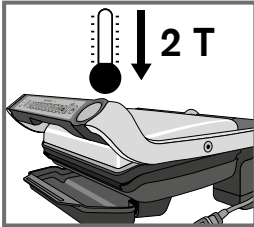
5 Rengjøring og vedlikehold



26



27



28

26

Trykk på På/Av-knappen for å slå av apparatet.

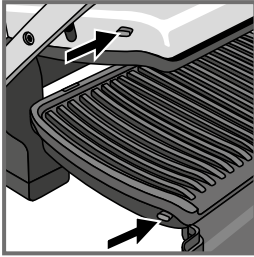
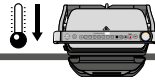
27

Koble apparatet fra strømuttaket.

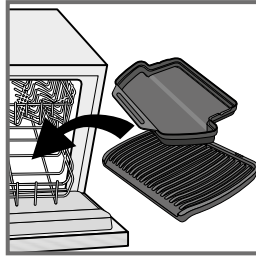
28

La det avkjøles i minst 2 timer. For å unngå forbrenninger, er det viktig at grillen får kjølt seg helt ned før rengjøring.

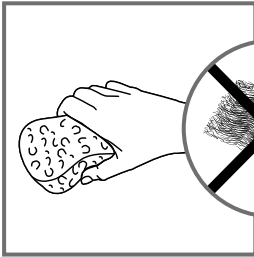
6 Rengjøring



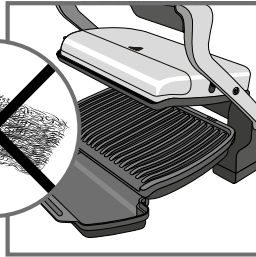
29



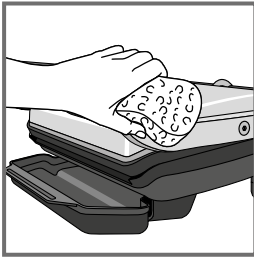
30



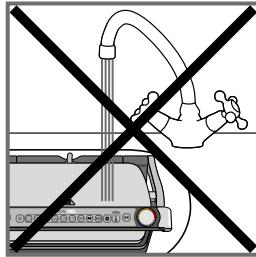
31



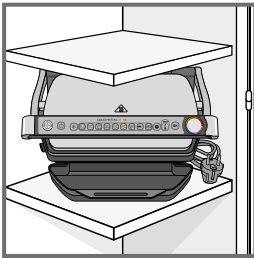
32



33



34



35

29

Før rengjøring må platene løsnes og fjernes for å unngå at stekeoverflaten påføres skade. Dryppskålen og stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin.

30

Selve apparatet og strømledningen må ikke legges i oppvaskmaskinen. Varmeelementene, som er synlige og tilgjengelige når platene er fjernet, bør ikke rengjøres. Hvis de er svært skitne, kan du vente til apparatet er fullstendig avkjølt før du tørker av dem med en tørr klut. Hvis du ikke ønsker å rengjøre stekeplatene i oppvaskmaskin, kan du bruke varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel til å rengjøre dem, før du skyller dem grundig for å fjerne alle rester. Tørk grundig med kjøkkenpapir.

31-32

Metalliske skuresvemper, stålull eller andre slipende midler må ikke brukes til å rengjøre noen del av grillen. Bruk bare svemper eller rengjøringssvemper av nylon eller annet ikke-metallisk materiale. Tøm dryppskålen og vask den med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel. Tørk deretter grundig med kjøkkenpapir.

33

For å rengjøre grilldekselet, tørk over med en varm, våt svamp, og tørk deretter med en myk, tørr klut.

34

Ikke senk apparatets hoveddel ned i vann eller annen væske.














35



Sørg alltid for at grillen er ren og tørr før den settes til oppbevaring.

36

Alle øvrige serviceoppgaver må utføres av en autorisert servicerepresentant.













Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
<ul style="list-style-type: none"> -knappen lyser +  stabilit grønt indikatorlys + -knappen blinker + -knappen blinker 	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet er slått på eller en automatisk stekesyklus er igangsatt med matvarer mellom platene og uten forvarming (manuell modus aktiveres automatisk). 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 muligheter: <ul style="list-style-type: none"> – Velg temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen og deretter trykke OK. Du kan steke matvarene, men du må selv føre tilsyn med stekeprosessen (manuell modus). – Stopp apparatet, ta ut matvarene, lukk apparatet helt igjen, programmer apparatet på nytt og vent til forvarmingsfasen er avsluttet.
Apparatet stopper mens forvarmings- eller stekesyklusen pågår.	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet har blitt stående åpent i for lang tid mens stekeprosessen pågår. • Apparatet har vært inaktivt i for lang tid etter at oppvarmings- eller hold varm-fasen er avsluttet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frakoble apparatet fra strømuttaket, og vent 2–3 minutter før du starter prosessen på nytt. Neste gang du bruker apparatet, bør du åpne og lukke det igjen raskt for å oppnå best stekeresultat. Hvis problemet oppstår på nytt, må du kontakte din lokale Tefal-kundeservice.
<ul style="list-style-type: none">  Blinkende hvitt indikatorlys. +  /  /  / -knappen blinker + avbrutt pipelyd 	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatsvikt. • Apparatet er blitt oppbevart eller brukes i et rom som er for kaldt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra og til strømuttaket igjen, og start opp en ny forvarmingssyklus med én gang. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte kundeservice.
Apparatet slutter å pipe.		
Jeg har lagt matvarene mine på grillen etter endt forvarming, men indikatoren er fremdeles LILLA  , og stekesyklusen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Matvarene er tykkere enn 4 cm. • Du har ikke åpnet grillen fullstendig for å legge inn matvarene. • Matvarene registreres ikke. Matvaretykkelsen er for liten. "OK" blinker. 	<ul style="list-style-type: none"> • Matvarene kan ikke være tykkere enn 4 cm. • Åpne grillen fullstendig, og lukk den igjen. • Bekreft at du vil starte stekingen ved å trykke på -knappen.
Apparatet aktiveres i manuell modus. +  indikatorlyset blinker rødt.	<ul style="list-style-type: none"> • Forvarmingssyklusen ble avbrutt før tiden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Før jevnlig tilsyn med stekeprosessen (ved bruk i manuell modus). Eller • Stans grillen, ta ut matvarene, lukk grillen, velg det nye stekeprogrammet du vil bruke, og vent til forvarmingssyklusen er fullført.

 blinker hvitt +  -knappen blinker + kontinuerlig pipelyd	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatsvikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koble produktet fra strømuttaket, og kontakt kundeservice.
---	---	--

Tips, spesielt for kjøtt: Stekeresultatene ved bruk av de forhåndsinnstilte programmene kan variere avhengig av matvarenes opprinnelse, type og kvalitet. Programmene er innstilt og testet for matvarer av høy kvalitet. Kjøttets tykkelse må også tas i betraktning; du kan ikke steke stykker som er tykkere enn 4 cm.


















Stekeveiledning (automatiske programmer)


Særskilt program	Fargeindikator for stekenivå		
			
 Rødt kjøtt	Lett stekt	Middels	Godt stekt
 Burger	Lett stekt	Middels	Godt stekt
 Panini/sandwich	Lett stekt	Gyllen	Sprøstekt
 Fisk	Lett stekt	Middels	Godt stekt
 Fjørfekjøtt			Gjennomstekt
 Pølse/lammekjøtt			Gjennomstekt
 Svinekjøtt			Gjennomstekt
 Bacon	Lett stekt	Godt stekt	
 Sjømat		Middels	Godt stekt

Tips: Hvis du liker kjøttet ditt svært lett stekt, kan du bruke 

Stekeveiledning (inkludert manuell modus)

Matvare		Stekeprogram	Stekenivå
			   lett stekt middels godt stekt
Brød	Brødsriver, grillede sandwicher		
	Burger: (etter forhåndssteking av kjøttet)		

Kjøtt og fjørfe	Lammekjøtt (benløst)		
	Skinke skåret i skiver		
	Frosne kyllingnuggets		
	Marinert kyllingbryst		
	Svinefilet (benløs), tynnribbe		
	Andebryst		
Fisk	Hel ørret		
	Tunfiskbiff		
	Kongereker (med og uten skall)		
	Rensede reker		
	Gambas		
Manuell modus Se hurtigstart-veiledningen for manuell modus	Grillede grønnsaker og frukter (må være samme type stykker av samme tykkelse)		4 forskjellige temperaturinnstillinger

For frosne matvarer trykker du på  før du velger program.

Avlevering av apparatet



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

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

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

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

begrenset til denne typen reparasjon eller bytte.

Vilkår og unntak

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

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

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

Lovbestemte forbrukerrettigheter

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

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E
0178 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data


OBH Nordica GO722DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
1830-2180 watt



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

Turvaohjeet tärkeät varotoimet

1. Tuotteen käyttö, huolto ja asennus: tutustu turvallisuusyistyä tämän käyttöohjeen eri kappaleisiin ja niitä vastaaviin kaaviokuviin.
2. Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
 - henkilökunnalle varatut keittiönurkkaukset myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä,
 - maatilat,
 - hotellien, motellien tai muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaiden käytössä
 - Bed&Breakfast-tyyppiset majoitusympäristöt.
3. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
4. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai kokemattomille käyttäjille ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ilman tämän antamaa laitteen käyttöä koskevaa opastusta. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
5. Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä sellaiset henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä tai joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, jos he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevaa opastusta ja he ovat toisen henkilön valvonnassa ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa

- leikkiä laitteella. Käyttäjän tekemää hoitoa ja huoltoa eivät saa tehdä lapset, paitsi jos lapsi on vähintään 8-vuotias ja häntä pidetään silmällä.
6. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai käytä sitä leikkikaluna.
 7. Älä jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.
 8.  Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa.
 9. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
 10. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella aikakytkimellä tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
 11. Avaa johto kokonaan rullalta.
 12. Jos virtajohto on vahingoittunut, se on jätettävä valmistajan, jälleenmyyjän tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi.
 13. Jos käytät jatkojohtoa, sen halkaisijan on oltava vastaavanlainen ja siinä on oltava maadoitus. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.
 14. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
 15. Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva laitteen pohjassa mainitun tehon ja jännitteen kanssa.
 16. Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä koskaan upota laitetta tai johtoa veteen.
 17. Säilytä laitetta ja sen johtoa alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

HUOMIO: Älä lämmitä tai esilämmitä grilliä, jos paistolevyt eivät ole paikallaan.

Huolehdi seuraavista

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

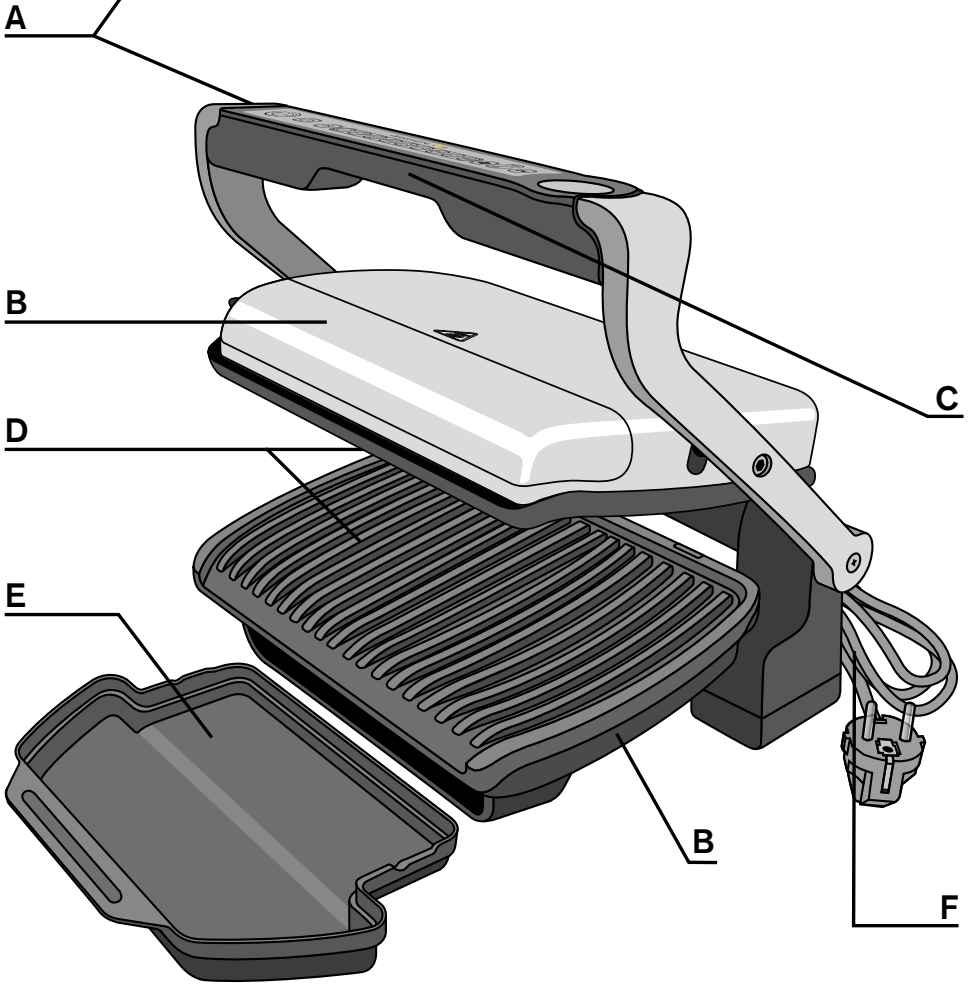
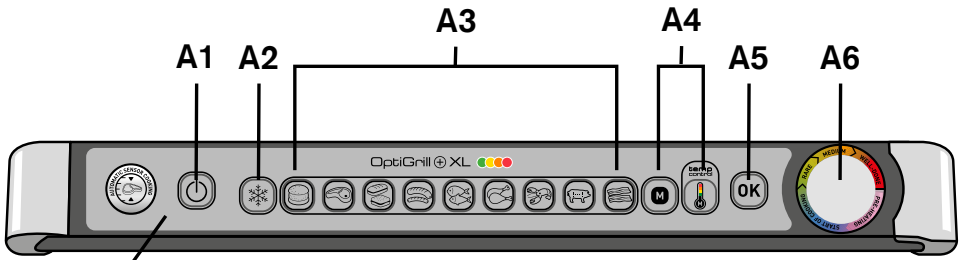
Älä tee seuraavia

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

- Älä laita kuumaa levyä veteen tai herkälle pinnalle.
- Vältä liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinnoite pysyy tarttumattomana.
- Älä käsittele levyjä, kun ne ovat kuumia.
- Älä kääri kypsennettävää ruokaa leivinpaperiin.
- Älä liekitä ruokaa laitteessa, sillä se voi vaurioitua.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja vastusten väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa, niin että se on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.

Neuvoja/tietoja

- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää soveltuvat standardit ja säädökset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi ja ympäristödirektiivit).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua.
- Käytä paistolevyjen puhdistukseen pesusientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta.
- Valmistaja varaa oikeuden tehdä muutoksia laitteiden ominaisuuksiin tai osiin milloin tahansa, kuluttajan edun mukaisesti.
- Logolla ~~X~~ merkittyjen osien kanssa kosketuksiin joutuneita nestemäisiä tai kiinteitä ruoka-aineita ei saa nauttia.
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä estää laitteen käynnistämisen.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on todella likainen, odota, että se on jäähtynyt täysin ja hankaa sitä kuivalla liinalla.



Kuvaus

A Ohjauspaneeli

A4 Manuaalinen tila "4 lämpötila-asetusta"
Katso tietoa pikakäyttöohjeesta.

C Kahva

A1 Virtapainike

A5 OK-painike

D Grillilevyt

A2 Pakasteruoan tila

A6 Valmistusasteen ilmaisin

E Tippa-astia

A3 Valmistusohjelmat

B Runko

F Virtajohto

LED-värien ohje

Esilämmitys



VIOLETTI VILKKUU
Odotta.



KIINTEÄ VIOLETTI
Esilämmityksen
päättymisen
Odottaa ruoka-aineisia.

Valmistuksen aloittaminen



SININEN
Valmistuksen
aloittaminen.



VIHREÄ
Valmistusjakson käynnistyessä kuuluu merkkiäänä ja ilmoittaa käyttäjälle, että "Raaka"-valmistusohjelma on alkamassa.

Valmistus – valmis syötäväksi



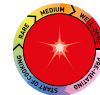
KELTAINEN
"Raaka" valmistusaste.



ORANSSI
"Medium" valmistusaste.



PUNAINEN
"Kypsä" valmistusaste.



PUNAINEN VILKKUU
"Kypsä" valmistusaste on päättynyt



KIINTEÄ VIHREÄ
Manuaalinen toiminto on valittuna tai automaattisesti aktivoituna, katso "Vianmääritysopas s. 98".



VALKOINEN VILKKUU
Katso "Vianmääritysopas".
Ota yhteyttä asiakaspalveluun

Automaattisten valmistusohjelmien opas


 Hampurilainen

 Kala


 Pekoni

 Punainen liha

 Siipikarja

 Manuaalinen tila:

Panini/leipä

 Merenelävät

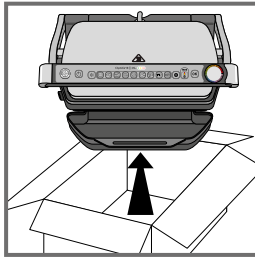
Perinteinen grilli manuaaliseen käyttöön,

 Makkara/lammas

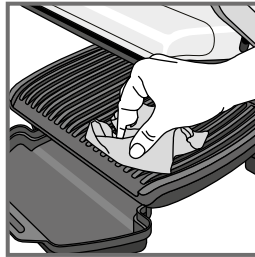
 Sika

4 erilaista lämpötila-asetusta (110–285 °C)

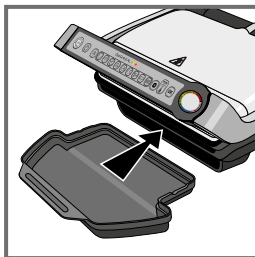
1 Asetus



1



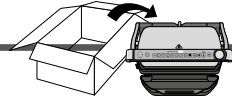
2



3



4



1

Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta. Väritarra valmistusasteen ilmaisimeen voidaan vaihtaa kielen mukaan. Voit vaihtaa sen toiseen tarraan, joita on pakkauksen sisällä.

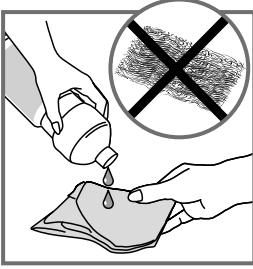
2

Ennen ensimmäistä käyttökertaa grillilevyt on pestävä kunnolla lämpimällä vedellä, johon on lisätty pieni määrä astianpesuainetta. Huuhtelevyt ja kuivaa kunnolla.

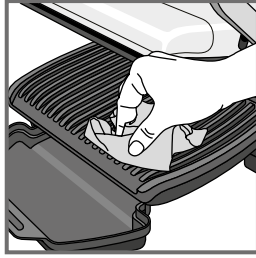
3–4

Aseta irrotettava tippa-astia laitteen eteen.

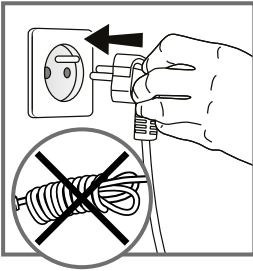
2 Esilämmitys



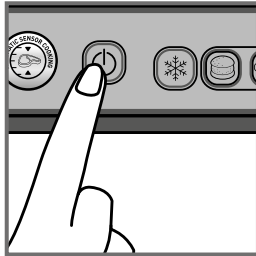
5



6



7



8

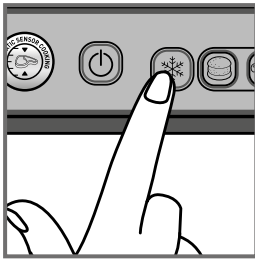
5 Parhaan tuloksen saamiseksi voit pyyhkiä grillilevyt talouspaperilla, jossa on pieni määrä ruokaöljyä. Tämä estää tarttumista.

5bis Varmista, että alagrillilevy ja ylägrillilevy on kiinnitetty oikein tuotteeseen ennen kuin aloitat esilämmityksen.

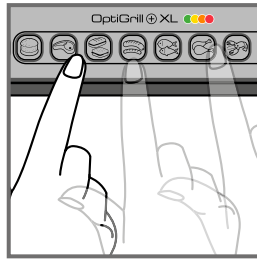
6 Poista kaikki ylimääräinen öljy puhtaaseen talouspaperiin.

7 Yhdistä laite pistorasiaan. (virtajohdon täytyy olla suoristettuna).

8 Paina virtapainiketta.



9



10











9

Jos ruoka-aine, jota aiot valmistaa on pakaste, paina "Pakasteruoka"-painiketta.

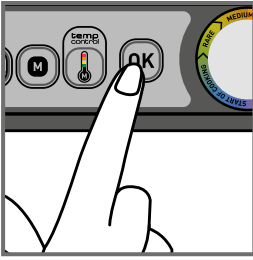
10

Valitse tarvittava valmistustila sen mukaan, mitä ruokaa olet tekemässä.

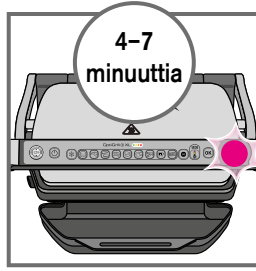
9 automaattista valmistusohjelmaa ja manuaalinen tila, jossa on 4 erilaista lämpötila-asetusta

	Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa hampurilaisia.		Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa mereneläviä.
	Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa sianlihaa.		Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa punaista lihaa.
	Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa paninin/leivän.		Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa pekonia.
	Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa makkaroita/lammasta.		Jos valitset manuaalisen tilan, ilmaisimen valo on vihreä ja sinun täytyy itse tarkkailla valmistusaikaa. 4 erilaista lämpötila-asetusta on manuaalisessa tilassa käytettävissä (vihreä, keltainen, oranssi ja punainen). Katso tietoa pikakäyttöohjeesta.
	Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa kalaa.		
	Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa siipikarjaa.		

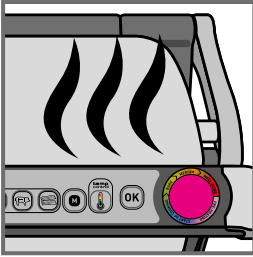
Jos et ole varma siitä, mitä valmistusohjelmaa sinun täytyisi käyttää, katso kohta "Valmistustaulukko ohjelmien ulkopuolisille ruuille" sivulta 77.



11



12



13

11
Paina "OK"-painiketta: laite aloittaa esilämmityksen ja valmistusasteen ilmaisin vilkkuu violettina.

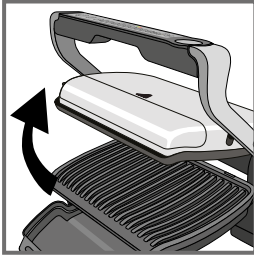
Huom.: Jos olet valinnut väärän ohjelman, palaa vaiheeseen 8.

12
Odota 4–7 minuuttia.

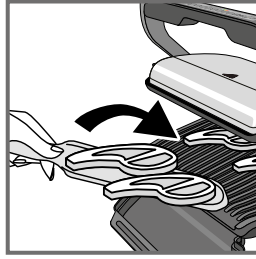
13
Kuuluu äänimerkki ja valmistusasteen ilmaisin lopettaa vilkkumisen violettina, esilämmitys on päättynyt.

Kommentit: jos laitetta ei avata esilämmityksen lopussa, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen.

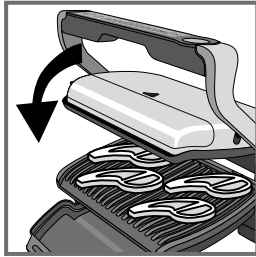
3 Valmistus



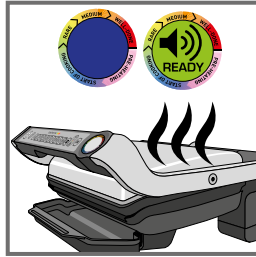
14



15



16



17



18

14–15

Laite on esilämmityksen jälkeen valmis käyttöön. Avaa grilli ja aseta ainekset grillilevyille.

Kommentit: jos laitetta pidetään auki liian kauan, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti.

16–17

Laite säättää valmistusjakson (aika ja lämpötila) automaattisesti aineiden paksuuden ja määrän mukaan. Valmistusjakso alkaa, kun suljet laitteen. Valmistusasteen ilmaisin muuttuu siniseksi ja sitten vihreäksi ilmaisten valmistuksen olevan käynnissä (saat parhaan tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirtele ruoka-aineita valmistuksen aikana). Valmistuksen aikana kuuluu merkkiäni aina, kun seuraava valmistusaste on saavutettu (esim. raaka/keltainen).

Huomautus erittäin ohuista

aineksista: sulje laite, painike "OK" vilkkuu ja merkkivalo "palaa violettina", paina "OK" varmistaaksesi, että laite tunnistaa ainekset ja valmistusjakso alkaa.

18

Ilmaisimen valo vaihtaa väriä valmistusasteen mukaan. Kun ilmaisimen valo on keltainen ja kuuluu merkkiäni, ruoka on raakaa, kun valo on oranssi ja kuuluu merkkiäni, ruoka on medium, ja kun valo on punainen, ruoka on kypsää.

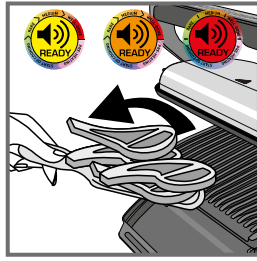
Huomio: jos haluat lihan hyvin raakana, poista se laitteesta, kun valmistusasteen ilmaisimen valo muuttuu vihreäksi.

Huomioi, että etenkin lihassa, on normaalia, että lopputulos vaihtelee riippuen lihalajista, sen laadusta ja aineiden alkuperästä.

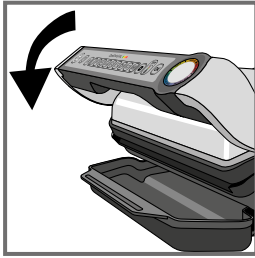
3 Valmistus



19



20



21

19–20

Kun oman makusi mukaisen valmistusasteen väri ilmestyy, avaa laite ja poista ruoka.

21

Sulje laite. Ohjauspaneeliin syttyy valo ja se siirtyy "ohjelman valinta" -tilaan.

Kommentti: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti, jos mitään ohjelmaa ei valita.

Lisäruoan valmistus

Jos haluat valmistaa toisen erän ruokaa, esilämmitä laite uudelleen (katso osio 2. "Esilämmitys" alkaen kohdasta 9), vaikka haluaisit valmistaa samanlaista ruokaa.

Toisen ruokaerän valmistaminen:

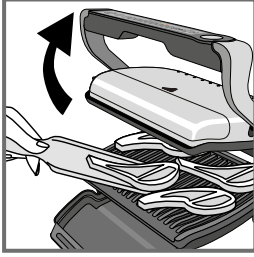
Kun olet valmistanut ensimmäisen erän:

1. Varmista, että laite on kiinni, jos ruokaa ei ole sisällä.
2. Valitse oikea valmistustila/-ohjelma (tämä vaihe on pakollinen, vaikka käyttäisit samaa valmistustilaa kuin edellisessä erässä).
3. Paina "OK"-painiketta: laite alkaa esilämmityksen. Valmistusasteen ilmaisin symboloi esilämmitystä vilkkumalla violettina.
4. Esilämmitys on valmis, kun kuuluu merkkiäänä ja valmistusasteen ilmaisin lopettaa vilkkumisen violettina.
5. Laite on esilämmityksen jälkeen valmis käyttöön. Avaa grilli ja aseta ainekset laitteen sisälle.

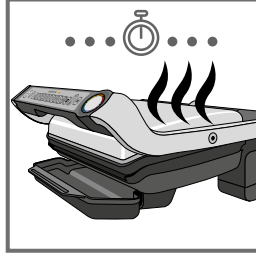
Tärkeää:

- Huomioi, että jokainen erä vaatii aina uuden esilämmitysjakson.

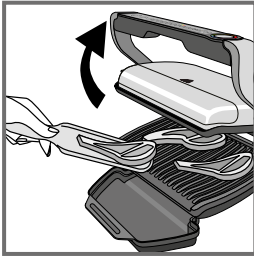
4 Kommentit



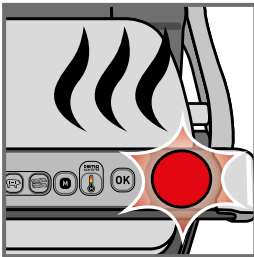
22



23



24



25

Pidä grilli suljettuna ja tyhjänä, jotta esilämmitystoiminto olisi mahdollisimman tehokas.
- Odota sitten, että esilämmitys on valmis ennen grillin avaamista ja ruoan asettamista laitteen sisälle.

Huomio: jos uusi esilämmitysjakso aloitetaan heti edellisen jakson jälkeen, esilämmitysaika on lyhyempi.

22-23-24

Jos haluat valmistaa ruokaa erilaisiin makuihin, avaa grilli ja poista ruoka aina silloin, kun se on saavuttanut halutun tason. Sulje grilli sen jälkeen ja jatka lopun ruoan valmistamista. Ohjelma jatkaa valmistusta, kunnes se saavuttaa "kypsän" tason.

25 Lämpimänä pito -toiminto

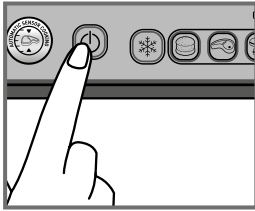
Kun valmistusprosessi on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti lämpimänä pito -asetukseen, valmistustason ilmaisin muuttuu automaattisesti punaiseksi ja äänimerkki kuuluu 20 sekunnin välein. Jos ruoka jätetään grilliin, se jatkaa kypsymistä, kunnes levyt ovat jäähtyneet. Voit pysäyttää merkkiäänän painamalla "OK"-painiketta.

Kommentti: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

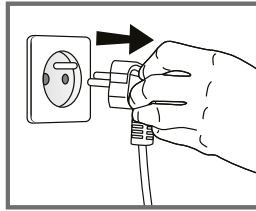
Toinen valmistaminen

Jos haluat valmistaa lisää ruokaa, katso osio 21.

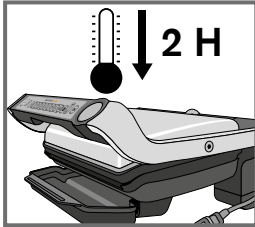
5 Puhdistus ja kunnossapito



26



27



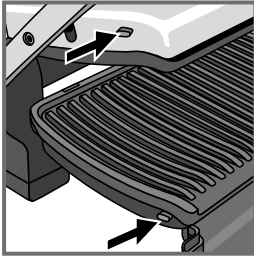
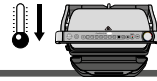
28

26
Sammuta laite painamalla virtapainiketta.

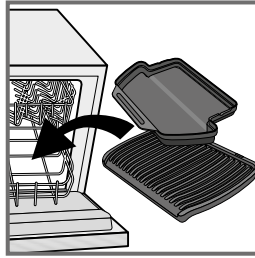
27
Irrota grilli pistorasiasta.

28
Anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia.
Anna grillin jäähtyä kunnolla
ennen puhdistamista. Näin vältät
palovammat.

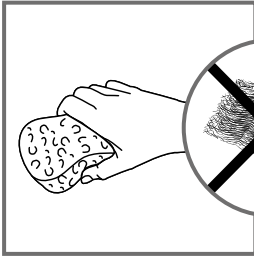
6 Puhdistus



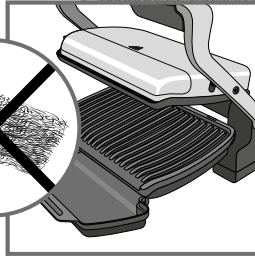
29



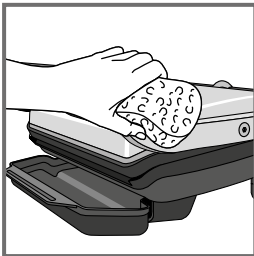
30



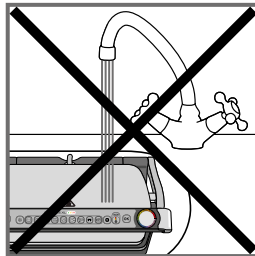
31



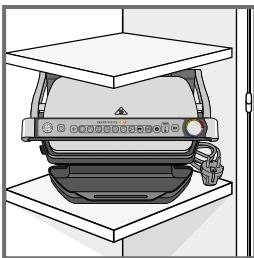
32



33



34



35

29

Avaa ja irrota levyt ennen puhdistamista, jotta vältät paistopinnan vaurioitumisen. Tippa-astian ja grillilevyt voi pestä astianpesukoneessa.

30

Laitetta ja sen virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen. Lämpöelementtejä ja näkyviä osia ei saa puhdistaa levyjen poistamisen jälkeen. Jos ne ovat hyvin likaisia, odota, kunnes laite on täysin jäähtynyt. Puhdista ne sitten kuivalla liinalla. Jos et halua pestä grillilevyjä astianpesukoneessa, voit käyttää lämmintä vettä ja astianpesuainetta ja puhdistaa levyt. Huuhtelee huolellisesti ja poista kaikki ruokajäämät. Kuivaa talouspaperiin.

31–32

Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä. Tyhjennä tippa-astia ja pese se lämpimän veden ja astianpesuaineen seoksella, kuivaa huolellisesti talouspaperilla.

33

Puhdista grillin kansi kostealla sienellä ja kuivaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

34

Älä upota grillin runkoa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.














35

Varmista aina, että grilli on puhdas ja kuiva ennen varastoon laittamista.

36

Valtuutettu huoltoliike vastaa kaikista muista huoltotoimenpiteistä.

Vianmääritysopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Painike  palaa +  Kiinteä vihreä merkkivalo + Painike  vilkkuu + Painike  vilkkuu	<ul style="list-style-type: none"> Laitteen kytkeminen päälle tai automaattisen valmistusjakson käynnistäminen, kun ainekset ovat levyjen välissä ja ilman esilämmitystä (manuaalinen tila aktivoituu automaattisesti). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 mahdollista vaihtoehtoa: <ul style="list-style-type: none"> – Valitse lämpötilan asetus painamalla  -painiketta ja sen jälkeen OK. Anna ruoan valmistua, mutta seuraa valmistumista (manuaalinen tila). – pysäytä laite, poista ruoka, sulje laite kunnolla, ohjelmoi laite uudelleen ja odota esilämmityksen päättymistä.
Laite sammuu esilämmitysjakson tai valmistuksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> Laite on pidetty avoinna liian kauan valmistuksen aikana. Laite on ollut liian kauan lepotilassa esilämmityksen tai lämpimänä pidon päättymisen jälkeen. 	<ul style="list-style-type: none"> Irrota laite pistorasiasta ja jätä 2–3 minuutiksi, käynnistä prosessi uudelleen. Seuraavan kerran, kun käytät laitetta, varmista, että avaat ja suljet laitteen nopeasti parhaan tuloksen varmistamiseksi. Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä paikalliseen Tefalin asiakaspalveluun.
 Vilkkuva valkoinen merkkivalo. +  /  /  /  painike vilkkuu + Pysäytä merkkiäni Laitteesta ei kuulu enää merkkiäniä.	<ul style="list-style-type: none"> Laittehäiriö. Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä huoneessa. 	<ul style="list-style-type: none"> Irrota se verkkovirrasta ja liitä takaisin. Käynnistä esilämmitysjakso välittömästi. Jos ongelma ei häviä, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Laitoin ruoka-aineet grilliin esilämmityksen jälkeen, mutta merkkivalo pysyy VIOLETTINA,  eikä valmistusjakso käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"> Ruoka-aine on paksumpi kuin 1,5 tuumaa. Et ole avannut grilliä kokonaan ruoan laittamiseksi sisälle. Laite ei tunnista ruokaa. Ruoka-aineet ovat liian ohuita, OK vilkkuu. 	<ul style="list-style-type: none"> Ruoka-aine ei saa olla paksumpi kuin 1,5 tuumaa. Avaa grilli kokonaan ja sulje se sitten. Vahvista valmistuksen aloittaminen painamalla  -painiketta.
Laite aktivoituu manuaalisessa tilassa. +  Ilmaisimen valo vilkkuu punaisena .	<ul style="list-style-type: none"> Esilämmitysaika oli liian lyhyt. 	<ul style="list-style-type: none"> Seuraa valmistumista säännöllisesti (manuaalisessa tilassa). Tai Pysäytä grilli, poista ruoka, sulje grilli, valitse uusi valmistusohjelma, jota haluat käyttää ja odota, kunnes esilämmitysjakso on päättynyt.

Vilkkuu  valkoisena +  -painike vilkkuu + Jatkuva merkkiäni	• Laitehäiriö	• Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
---	---------------	--

Vinkki erityisesti lihalle: esiasetettujen ohjelmien tulokset vaihtelevat riippuen valmistusaineen alkuperästä, leikkaamisesta ja laadusta. Ohjelmat on määritetty ja testattu hyvälaatuisen ruoan mukaan. Lihan paksuus täytyy myös ottaa huomioon valmistuksessa; et voi valmistaa aineksia, jotka ovat paksumpia kuin 4 cm.

Valmistusopas (automaattiset ohjelmat)


Ohjelma	Valmistusasteen väri-ilmaisin		
			
 Punainen liha	Raaka	Medium	Kypsä
 Hampurilainen	Raaka	Medium	Kypsä
 Panini/leipä	Vaaleanruskea	Ruskea	Rapea
 Kala	Vaaleanruskea	Medium	Kypsä
 Siipikarja			Täysin kypsä
 Makkara/lammas			Täysin kypsä
 Sika			Täysin kypsä
 Pekoni	Vaaleanruskea	Kypsä	
 Merenelevät		Medium	Kypsä

Vinkki: Jos haluat pihvisi erittäin raakana, voit käyttää 

Valmistusopas (mukaan lukien manuaalinen tila)

Ruoka		Valmistusohjelma	Valmistusaste		
			 raaka	 medium	 kypsä
Leipä	Leipäviipaleet, paahdetut leivät				
	Hampurilainen: (lihan esivalmistuksen jälkeen)				
Liha ja siipikarja	Lammas (luuton)				
	Pekoniviipaleet				
	Pakastetut kananuggetit ❄️				
	Marinoitu broilerin rintaleike				
	Porsaan filee (luuton), porsaan maha				
	Ankan rintaleike				

Kala	Kokonainen taimen		
	Tonnikalapihvi		
	Kuningasravut (kuorineen ja ilman)		
	Kuorelliset ravut		
	Katkaravut		
Manuaalinen tila. Katso tietoa pikakäyttöohjeesta	Grillatut vihannekset ja hedelmät (samankokoisina ja yhtä paksuina paloina)		4 erilaista lämpötila-asetusta

Pakasteruoat, paina  ennen ohjelman valitsemista.

Laitteen hävittäminen



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

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

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

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

Ehdot ja rajoitukset

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

Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama

virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

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

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

OBH Nordica Finland Oy

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

Tekniset tiedot

OBH Nordica GO722DS0
220-240V ~, 50-60 Hz
1830-2180 watt




Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Safety instructions - important safeguards

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

hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

17. Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

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

Do


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

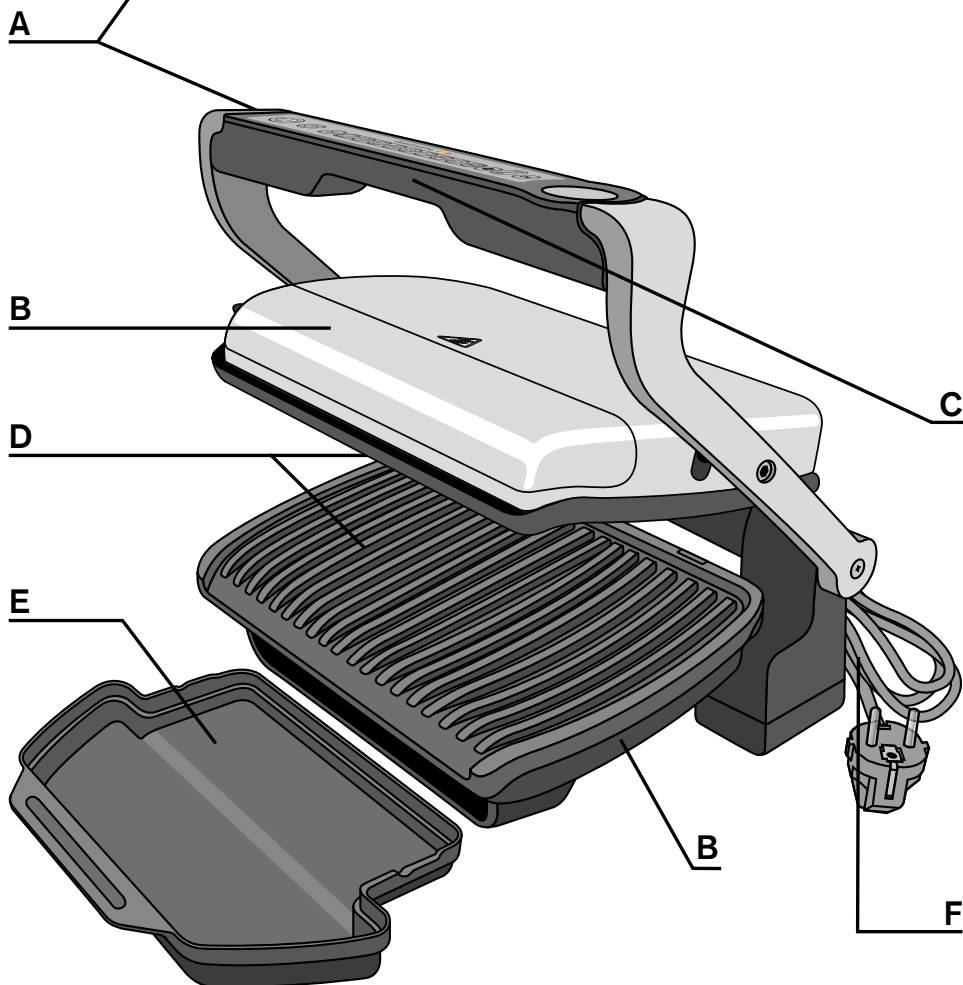
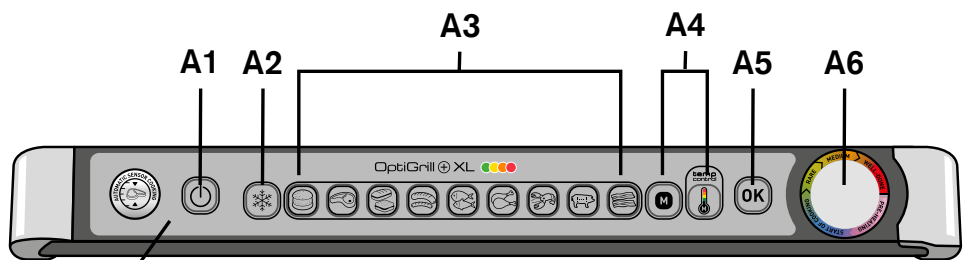
Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,

- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

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



Description

A Control panel	A4 Manual mode "4 temperature settings". See specific manual quick start guide.	C Handle
A1 On/off button	A5 OK button	D Cooking plates
A2 Frozen food mode	A6 Cooking level indicator	E Drip tray
A3 Cooking programs	B Body	F Power cord

Guide of LED colors

Preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.

Starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the "Rare" cooking program is getting ready to begin.

Cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



RED
"Well done" cooking.

Keep warm "30' approximately"



RED FLASHING
End of cooking for "Well done".



SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to "Trouble shooting guide p. 42".



WHITE FLASHING
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

Guide of automatic cooking programs



Burger



Fish



Bacon



Red meat



Poultry



Manual mode:



Panini / Sandwich



Sea food



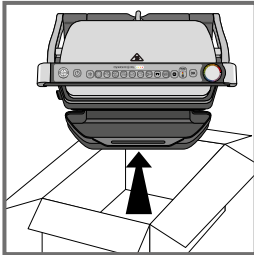
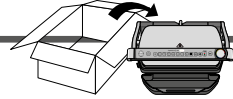
Sausage/lamb



Pork

Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C)

1 Setting

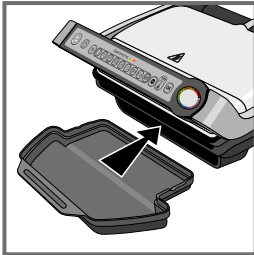


1



2

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.



3

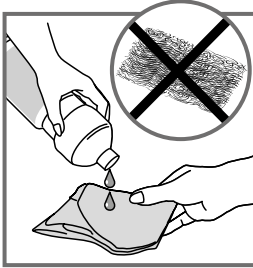


4

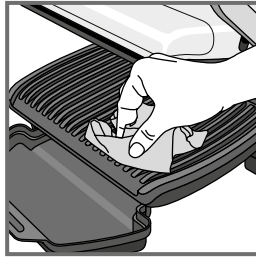
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

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

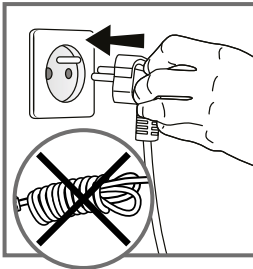
2 Pre-heating



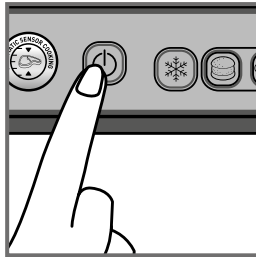
5



6



7



8

5

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

5bis

Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

6

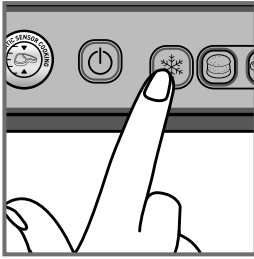
Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7

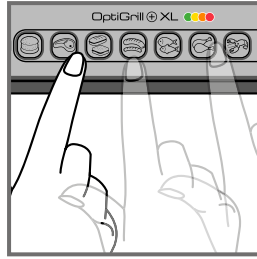
Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8

Press the On/Off button.



9



10











9

If the food that you wish to cook is frozen, press the “frozen food” button.

10

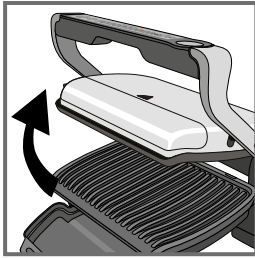
Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

9 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

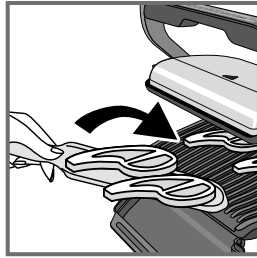
	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook sea food.
	Select this cooking program if you want to cook pork.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook a panini/sandwich		Select this cooking program if you want to cook bacon
	Select this cooking program if you want to cook sausage/lamb.		If you select Manual mode the indicator light is green and you have manual control of the cooking time. 4 different temperature settings are available for this manual mode (green, yellow, orange and red). See specific manual quick start guide.
	Select this cooking program if you want to cook fish.		
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “Cooking table for out of program food” page 95-96.

3 Cooking



14

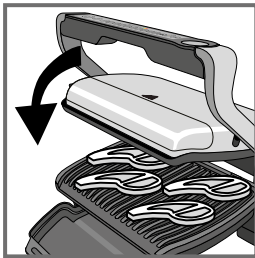


15

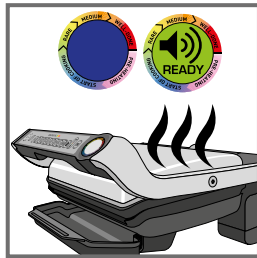
14-15

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

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



16



17

16-17

The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity. Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process). During the cooking progress, there is a beep at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.



18

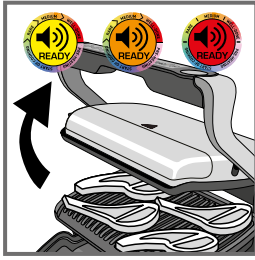
Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

18

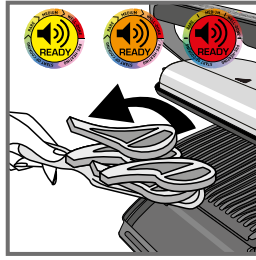
According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

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

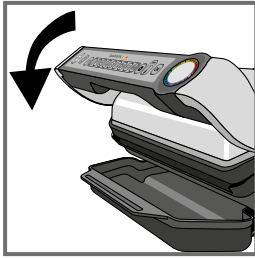
3 Cooking



19



20



21

19-20

When the color corresponding to your choice of cooking level appears, open the appliance and remove your food.

21

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

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

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (see section 2. "Pre-heating", starting from point 9) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

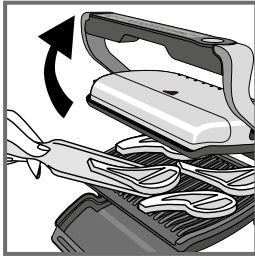
After finishing your first batch of food:

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

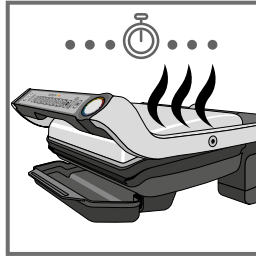
Important:

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.

4 Comments



22

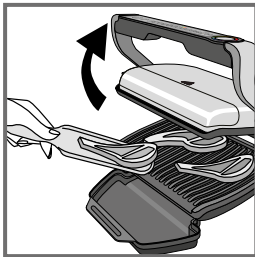


23

Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

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

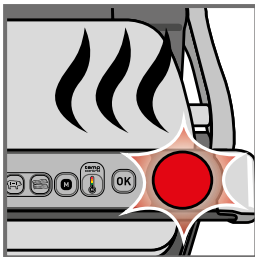
N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



24

22-23-24

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



25

25 Keep warm function

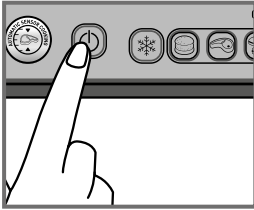
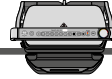
When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "OK" button.

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

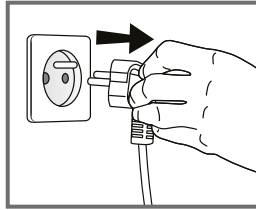
Second cooking

If you want to cook more food, please refer to section 21.

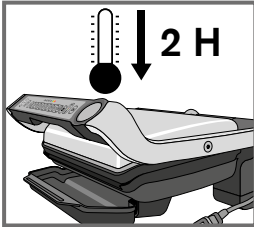
5 Cleaning and maintenance



26



27



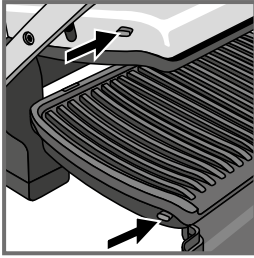
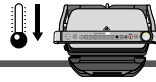
28

26
Press the on/off button to turn off the appliance.

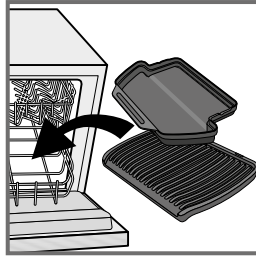
27
Unplug grill from wall outlet.

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

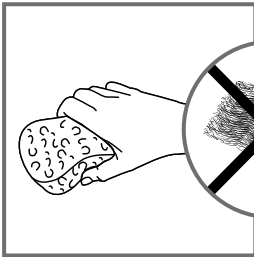
6 Cleaning



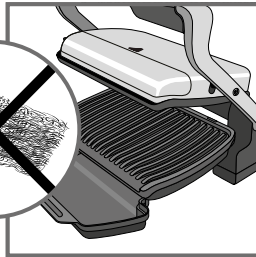
29



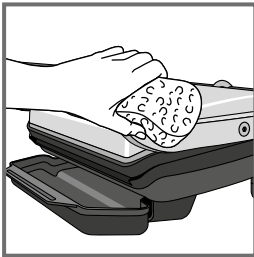
30



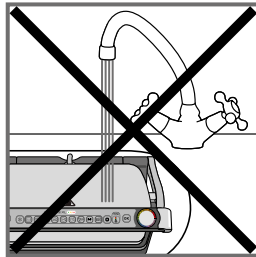
31



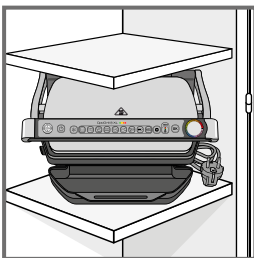
32



33



34



35

29

Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

30

The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

31-32

Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads. Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

33

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

34

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
















35

Always make sure grill is clean and dry before storing.

36

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.













Troubleshooting guide


Problem	Cause	Solution
Button  lit +  Solid green indicator light + Button  flashing + Button  flashing	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 Flashing white indicator light. +  /  /  /  button flashing + Discontinue bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE  and the cooking cycle does not start.	<ul style="list-style-type: none"> Your food is thicker than 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 4 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> You have not completely opened the grill to place the food. 	<ul style="list-style-type: none"> Completely open the grill then close it.
	<ul style="list-style-type: none"> Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> Confirm the start of the cooking by pressing the  button.
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red.	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.
Flashing  white +  button flashing + Continuous bip	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the product and contact your customer service.

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


























Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.


Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Poultry			Fully cooked
 Sausage/lamb			Fully cooked
 Pork			Fully cooked
 Bacon	Lightly cooked	Well-done	
 Sea food		Medium	Well-done

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level		
			 rare	 medium	 well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches				
	Burger: (after pre-cooking the meat)				
Meat & Poultry	Lamb (boneless)				
	Slice of ham to cook				
	Frozen chicken nuggets 				
	Marinated chicken breast				
	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Duck breast				
	Fish	Whole trout			
Tuna steak					
King prawns (with and without shells on)					
Shelled prawns					
Gambas					

Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		4 different temperature settings
--	--	---	----------------------------------

For frozen food, press  before selecting your program.

Disposal of the appliance



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

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

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

Conditions & Exclusions

OBH Nordica shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

The defective product may be returned to the store of purchase.

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

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product

- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product.

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

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica GO722DS0

220-240V ~, 50-60 Hz

1830-2180 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.

