



---

DESIGNING GOOD LIFE

# Raclette

## BISTRO X8

*For fun and easy cooking*



*Making good!*

<b>Bruksanvisning - svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>3 - 8</b>
<b>Brugsanvisning - dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>9 - 14</b>
<b>Bruksanvisning - norsk .....</b>	<b>side</b>	<b>15 - 20</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi .....</b>	<b>sivu</b>	<b>21 - 26</b>
<b>Instruction manual - english .....</b>	<b>page</b>	<b>27 - 33</b>

## Säkerhetsanvisningar

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

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

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

### **Innan användning**

Plocka upp apparaten och ta bort eventuellt förpackningsmaterial. Rengör alla delar enligt instruktionerna under "Rengöring och underhåll". Eftertorka med torr handduk. Notera att granitplattan tar lång tid innan den är helt torr. Placera grillen mitt på bordet så att den står stabilt. Lägg eventuellt en värmetålig bricka under.

Se till att temperaturvredet står på 0. Tag ur pannorna och anslut sedan kontakten till ett vägguttag, signallampan tänds. Vrid temperaturvredet till MAX, den gröna signallampan tänds som en indikation på att apparaten värms upp. När den gröna lampan slocknar är raclettegrillen uppvärmd. Stäng av apparaten efter 20 minuters uppvärmning, genom att vrida temperaturvredet till 0 och dra ur kontakten. Låt apparaten svalna. Raclettegrillen är nu klar att använda.

### **Så här används racletten**

Smörj pannorna, grillplattan samt granitplattan med lite matolja innan användning.

Med lite ost och annat smått och gott är det enkelt att ordna en mysig och trivsamt måltid. Grillen har 8 pannor där osten smälts. Lämpliga ostar är t ex Racletteost, Riddarost, Grevé, Herrgård, Gouda och Fontina. Naturligtvis går det bra att använda även andra ostar, kom bara ihåg att de ostar som passar bäst har en fetthalt på ca 28%. Mindre feta ostar får lätt en gummiliknande konsistens. Till den smälta osten är det gott med broccoli, skivad lök, kokt eller ugnsbakad potatis, tomater, champinjoner, olika sorters skinka, salami eller prinskorv. Använd fantasin!

Var medveten om att stänk kan förekomma under tillagningen. Första gången raclettegrillen används kan det förekomma lite rök och os. Detta är helt normalt.

Se till att temperaturvredet står på 0. Tag ur pannorna och anslut sedan kontakten till ett vägguttag, den röda signallampan tänds. Vrid temperaturvredet till MAX, den gröna signallampan tänds som en indikation på att apparaten värms upp. När den gröna lampan slocknar är raclettegrillen klar att använda. Notera att den gröna signallampan kan tändas och släckas under användning av apparaten. Detta är normalt och indikerar att inställd temperatur upprätthålls.

Om du endast ska använda pannorna behöver apparaten endast värmas upp i ca 10 minuter. Vill du däremot även använda granitplattan bör den förvärmas i ca 30 minuter.

Fyll pannorna med valfria ingredienser. Se till att inte pannorna överfylls vilket kan medföra att fyllningen kommer för nära värmeelementen. Placera pannorna på avsedda platser i bottendelen på apparaten. Osten/ingredienserna smälter och tillagas nu tills de fått en gyllenbrun nyans - raclette!

Vrid temperaturvredet mot 0 om du vill reducera temperaturen under tillagning.

**Varning!** Pannorna är mycket varma. Håll därför alltid i handtaget när du sätter i och tar ur pannorna från apparaten.

Häll ur de färdiggrillade ingredienserna på en tallrik med hjälp av de medföljande stekspadarna. Eftersom pannorna är non-stick behandlade så fastnar inget och maten glider lätt ur. Du kan nu fylla pannorna igen och upprepa samma procedur. Placera inte tomma och använda pannor i grillen då rester kan brännas.

Var försiktig och uppmärksamma när mat som innehåller mycket fett tillagas.

Använd aldrig metallredskap i pannorna eller på grillplattan då det kan skada non-stickbeläggningen. Om beläggningen skadas ska det tillbehöret ej användas.

### **Grillplatta/granitplatta**

Grillplattan (som är vändbar) och granitplattan kan användas till alla typer av råvaror. Plattorna kan användas till att t ex grilla kött, fisk, korv eller hamburgare samtidigt som du tillagar annat i pannorna. För bästa resultat, grilla ej råvaror tjockare än 2 cm på plattorna. Välj magert kött och skär bort överflödigt fett. Grill/stektiderna varierar. Prova dig fram och minska/öka stektiden och temperaturen efter egen smak. Notera att granitplattan tar längre tid (ca 30 min) att värma upp.

Några exempel på ungefärliga stektider (uppvärmd grillplatta):

Baconskivor	ca 3 min
Lammkotletter	ca 10-15 min
Pepperoni, prinskorv	ca 5 min
Tomathalvor	ca 5 min

Det går också att placera pannorna fyllda med råvaror på grillplattan/granitplattan.

**OBS!** Granitplattan kan med tiden missfärgas och i sällsynta fall kan små sprickor uppstå i stenen, detta påverkar inte funktionen och slutresultatet.

## Rengöring och underhåll

Drag ur kontakten från vägguttaget och låt apparatens alla delar svalna helt innan rengöring. Var uppmärksam på att apparaten och sladden ej får nedsänkas i vatten eller annan vätska.

Grillplatta, granitplatta, pannorna och stekspadarna kan maskindiskas. Låt alla delar torka helt efter rengöring. Använd ej starka rengöringsmedel, stålull eller metallsvampar som kan repa de belagda ytorna. Eventuellt fastbrända rester lossnar efter blötläggning.

För att få bort eventuell lukt från granitplattan, gnid in den med snittytan på en citron. Notera att granitplattan tar längre tid innan den torkat helt.


Själva apparathöljet torkas av med en lätt fuktad trasa.

## Förvaring

Låt apparaten svalna helt innan den ställs undan. Förvara apparaten och dess tillbehör torrt och dammfritt.

## Kassering av förbrukad apparatur



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

## OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

### Garantin

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

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

### Villkor och undantag

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

Den här garantin gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk,

underlåtenhet, misslyckande med att följa OBH Nordicas instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren eller felhantering av ett transportföretag. Den omfattar inte heller normalt slitage, underhåll, eller ersättning av förbrukningsartiklar och inte heller följande:

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

### **Lagstadgade konsumenträttigheter**

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

### **TEFAL - OBH Nordica Group AB**

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

### **Tekniska data**

OBH Nordica 6925  
220-240V ~, 50 Hz  
1400 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



## Sikkerhed & el-apparater

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

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

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

## Før ibrugtagning

Tag apparatet op, og fjern eventuel emballage. Rengør delene i henhold til instruktionerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". Tør efter med et tørt viskestykke. Bemærk, at det tager et godt stykke tid, før granitpladen er helt tør. Sæt grillen midt på bordet, så den står stabilt. Læg eventuelt en bordskåner under.

Sørg for, at temperaturvælgeren står på 0. Tag panderne ud, og sæt stikket i en kontakt, hvorefter signallampen tændes. Drej temperaturvælgeren til MAX, den grønne signallampe tændes som indikation på, at apparatet varmes op. Når den grønne lampe slukkes, er raclettegrillen opvarmet og klar til brug. Sluk for apparatet efter 20 minutters opvarmning ved at dreje temperaturvælgeren til 0 og trække stikket ud. Lad apparatet køle af. Raclettegrillen er nu klar til brug.

## Sådan bruges racletten

Smør panderne, grillpladen samt granitpladen med lidt madolie, før de tages i brug.

Med lidt ost og andet småt og godt er det enkelt at frembringe et hyggeligt og lækkert måltid. Grillen har 8 pander, hvor osten smeltes. Velegnede oste er gouda, edamer, gruyère og den schweiziske racletteost. Det er naturligvis også i orden at anvende andre oste, men vær opmærksom på, at de mest velegnede oste skal have et fedtindhold på ca. 28%. Oste med mindre fedtindhold risikerer at få en gummiagtig konsistens. Til den smeltede ost passer broccoli, løg i skiver, kogte eller bagte kartofler, tomater, champignons, røget skinke, salami eller cocktailpølser. Kun fantasien sætter grænser!

Vær opmærksom på, at der kan forekomme stænk under tilberedningen. Første gang racletten anvendes kan der forekomme lidt røg og os. Dette er helt normalt.

Sørg for, at temperaturvælgeren står på 0. Gør de små pander klar, og sæt stikket i stikkontakten, hvorefter den røde signallampe tændes. Drej temperaturvælgeren til MAX, den grønne signallampe tændes som indikation på, at apparatet varmes op. Når den grønne lampe slukkes, er raclettegrillen klar til brug. Bemærk, at den grønne signallampe kan tændes og slukkes under brug af apparatet. Dette er normalt og indikerer, at den indstillede temperatur opretholdes.

Hvis du kun skal bruge panderne, kan apparatet nøjes med at varme op i ca. 10 minutter. Hvis du derimod vil bruge granitpladen, bør den forvarmes i ca. 30 minutter.

Fyld panderne med ingredienser efter eget valg. Sørg for ikke at overfylde panderne, da det kan betyde, at fyldet kommer for tæt på varmeelementerne. Sæt panderne på deres beregnede pladser i den nederste del af apparatet. Osten/ingredienserne smelter til en herlig boblende gylden masse – raclette!

Drej temperaturvælgeren mod 0, hvis du vil sænke temperaturen under tilberedning.

**Advarsel!** Panderne er meget varme. Hold derfor altid fast i håndtaget, når du sætter panderne i og tager dem ud af apparatet.

Hæld de færdiggrillede ingredienser ud på en tallerken ved hjælp af de medfølgende paletknive. Eftersom panderne er non-stick behandlede, er der intet der brænder fast og osten glider let af. Du kan nu fylde panderne igen, og gentage samme procedure. Sæt ikke tomme og brugte pander i grillen, da rester kan brænde.

Vær forsigtig og opmærksom, når der tilberedes mad som indeholder fedt.

Brug aldrig metalredskaber i panderne eller på grillpladen, da det kan beskadige non-stick-belægningen. Hvis belægningen beskadiges, bør tilbehøret ikke anvendes.

### **Grillplade/granitplade**

Grillpladen (som kan vendes) og granitpladen kan bruges til alle typer af råvarer. Pladerne kan bruges til fx at grille kød, fisk, pølser eller hamburgere, mens du samtidig tilbereder andre ting i panderne. Du får det bedste resultat ved at grille råvarer med en tykkelse på maks. 2 cm på pladerne. Vælg magert kød og skær overflødig fedt fra. Grill/stegetider varierer. Prøv dig frem og reducer/øg stegetiden efter eget ønske/smag. Bemærk, at det tager længere tid at varme granitpladen op (ca. 30 min).

### **Nogle eksempler på gennemsnitlige stegetider (på opvarmet grillplade):**

Baconskiver	ca. 3 minutter
Lammekoteletter	ca. 10-15 minutter
Peperoni, cocktailpølser	ca. 5 minutter
Halve tomater	ca. 5 minutter

Det er også muligt at sætte panderne med fyld af råvarer på grillpladen/granitpladen.

**OBS!** Granitpladen kan med tiden misfarves og i sjældne tilfælde kan der opstå små revner i stenen, dette påvirker dog ikke funktionen og slutresultatet.

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af inden rengøring. Apparatet og ledningen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Grillplade, granitplade, pander og paletknive kan vaskes i maskine. Lad alle dele tørre helt efter rengøring. Undgå brug af stærke rengøringsmidler, ståluld eller lignende, som kan ridse belægningen. Eventuelt fastbrændte rester løsner sig efter iblødsætning.

Eventuel lugt fra granitpladen fjernes ved at gnide snitfladen med en citron. Bemærk, at det tager længere tid, før granitpladen er helt tør.

Overfladerne på selve apparatet aftørres med en fugtig klud.

## Opbevaring

Lad apparatet køle helt af, før det sættes væk. Opbevar apparatet med tilbehør tørt og støvfrit.

## 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.
- indtrængning af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

### **Lovbestemte rettigheder for forbruger**

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

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk).

### **Groupe SEB Danmark A/S**

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

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

### **Tekniske data**

OBH Nordica 6925

220-240V ~, 50 Hz

1400 watt



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

## Sikkerhet og el –apparater

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

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



er beregnet for og ikke brukes i hendhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

## **Før bruk**

Løft opp apparatet og fjern eventuelt forpakkingsmateriale. Rengjør alle delene som beskrevet i instruksjonene under «Rengjøring og vedlikehold». Ettetørk med tørt håndkle. Vær oppmerksom på at det tar lang tid før granittplaten blir helt tørr. Plasser grillen midt på bordet, slik at den står stabilt. Sett den eventuelt på et brett som tåler varme.

Pass på at temperaturløseren står på 0. Ta ut pannene, og sett deretter støpselet i et vegguttak. Signallampen tennes. Vri temperaturløseren til MAX. Den grønne signallampen tennes for å vise at apparatet varmes opp. Når den grønne lampen slukker, er raclettegrillen varm. Slå av apparatet etter 20 minutters oppvarming ved å vri temperaturløseren til 0 og dra ut kontakten. La apparatet kjøle seg ned. Raclettegrillen er nå klar til å brukes.

## **Slik bruker du racletten**

Smør pannene, grillplaten og granittplaten med litt matolje før bruk.

Med litt ost og annet smått og godt er det enkelt å lage et hyggelig måltid. Grillen har 8 panner der osten smeltes. Passende oster er for eksempel Racletteost, Jarlsberg, Sveitser, Gouda, Ridderost eller Port Salut. Naturligvis går det fint å bruke andre oster også, men husk at det passer best å bruke oster med et fettinnhold på ca. 28 %. Mindre fete oster får lett en gummilignende konsistens. Til den smeltede osten er det godt med brokkoli, skivet løk, kokt eller ovnsbakt potet, tomater, sjampinjonger, forskjellige typer skinke, salami eller småpølser. Bruk fantasien!

Husk at det kan sprute under tilberedningen. Første gang raclettegrillen brukes, kan det komme litt røyk og os. Dette er helt normalt.

Pass på at temperaturløseren står på 0. Ta ut pannene, og sett deretter støpselet i et vegguttak. Den røde signallampen tennes. Vri temperaturløseren til MAX. Den grønne signallampen tennes for å vise at apparatet varmes opp. Når den grønne lampen slukker, er raclettegrillen klar til bruk. Merk at den grønne signallampen kan tennes og slukkes mens apparatet brukes. Dette er normalt og viser at innstilt temperatur opprettholdes.

Hvis du bare skal varme pannene, er det bare nødvendig å varme opp apparatet i ca. 10 minutter. Men hvis du også vil bruke granittplaten, bør apparatet forvarmes i ca. 30 minutter.

Fyll pannene med de ingrediensene du ønsker. Pass på at du ikke overfyller pannene. Da kan fyllet komme for nær varmeelementene. Plasser pannene på plassene sine i bunndelen av apparatet. Osten/ingrediensene smelter og tilberedes nå til de har fått en gyllenbrun farge – raclette!

Vri temperaturbryteren mot 0 hvis du vil redusere temperaturen under tilberedningen.

Advarsel! Pannene er veldig varme. Hold derfor i håndtaket når du setter inn og tar ut pannene fra apparatet.

Hell ut de ferdiggrillede ingrediensene på en tallerken ved å bruke stekespadene som følger med. Pannene er non-stick-behandlet, og dermed fester ikke maten seg, men glir lett ut. Nå kan du fylle pannene igjen og gjenta samme prosedyre. Ikke sett tomme og brukte panner i grillen. Da kan rester brenne seg fast.

Vær forsiktig og pass godt på når du tilbereder mat som inneholder mye fett.

Bruk aldri metallredskaper i pannene eller på grillplaten, fordi dette kan skade non-stick-belegget. Hvis belegget skades, må du ikke bruke dette tilbehøret.

### **Grillplate/granittplate**

Grillplaten (som er vendbar) og granittplaten kan brukes til alle typer råvarer. Platene kan for eksempel brukes til å grille kjøtt, fisk, pølse eller hamburgere på samtidig som du tilbereder annen mat i pannene. For best resultat må du ikke grille råvarer som er tykkere enn 2 cm på platene. Velg magert kjøtt og skjær bort overflødig fett. Grill-/steketidene varierer. Prøv deg frem og senk/øk steketiden og temperaturen etter egen smak. Merk at granittplaten bruker lenger tid (ca. 30 min) på å varmes opp.

### **Noen eksempler på omtrentlige steketider (oppvarmet grillplate):**

Baconskiver	ca. 3 min
Lammekoteletter	ca. 10–15 min
Pepperoni, småpølser	ca. 5 min
Halve tomater	ca. 5 min

Det går også an å sette panner fylt med råvarer på grillplaten/granittplaten.

**OBS!** Granittplaten kan misfarges med tiden, og i sjeldne tilfeller kan det oppstå små sprekker i steinen. Dette påvirker ikke funksjon og sluttresultat.

### **Rengjøring og vedlikehold**

Dra ut støpselet fra vegguttaket, og la alle apparatets deler kjøles helt ned før rengjøring. Vær oppmerksom på at apparatet og ledningen ikke må senkes ned i vann eller annen væske.

Grillplate, granittplate, pannene og stekespadene kan vaskes i oppvaskmaskin. La alle delene tørke helt etter rengjøring. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, stålull eller metallsvamper som kan ripe de belagte overflatene. Eventuelle fastbrente rester løsner etter bløtlegging.

For å fjerne eventuell lukt fra granittplaten kan du gni den inn med snittflaten på en sitron. Vær oppmerksom på at granittplaten bruker lenger tid på å tørke helt.

Selve apparatdekslet tørkes av med en lett fuktet klut.

### **Oppbevaring**

La apparatet kjøle seg helt ned før du setter det bort. Oppbevar apparatet og tilbehøret tørt og støvfritt.

### **Avlevering av apparatet.**



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

## **BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica**

### **Garantien**

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

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

### **Vilkår og unntak**

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

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

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

### **Lovbestemte forbrukerrettigheter**

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

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no).

### **Groupe SEB Norway AS**

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Telephone: +47 22 96 39 30

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

### **Tekniske data**

OBH Nordica 6925

220-240V ~, 50 Hz

1400 watt



Rett til fortløpende endringer forbeholdes.

## Turvallisuusohjeet

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

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

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

## Ennen käyttöä

Ota laite ulos pakkauksesta ja poista mahdollinen pakkausmateriaali. Puhdista kaikki osat Puhdistaminen ja kunnossapito -kohdassa kuvatulla tavalla. Kuivaa lopuksi kuivalla pyyhkeellä. Huomaa, että graniittilevyn kuivuminen kestää kauan. Aseta grilli keskelle pöytää siten, että pysyy vakaasti paikallaan. Voit halutessasi asettaa sen alle kuumuutta kestävän levyn.

Varmista, että lämpötilansäädin on asennossa 0. Poista pannut. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Merkkivalo syttyy. Käännä lämpötilan säädin MAX-asentoon. Vihreä merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että laite lämpiää. Kun vihreä merkkivalo on sammunut, raclette-grilli on lämminnyt. Kun laite on ollut kuuma 20 minuutin ajan, katkaise siitä virta kääntämällä lämpötilan säädin 0 ja irrottamalla pistoke sähköpistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä. Raclette-grilli on nyt valmis käytettäväksi.

## Raclette-grillin käyttäminen

Voitele pannut, grillauslevy ja graniittilevy pienellä määrällä ruokaöljyä ennen käyttämistä.

Ateriasta tulee kotoisan viihtyisä, kun tarjolla on juustoa sekä muuta pientä hyvää. Grillin mukana on toimitettu 8 pannua juuston sulattamista varten. Juustoiksi soveltuvat esimerkiksi raclettejuusto, ritarijuusto, Herrgård ja Gouda. Muitakin juustoja voi käyttää, kunhan rasvapitoisuus on noin 28 %. Vähemmän rasvaa sisältävät juustot muuttuvat raclettegrillissä helposti kumimaisiksi. Sulatetun juuston kera maistuvat esimerkiksi parsakaali, sipuliviipaleet, keitetyt tai uuniperunat, tomaatit, herkkusienet, salami, prinssimakkarat ja erilaiset kinkut. Käytä mielikuvitusta!

Muista, että ruoanvalmistamisen aikana voi muodostua ruoankäryä. Kun raclette-grilliä käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi nousta hieman savua ja käryä. Tämä on täysin normaalia.

Varmista, että lämpötilansäädin on asennossa 0. Poista pannut. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy. Käännä lämpötilan säädin MAX-asentoon. Vihreä merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että laite lämpiää. Kun vihreä merkkivalo on sammunut, raclette-grilli on käyttövalmis. Vihreä merkkivalo voi syttyä ja sammua, kun laitetta käytetään. Tämä on normaalia ja osoittaa, että säädetty lämpötila pidetään yllä.

Jos käytetään vain pannuja, laitetta tarvitsee lämmittää vain 10 minuuttia. Jos myös graniittilevyä käytetään, sitä on esilämmitettävä noin 30 minuuttia.

Täytä pannut valitsemissasi aineksilla. Pannuja ei saa täyttää liikaa. Muutoin täyte voi joutua liian lähelle kuumennusvastusta. Aseta pannut niille tarkoitettuihin paikkoihin laitteen alaosassa. Juusto sulaa ja muut ainekset kuumenevat. Kuumenna, kunnes juusto on saanut kullankeltaisen raclettelle tunnusomaisen värin.

Voit alentaa lämpötilaa kääntämällä lämpötilansäätimen asentoon 0.

Varoitus! Pannut ovat erittäin kuumia. Kun asetat pannun laitteeseen tai otat sen pois laitteesta, tartu vain kahvaan.

Siirrä grillatut ainekset lautaselle mukana toimitettavien paistinlastojen avulla. Pannut on pinnoitettu tarttumattomiksi, joten ruoka ei tartu kiinni niihin vaan liukuu helposti pois. Nyt voit täyttää pannut uudelleen ja toistaa toimet. Älä aseta tyhjiä, käytettyjä pannuja grilliin. Muutoin ruoantähteet voivat palaa kiinni.

Kun valmistat runsaasti sisältävää ruokaa, toimi varovaisesti.

Älä käytä pannuilla tai grillauslevyllä metallisia työvälineitä. Muutoin tarttumaton pinta voi vahingoittua. Jos pinnoite vaurioituu, varustetta ei saa käyttää.

### **Grillauslevy/graniittilevy**

Käännettävää grillauslevyä ja graniittilevyä voidaan käyttää kaikille raaka-aineille. Niillä voidaan grillata esimerkiksi lihaa, kalaa, makkaraa tai hampurilaisia samalla kun pannuilla valmistetaan muuta ruokaa. Saat parhaat tulokset, kun grillaat levyillä korkeintaan 2 cm paksuja raaka-aineita. Valitse vähärasvaista lihaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois. Grillaus- ja paistoajat vaihtelevat. Kokeile pidentää tai lyhentää paistoaikaa ja nostaa tai laskea lämpötilaa makusi mukaan. Huomaa, että graniittilevyn kuumeneminen kestää kauan (noin 30 minuuttia).

### **Suuntaa-antavia esimerkkejä paistoajoista (kuumennetulla grillauslevyllä):**

Pekoniviipaleet	Noin 3 min
Lampaankyljykset	Noin 10–15 min
Pepperoni, prinssimakkarat	Noin 5 min
Tomaatinpuolikkaat	Noin 5 min

Raaka-aineilla täytetyt pannut voidaan asettaa myös grillaus- tai graniittilevylle.

**HUOM!** Graniittilevy voi ajan mittaan värjäytyä, ja siihen voi joskus muodostua pieniä halkeamia. Tämä ei vaikuta toimintaan eikä lopputulokseen.



## Puhdistus ja kunnossapito

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen kaikkien osien jäähtyä ennen puhdistamista. Laitetta tai johtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Grillauslevy, graniittilevy, pannut ja paistinlastat voidaan pestä astianpesukoneessa. Anna kaikkien osien kuivua puhdistamisen jälkeen. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, teräsvillaa tai metallisieniä. Ne voivat naarmuttaa pintoja. Irrota mahdollisesti kiinni palaneet ruoantähteet liottamalla.

Voit poistaa mahdolliset hajut graniittilevystä hankaamalla sitä sitruunan leikkauspinnalla. Huomaa, että graniittilevyn kuivuminen kestää kauan.

Pyyhi laitteen runko kevyesti kostutetulla liinalla.

## Säilytys

Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen asettamista säilytyspaikkaansa. Säilytä laite ja sen varusteet kuivassa ja pölyttömässä paikassa.

## Laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö vaatii, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Oheisella merkillä varustetut sähköiset ja elektroniset laitteet on kerättävä erikseen ja toimitettava keräilypisteeseen.

## OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

### Takuu

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

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

### Ehdot ja rajoitukset

OBH Nordica ei ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia. Viallinen tuote voidaan palauttaa liikkeeseen, josta se on ostettu.

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta

jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

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

### **Kuluttajan lakisääteiset oikeudet**

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

### **Groupe SEB Finland OY**

Pakkalankuja 6  
01510 Vantaa  
Finland  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

### **Tekniset tiedot**

OBH Nordica 6925  
220-240V ~, 50 Hz  
1400 watt



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **Safety instructions**

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

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

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

## **Before use**

Take the appliance out of the box and remove any packaging material. Clean all parts as instructed in "Cleaning and maintenance". Wipe dry with a dry towel. Note that it takes a long time for the granite plate to dry fully. Place the grill in the middle of the table so that it is stable. If necessary, place a heat-resistant tray underneath.

Ensure that the temperature knob is set to 0. Remove the mini pans and then plug the appliance in. The indicator light will come on. Turn the temperature knob to MAX. The green indicator light comes on to show that the appliance is heating up. When the green light goes off, the raclette grill has heated up. Switch the appliance off after it has heated up for 20 minutes by turning the temperature knob to 0 and unplugging it. Allow the appliance to cool. The raclette grill is now ready to use.

## **How to use the raclette**

Lubricate the mini pans, grill plate and granite plate with a little cooking oil before use.

With a little cheese and other delicious ingredients, it is easy to create a fabulous fun meal. The grill has 8 mini pans in which cheese is melted. Suitable cheeses include Racletteost, Riddarost, Grevé, Herrgård, Gouda and Fontina. Of course, it is possible to use other cheeses, but remember that the most suitable cheeses have a fat content of around 28%. Less fatty cheese can easily end up with a rubbery consistency. Ideal accompaniments for the melted cheese include broccoli, sliced onion, boiled or baked potato, tomatoes, mushrooms, different types of ham, salami or cooked sausage. Use your imagination!

Be aware that splashes may occur during cooking. The first time the raclette grill is used there may be some smoke and a smell. This is quite normal.

Ensure that the temperature knob is set to 0. Remove the mini pans and plug the appliance in. The red indicator light comes on. Turn the temperature knob to MAX. The green indicator light comes on to show that the appliance is heating up. When the green light goes off, the raclette grill is ready to use. Note that the green indicator light may go on and off as you use the appliance. This is perfectly normal and indicates that the appliance is maintaining the set temperature.

If you only intend to use the mini pans, the appliance will only need to heat up for around 10 minutes. However, if you want to use the granite plate, it should be preheated for around 30 minutes.

Fill the mini pans with the ingredients of your choice. Make sure not to overfill the mini pans. This could result in the filling getting too close to the heating element. Place the mini pans in the appropriate places in the bottom of the appliance. The cheese/ingredients melt and now cook until they get a golden brown colour - raclette!

Turn the temperature knob towards 0 if you want to reduce the temperature during cooking.

**Warning!** The mini pans get very hot. Therefore always use the handle when inserting and removing the mini pans from the appliance.

Pour the ready grilled ingredients onto a plate using the spatulas provided. As the mini pans are non-stick, the food will not stick and will simply slide off. You can now refill the mini pans and repeat the same procedure. Do not place empty and used mini pans in the grill, as any residues may get burnt on.

Be careful when preparing food that contains a lot of fat.

Never use metal utensils on the mini pans or the grill plate, as this may damage the non-stick coating. If the coating is damaged, the accessory must not be used.

### **Grill plate/granite plate**

The grill plate (which is reversible) and the granite plate can be used for all types of food. The plates can be used to grill meat, fish, sausage or hamburgers, for instance, while you cook something else in the mini pans. For optimum results, do not grill ingredients thicker than 2 cm on the plates. Choose lean meat and cut off any excess fat. Grilling/cooking times vary. Use trial and error and reduce/increase the cooking time and temperature to your own tastes. Note that the granite plate takes longer (approx. 30 minutes) to heat up.

## Some examples of approximate cooking times (heated grill plate):

Bacon slices	approx. 3 min.
Lamb chops	approx. 10-15 min.
Peperoni, cooked sausage	approx. 5 min.
Tomato halves	approx. 5 min.

It is also possible to place the mini pans filled with ingredients on the grill plate/granite plate.

**NOTE!** Over time the granite plate may discolour and in rare cases small cracks may appear in the stone. This does not affect its function or the end results.

## Cleaning and maintenance

Unplug the appliance and allow all parts to cool completely before cleaning. Be aware that the appliance and cord must not be submerged in water or any other liquid.

The grill plate, granite plate, mini pans and spatulas are dishwasher safe. Allow all the parts to dry thoroughly after cleaning. Do not use strong cleaning agents, steel wool or metal sponges that may scratch the treated surfaces. Any burnt-on residue will loosen after soaking.

To remove any odour from the granite plate, rub the surface with half a lemon. Note that it takes a long time for the granite plate to dry fully.

The outside of the appliance can be wiped clean using a damp cloth.

## Storage

Allow the appliance to cool completely before putting it away. Store it and its accessories in a dry, dust-free location.

## Disposal of the appliance



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

## OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

### The Guarantee

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

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

### **Conditions & Exclusions**

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

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

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

### **Consumer Statutory Rights**

OBH Nordica's commercial guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

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

### **TEFAL - OBH Nordica Group AB**

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



## **Technical Data**

OBH Nordica 6925  
220-240V ~, 50 Hz  
1400 watt



We reserve the right to make changes without notice.







SE/SB/6925/231117