



DESIGNING GOOD LIFE

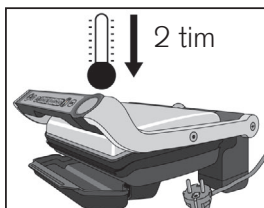
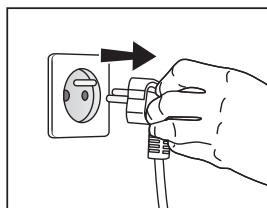
OptiGrillTM & Bake XL

Baking Tray Accessory

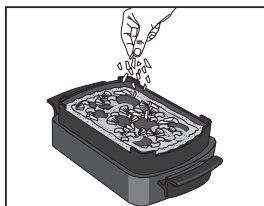
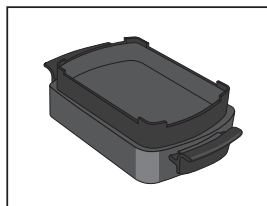
Bruksanvisning – svenska	sida	3 – 8
Brugsanvisning – dansk	side	9 – 14
Bruksanvisning – norsk.....	side	15 – 20
Käyttöohjeet – suomi	sivu	21 – 26
Instruction manual – english.....	page	27 – 32

Rekommendation för användning av tillbehöret Baking Tray

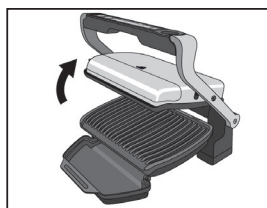
- Före första användning, ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av plattorna.
- Läs igenom instruktionerna noggrant, gemensamt för olika modeller och håll dem inom räckhåll.
- Se apparatens instruktioner för användning med detta Baking Tray-tillbehör och tillhörande rekommendationer.
- Kontrollera att båda sidor av den övre grillplattan och att båda sidor av Baking Tray-tillbehöret är ordentligt rengjorda före användning.
- För att förhindra skador på grillplattorna och Baking Tray-tillbehöret, använd dem endast tillsammans med apparaten de är avsedda för (t.ex. placera inte i en ugn, på en gasspis eller elektrisk kokplatta osv.).
- Säkerställ att plattorna och Baking Tray-tillbehören är stabila, bra positionerade och korrekt monterade till apparaten. Använd endast grillplattor och Baking Tray-tillbehör som medföljer enheten eller köpts från ett godkänt servicecenter.
- För att undvika att skada Baking Tray-tillbehöret, använd alltid köksredskap av plast eller trä.
- Skär aldrig mat direkt på Baking Tray-tillbehöret.
- Placera inte Baking Tray-tillbehöret under vatten eller på en omtålig yta.
- För att bevara de släpp-lättbelagda ytorna, låt dem inte värmas tomma för länge.
- Baking Tray-tillbehöret får aldrig hanteras när det är upphettat, förutom via handtagen.
- Värm aldrig upp apparaten utan de två grillplattorna eller den övre grillplattan och Baking Tray-tillbehöret.
- Vid användning för första gången, diska grillplattorna och Baking Tray-tillbehöret, håll lite matolja på Baking Tray-tillbehöret och torka sedan av det med absorberande hushållspapper.
- Placera inte köksredskap på apparatens matlagningssytor.
- Vi rekommenderar användning av en svamp, varmt vatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna och Snacking & bakning, skölj dem sedan noggrant för att avlägsna eventuella rester. Torka ordentligt med luddfritt hushållspapper.
- Använd inte metalliska skursvampar, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast nylon eller icke-metalliska rengöringssvampar. Om något har bränt fast, blötlägg grillplattorna i varmt vatten med diskmedel.
- Baking Tray-tillbehöret är inte en ugnform, värm inte upp den i en ugn eller någon annan värmekälla förutom i din apparat.
- Värm inte upp ditt Baking Tray-tillbehör med olja eller fett, risk för att det kan börja brinna.
- Använd inte ditt Baking Tray-tillbehör för bryning.
- Tillaga inte recept med olja eller fett. Denna apparat är inte en fritös eller en stekpanna. Det är därför helt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar eller annan matlagning med olja eller fett.



1. Om din OptiGrill redan används och du vill använda ditt Baking Tray-tillbehör, dra ut grillens strömkontakt från eluttaget och låt den svalna i minst 2 timmar.

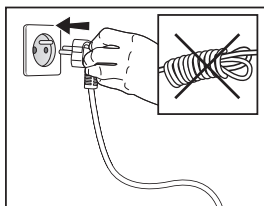
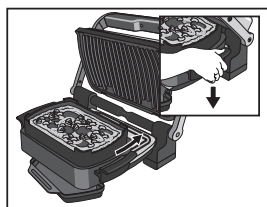


2. Lägg i ingredienserna i Baking Tray-tillbehöret.

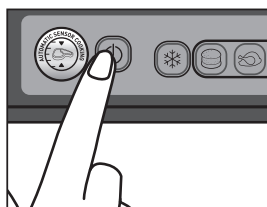


3. Öppna grillen, ta bort den nedre grillplattan och byt ut den mot ditt Baking Tray-tillbehör.

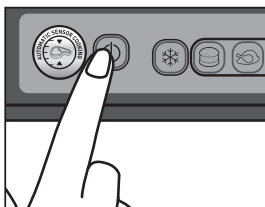
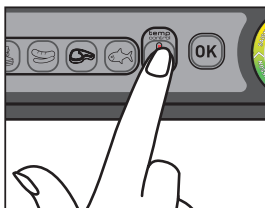
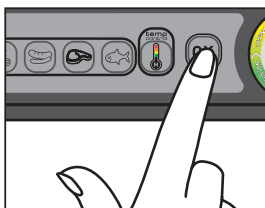
WARNING! Var noga med att den övre grillplattan är korrekt monterad i apparaten.



4. Stäng igen grillen och anslut den.



5. Tryck på strömbrytaren, knapparna och och blinkar och indikatorn för färgbelysning är grön .



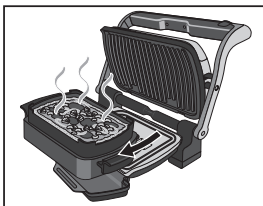
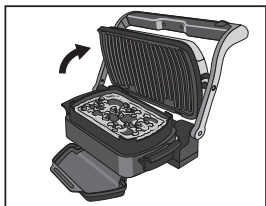
6. Tryck på  tills önskad temperatur har uppnåtts med hjälp av indikatorn för färgbelysning.
 - Fixerad grön färgindikator: 90 till 115 °C 
 - Fixerad gul färgindikator: 160 till 175 °C 
 - Fixerad orange färgindikator: 200 till 215 °C 
 - Fixerad röd färgindikator: 250 till 265 °C 

7. Starta tillagningen genom att trycka på  -knappen. Knapparna  och  blir fixerade och färgindikatorerna blinkar tills önskad temperatur har uppnåtts.

8. När önskad temperatur har uppnåtts "piper" grillen och färgindikatorn fixeras. Tillagningsprocessen startas sedan.

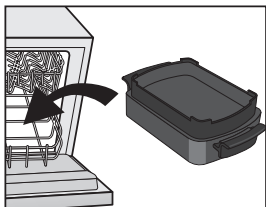
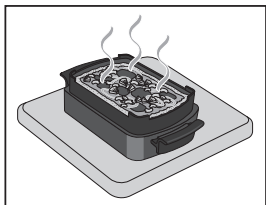
4. Du kan justera temperaturen 9 tillagningsprocessen. Tryck på  -knappen för att uppnå önskad temperatur (följ färgindikatorn).

10. Avsluta tillagningen genom att trycka på strömbrytaren. Alla knappar avstängda, grillen stoppar uppvärmning/tillagning.



11. Öppna grillen och ta bort Baking Tray-tillbehöret från grillen via dess handtag.

WARNING! Heta ytor, användning av grillvantar rekommenderas.



12. Baking Tray-tillbehöret kan köras i diskmaskin.

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

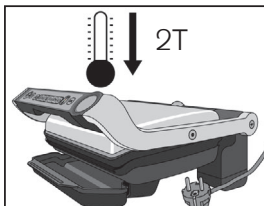
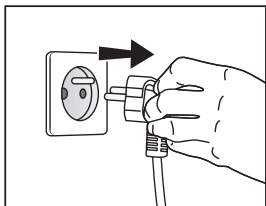
172 66 Sundbyberg

Tel 08-629 25 00

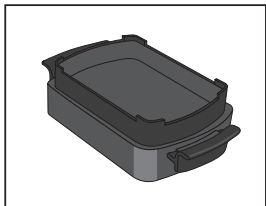
www.obhnordica.se

Anbefalet brug af tilbehøret til Bageplade

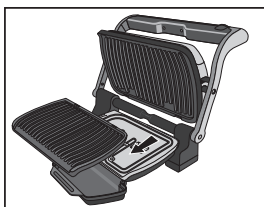
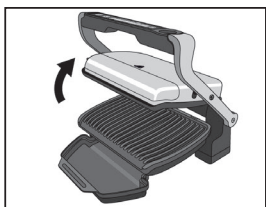
- Inden grillpladerne bruges for første gang, skal du fjerne alle emballeringsmaterialer, klistermærker og tilbehør fra indersiden og ydersiden af pladerne.
- Læs vejledningen omhyggeligt, der er generel til de forskellige modeller, og hold dem inden for rækkevidde.
- Du kan se, hvordan dette tilbehør til bageplade bruges, og hvilke anbefalinger som gælder.
- Sørg for, at begge sider på den øvre grillplade og begge sider på tilbehøret til bageplade rengøres godt før brug.
- For at undgå at ødelægge tilbehøret til bageplade, må det kun bruges sammen med apparatet, som det er beregnet til (put det fx ikke ind i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade osv.).
- Sørg for, at tilbehøret til bageplade er stabilt, godt placeret og sidder ordentligt fast i apparatet. Brug kun grillpladerne og tilbehøret til bageplade, der følger med apparatet, eller tilbehør, som er købt af et godkendt servicecenter.
- For at undgå at beskadige tilbehøret til bageplade, skal du altid bruge plastik- eller træredskaber.
- Fødevarerne må aldrig skæres direkte på tilbehøret til bageplade.
- Når tilbehøret til bageplade er varmt, må det ikke komme under vand eller lægges på en skrøbelig overflade.
- For at bevare grillpladernes klæbefri belægning, må de ikke varme for længe uden mad på.
- Tag aldrig på tilbehøret mens det er varmt, bortset fra håndtagene.
- Apparatet må aldrig varmes uden de 2 grillplader, eller uden den øverste grillplade og tilbehøret til bageplade.
- Inden tilbehøret til bageplade bruges for første gang, skal det vaskes, hvorefter det skal smøres i lidt madolie og tørres af med absorberende køkkenrulle.
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets grillplader.
- Vi anbefaler, at du bruger en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre tilbehøret til bageplade, og derefter skylle godt for at fjerne eventuelle rester. Tør grundigt af med køkkenrulle.
- Brug ikke metalsvampe, ståluld eller andre slibende rengøringsmidler til at rengøre nogen dele af din grill. Brug kun svampe eller klude af nylon eller andet materiale, der ikke er metal. Hvis grillpladerne er vanskelige at rengøre, skal de lægges i blød i varmt vand og opvaskemiddel.
- Tilbehøret til bageplade er ikke en bageplade. Det må ikke puttes i ovnen eller i andre varmekilder end dit apparat.
- Tilbehøret til bageplade må ikke varmes med olie eller fedt på, da dette udgør en risiko for brand.
- Tilbehøret til bageplade må ikke bruges til at brune fødevarer.
- Tilbehøret må ikke bruges til mad, der indeholder olie eller fedt. Dette apparat er ikke en frituregryde eller en pande. Det må derfor ikke bruges til at lave pommes frites, donuts eller mad, der indeholder olie eller fedt.



1. Hvis din OptiGrill allerede er tændt, og du vil bruge tilbehøret til bageplade, skal du trække stikket ud af stikkontakten og lad den køle af i mindst 2 timer.

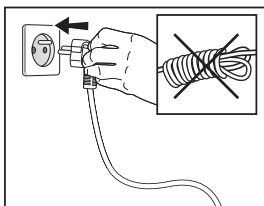
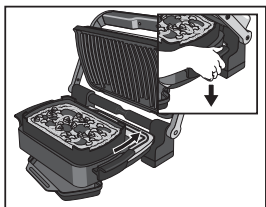


2. Put ingredienserne i tilbehøret til bageplade.

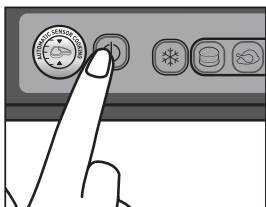


3. Åbn grillen, tag den nederste grillplade ud, og put tilbehøret til bageplade i.

FORSIGTIG: Sørg for, at den øverste grillplade puttes rigtigt i apparatet.



4. Luk grillen, og sæt stikket i stikkontakten.

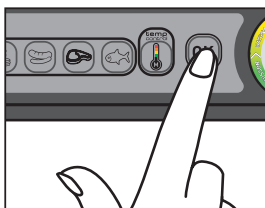


5. Tryk på tænd/sluk-knappen, hvorefter knapperne og blinker, og indikatoren lyser grøn .



6. Tryk på knappen  indtil den ønskede temperatur er nået, som kan ses på farven på lysindikatoren.

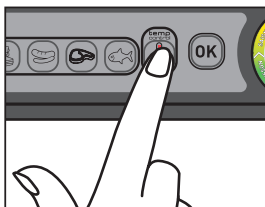
- Indikatoren lyser grøn: 90°C til 115°C 
- Indikatoren lyser gul: 160°C til 175°C 
- Indikatoren lyser orange: 200°C til 215°C 
- Indikatoren lyser rød: 250°C til 265°C 



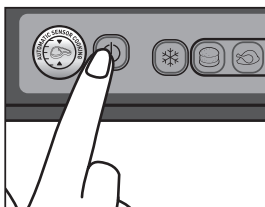
7. Start madlavningen ved at trykke på knappen . Knapperne  og  lyser, og lysindikatoren blinker, indtil den ønskede temperatur er nået.



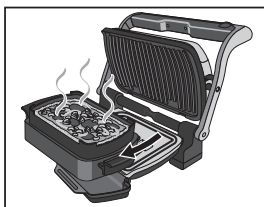
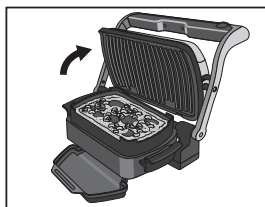
8. Når den ønskede temperatur er nået, siger grillen en biplyd og lysindikatorerne lyser. Herefter starter tilberedningen.



9. Temperaturen kan justeres under tilberedningen. Tryk på knappen  for at nå den ønskede temperatur (hold samtidig øje med farven på lysindikatoren).

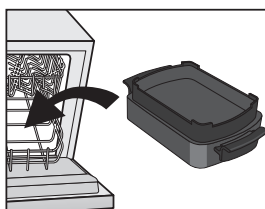
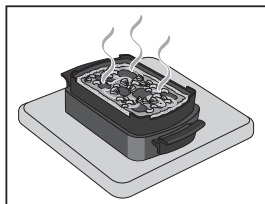


10. Tilberedningen kan stoppes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Herefter slukker alle knapper, og grillen holder op med at varme/tilberede fødevarerne.



11. Åbn grillen, og tag tilbehøret til bageplade ud af grillen, ved at holde i håndtagene.

FORSIGTIGT: Ved varme overflader anbefales det at bruge grydevanter.



12. Tilbehøret til bageplade må godt komme i opvaskemaskinen.

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

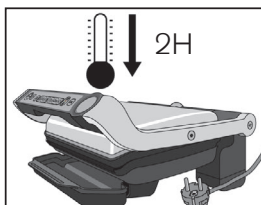
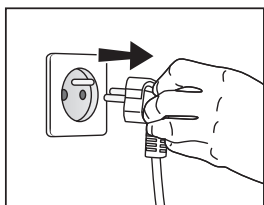
Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

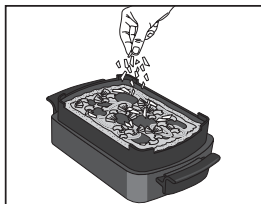
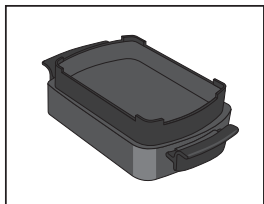
Groupe SEB Danmark A/S
2750 Ballerup
Visiting address: Tempovej 27
Phone: +45 43 350 350
Direct: +45 43 350 367
www.obhnordica.dk

Anbefalt bruk av stekebre

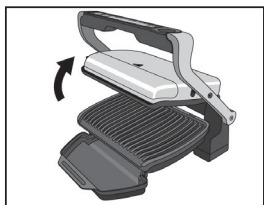
- Før første gangs bruk må all emballasje, etiketter og tilbehør fjernes fra innsiden og utsiden av platene.
- Les instruksjonene nøye (de er felles for flere modeller), og oppbevar dem så de er lett tilgjengelige.
- Slå opp i instruksjonene for å finne ut hvordan stekebren skal brukes, og hvilke anbefalinger som gjelder.
- Sjekk at øvre grillplate og stekebren er godt rengjort på begge sider før bruk.
- For å unngå skader, må stekeplater og stekebren bare brukes sammen med apparatet de er beregnet for (dvs. ikke settes i stekeovn, på gassbluss eller varme elektriske plater osv.).
- Forsikre deg om at platene og stekebren står stabilt og er korrekt satt inn i apparatet. Bruk bare stekeplatene / stekebren som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter.
- For å unngå riper, bør du alltid bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast.
- Ikke skjær ingredienser rett på stekebren.
- Unngå å legge den varme stekebren i vann eller på et skjørt underlag.
- For at kvaliteten i slippbelegget skal vare, må platene ikke varmes opp for lenge når de er tomme.
- Stekebren må aldri berøres mens den er varm, bortsett fra i håndtaket.
- Apparatet må ikke varmes opp uten de 2 grillplatene eller uten at den øvre grillplaten og stekebren er på plass.
- Når du bruker apparatet første gang, skal platene og stekebren rengjøres. Ha på litt stekeolje som tørkes av med et absorberende kjøkkenpapir.
- Unngå å legge kjøkkenredskaper på apparatets stekeflater.
- Vi vil anbefale deg å bruke svamp, varmt vann og oppvaskmiddel til rengjøringen, og deretter skylle godt for å bli kvitt såperester. Tørk grundig med kjøkkenpapir.
- Unngå bruk av metallskrubber, stålull eller andre oppskrapende rengjøringsmidler når du skal rengjøre deler av grillen. Bruk bare nylonskrubber eller annet som ikke er av metall. Hvis rengjøringen er vanskelig, kan du legge stekeplatene i bløt i varmt vann med oppvaskmiddel.
- Stekebren er ikke et stekebrett og må ikke settes i varm ovn eller på en annen varmekilde – kun i apparatet.
- Unngå å varme opp stekebren med olje eller fett pga. fare for antenning.
- Unngå å bruke stekebren til bruning.
- Ikke benytt olje eller fett i matlagingen. Dette apparatet er ikke en friturekoker eller stekepanne. Det må derfor ikke under noen omstendigheter brukes til pommes frites, smultringer/donuts eller annen matlaging med olje eller fett.



1. Hvis din OptiGrill allerede er på og du ønsker å bruke stekebren, må du ta støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned i minst 2 timer.

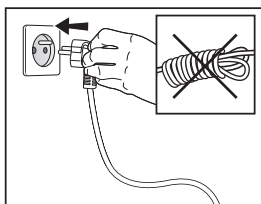
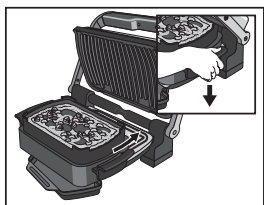


2. Legg ingrediensene direkte på stekebren.

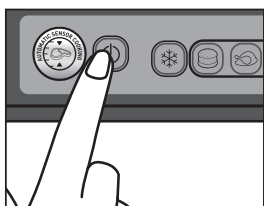


3. Åpne grillen, fjern den nederste grillplaten og sett inn stekebren.

OBS: Pass på at grillplaten er satt riktig inn i apparatet.

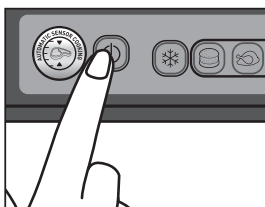
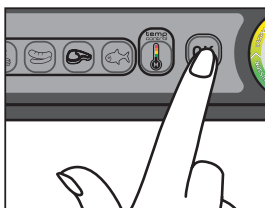


4. Lukk grillen og sett inn støpslet.

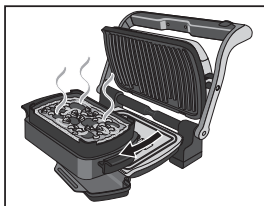
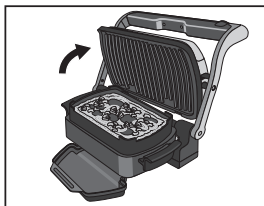


5. Trykk på på/av-knappen. Knappene  og  blinker, og lysindikatoren viser grønt.



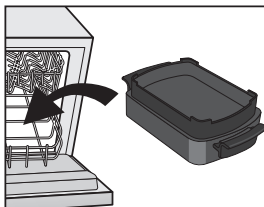
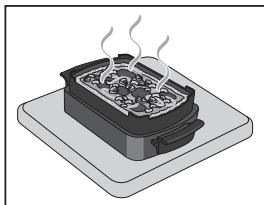


6. Trykk på -knappen til du får temperaturen du vil ha, og som angis med lysindikatoren.
 - Lysindikator med stabilt grønt lys: 90 °C til 115 °C
 - Lysindikator med stabilt gult lys: 160 °C til 175 °C
 - Lysindikator med stabilt oransje lys: 200 °C til 215 °C
 - Lysindikator med stabilt rødt lys: 250 °C til 265 °C
7. Begynn med å trykke ned -knappen. - og -knappene er stabile mens lysindikatoren blinker til ønsket temperatur er nådd.
8. Når temperaturen er nådd, "piper" grillen og lysindikatoren slutter å blinke. Deretter begynner stekeprosessen.
9. Du kan justere temperaturen underveis i prosessen. Trykk på -knappen for å nå ønsket temperatur (følg samtidig med på lysindikatoren).
10. Avslutt prosessen med å trykke på på/av -knappen. Alle knappene skrus av og grillen slukkes.



11. Åpne grillen og ta ut stekebren ved å holde i håndtakene.

NB: På varme overflater anbefales det å bruke grillvotter eller grytekluter.



12. Stekebren tåler oppvaskmaskin.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

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

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

Vilkår og unntak

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

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

- bruk av feil type vann eller forbruksdeler
- mekaniske skader, overbelastning
- skader eller dårlige resultater, særlig på grunn av feil spenning eller frekvens, som stemplet på produkt-IDen eller spesifikasjonen
- inntrenging av vann, støv eller insekter i produktet
- kalkavleiring (eventuell avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- skade som følge av lynnedslag eller 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.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

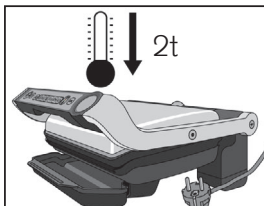
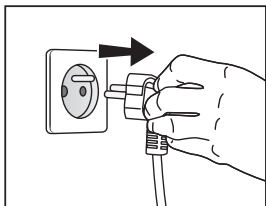
Norge

Telephone: +47 22 96 39 30

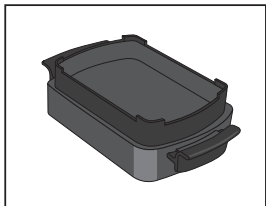
www.obhnordica.no

Suositus paisto- ja leivontalisäosan käyttämisestä

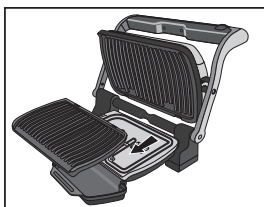
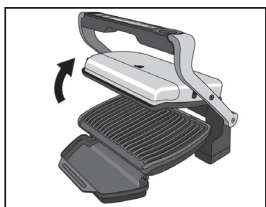
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet levyjen sisä- ja ulkopuolelta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Lue kaikille malleille tarkoitetut yhteiset ohjeet huolellisesti ja pidä ne saatavilla.
- Katso laitteen käyttöohjeista paisto- ja leivontalisäosan käyttö ja siihen liittyvät suositukset.
- Tarkista, että kummatkin ylemmän grillilevyn puolet sekä kaikki paisto- ja leivontalisäosan pinnat on puhdistettu kunnolla ennen käyttöä.
- Vältä grillilevyjen ja paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle jne.).
- Varmista, että levyt ja paisto- ja leivontalisäosa ovat vakaat, hyvin asetetut ja oikein paikoilleen laitteeseen napsautetut. Käytä vain laitteen mukana tulleita levyjä ja paisto- ja leivontalisäosaa tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja.
- Vältä paisto- ja leivontalisäosan vaurioitumisen käyttämällä aina muovisia tai puisia ruoanlaittovälineitä.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan paisto- ja leivontalisäosassa.
- Älä laita kuumaa paisto- ja leivontalisäosaa juoksevan veden alle tai häuraalle pinnalle.
- Älä anna sen kuumentua liian pitkään tyhjänä, jotta sen tarttumaton pinnoite säilyy.
- Paisto- ja leivontalisäosaan ei saa koskaan koskea kuumana muualta kuin kahvoista.
- Älä koskaan lämmitä laitetta ilman 2 grillilevyä tai ylägrillilevyä ja paisto- ja leivontalisäosaa.
- Kun käytät levyjä tai paisto- ja leivontalisäosaa ensimmäistä kertaa, pese ne, kaada paisto- ja leivontalisäosaan hieman ruokaöljyä ja pyyhi imukykyisellä talouspyyhkeellä.
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen grillilevyjen päälle.
- Suosittelemme käyttämään sientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta grillilevyjen ja paisto- ja leivontalisäosan puhdistamiseen ja huuhtelevaan ne sitten kunnolla, jotta jäät poistuvat. Kuivaa huolellisesti talouspaperiin.
- Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä. Mikäli likaa on vaikea puhdistaa, liota grillilevyjä kuumassa pesuainevedessä.
- Paisto- ja leivontalisäosa ei ole yleinen leivontavuoka. Älä lämmitä sitä uunissa tai missään muussa lämmön lähteessä kuin tämä laite.
- Älä kuumenna paisto- ja leivontalisäosassa öljyä tai rasvaa, syttymisvaara.
- Älä käytä paisto- ja leivontalisäosaa ruskistamiseen.
- Älä käytä reseptejä, joissa käytetään öljyä tai rasvaa. Tämä laite ei ole rasvakeitin tai friteerauskeitin. Ranskalaisten perunoiden, donitsien sekä muiden öljyssä tai rasvassa tehtävien ruokien tekeminen on täysin kiellettyä.



1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää paisto- ja leivontalisäosaa, irrota grilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ainakin 2 tuntia.

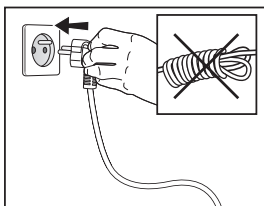
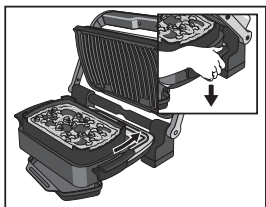


2. Laita ainekset paisto- ja leivontalisäosaan.

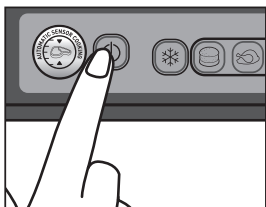


3. Avaa grilli ja irrota alempi grillilevy. Aseta sen tilalle paisto- ja leivontalisäosa.

HUOMIO: Pidä huolta, että ylempi grillilevy on asennettu oikein laitteeseen.



4. Sulje grilli ja yhdistä pistorasiaan.

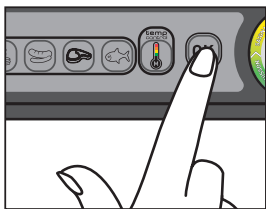


5. Paina virtapainiketta  ja  vilkkuvat, väri-ilmaisimella on vihreä .



6. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu väri-ilmaisimen avulla.

- Vihreän väri-ilmaisimen valo palaa: 90–115 °C 
- Keltainen väri-ilmaisimen valo palaa: 160–175 °C 
- Oranssi väri-ilmaisimen valo palaa: 200–215 °C 
- Punainen väri-ilmaisimen valo palaa: 250–265 °C 



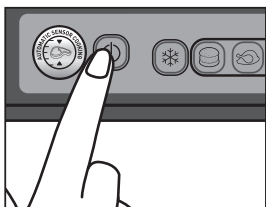
7. Aloita valmistus painamalla -painiketta.  ja  palavat kiinteästi, väri-ilmaisimen valo vilkkuu, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.



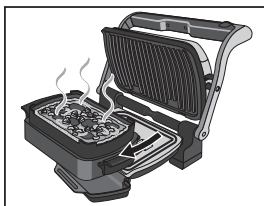
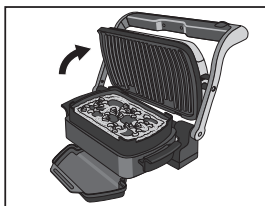
8. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, grilli "piippaa" ja väri-ilmaisimen valo palaa kiinteästi. Voit aloittaa ruoan valmistamisen.



9. Voit säätää lämpötilaa valmistuksen aikana. Paina -painiketta, kunnes haluttu lämpötila saavutetaan (seuraa samalla väri-ilmaisinta).

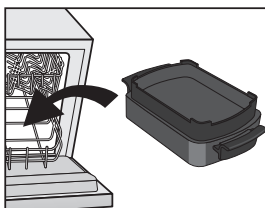
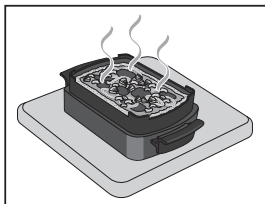


10. Lopeta valmistus painamalla virtakytkintä. Kaikki painikkeet kytkeytyvät pois päältä ja grilli lopettaa kuumennuksen/valmistuksen.



11. Avaa grilli ja poista paisto- ja leivontalisäosa käyttäen sen kahvoja.

HUOMIO: kuumia pintoja, käsinen käyttö suositeltavaa.



12. Paisto- ja leivontalisäosan voi pestä astianpesukoneessa.

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

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

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

Ehdot ja rajoitukset

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

Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä. Takuu ei kata seuraavista syistä syntyneitä vaurioita: väärinkäyttö, huolimattomuus, OBH Nordican ohjeiden noudattamatta jättäminen, tuotteen muuttaminen tai luvaton korjaus, omistajan suorittama virheellinen pakkaaminen tai kuljetusyhtiön huolimaton toiminta. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista, kuluvien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

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

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

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

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6

01510 Vantaa

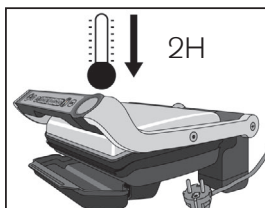
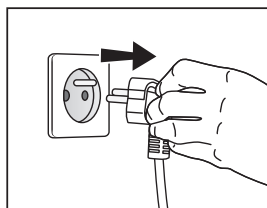
Finland

Puh. (09) 894 6150

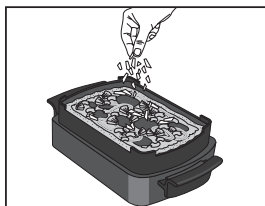
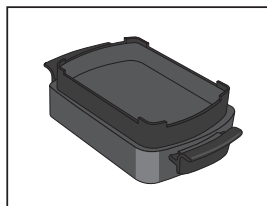
www.obhnordica.fi

Recommendation for the use of Baking Tray accessory

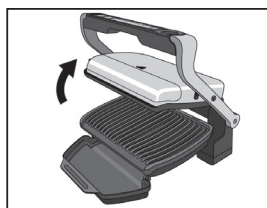
- Before first use, remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the plates.
- Read the instructions carefully, common to different models and keep them within reach.
- Refer to the appliance instructions for the use of this Baking Tray accessory and associated recommendations.
- Check that the both sides of the upper grill plate and the both sides of the Baking Tray accessory are well cleaned before use.
- To prevent damage to the cooking plates and Baking Tray accessory, 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 and Baking Tray accessory are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the cooking plates and Baking Tray accessory provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- To avoid damaging the Baking Tray accessory, always use plastic or wooden utensils.
- Never cut food directly on the Baking Tray accessory.
- Do not place the hot Baking Tray accessory under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick coating qualities, do not let it heat too long empty.
- The Baking Tray accessory must never be handled hot, except by the handles.
- Never heat the appliance without the 2 grill cooking plates or with upper grill plate and Baking Tray accessory.
- When using for the first time, wash the plates and Baking Tray accessory, pour a little cooking oil on the Baking Tray accessory then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- We advise you to use a sponge, hot water and washing-up liquid to clean the cooking plates and Baking Tray, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.
- Do not use metalling scouring pads, steel wool, or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or nonmetallic cleaning pads. In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing liquid.
- The Baking Tray accessory is not a baking dish, do not put heating in an oven or on any other heat source, other than in your appliance.
- Do not heat your Baking Tray accessory with oil or grease, risk of inflammation.
- Do not use your Baking Tray accessory to make browning.
- Do not make recipe with oil or grease. This appliance is not a deep fryer or a frying pan. It is therefore totally excluded to make french fries, donuts, or other cooking with oil or grease.



1. If your OptiGrill is already running and you want to use your Baking Tray accessory, unplug grill from wall outlet and let it cool for at least 2 hours.

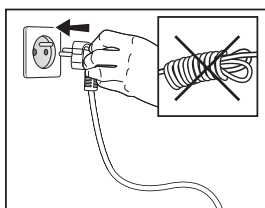
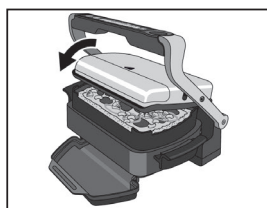
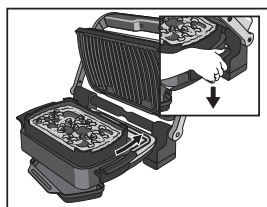


2. Put the ingredients in the Baking Tray accessory.

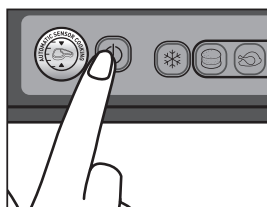


3. Open the grill, remove lower grill plate and replace by your Baking Tray accessory.

CAUTION: Be careful that upper grill plate is correctly installed in the appliance.



4. Close the grill and plug it.

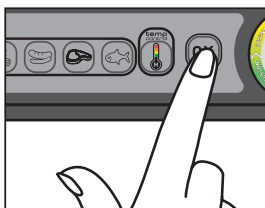


5. Press the On/Off button, the  and  buttons blink, the color light indicator is green .



6. Press the  button until desired temperature is reached with the help of the color light indicator.

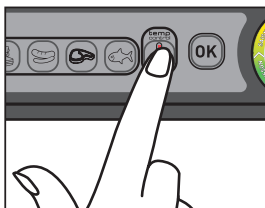
- Fixed green color light indicator: 90°C to 115°C 
- Fixed yellow color light indicator: 160°C to 175°C 
- Fixed orange color light indicator: 200°C to 215°C 
- Fixed red color light indicator: 250°C to 265°C 



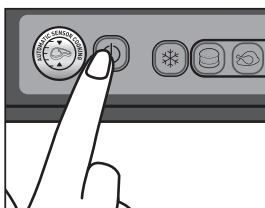
7. Begin cooking by pressing the  button. The  and  buttons become fixed, the color light indicator blinks until temperature desired is reached.



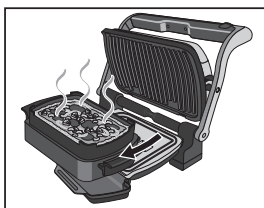
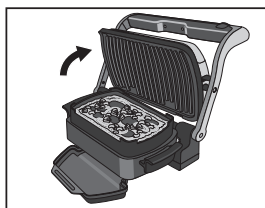
8. When the desired temperature is reached the grill “beeps” and the color light indicator becomes fixed. Then the cooking process takes place.



9. You can adjust the temperature during the cooking progress. Press the  button in order to reach the desired temperature (follow at the same time the color light indicator).

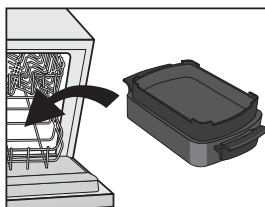
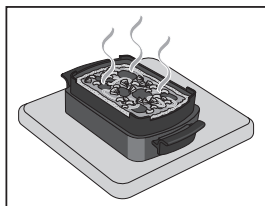


10. End the cooking by pressing the ON/OFF button. All buttons switch off, the grill stops heating/cooking.



11. Open the grill and remove the Baking Tray accessory from the grill thanks to its handles.

CAUTION: hot surfaces, the use of gloves are recommended.



12. The Baking Tray accessory can go in the dishwasher.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

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

Conditions & Exclusions

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

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

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

Consumer Statutory Rights

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

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.com

SE/RS/GO724DS0/040422
Ref: 2100127878