

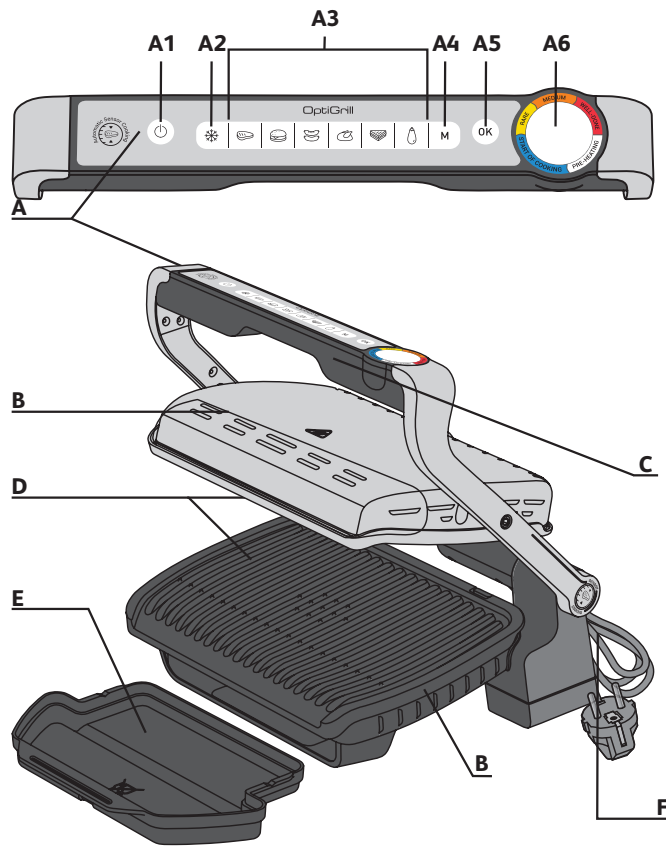


OptiGrill

Intelligent Contact Grill

Bruksanvisning - svenska	sida	04 - 15
Brugsanvisning - dansk.....	side	16 - 27
Bruksanvisning - norsk.....	side	28 - 39
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	40 - 51
Instructions of use - english	page	52 - 63





BESKRIVNING

A Kontrollpanel	A4 4 temperaturinställningar i manuellt läge; se specifikt manuellt läge	C Handtag
A1 På/av-knapp	A5 OK knapp	D Grillplattor
A2 Djupfryst mat-läge	A6 Tillagningsnivåindikator	E Droppbricka
A3 Tillagningsprogram	B Stomme	F Nätkabel

TILLAGNINGSNIVÅINDIKATOR

Förvärmning



Blinkande vitt ljus: förvärmning pågår



Ljus i vitt fast sken och pip: redo för tillagning

Tillagning



Första tillagningsnivån pågår



Första tillagningsnivån redo



Blodig nivå pågår



Blodig nivå redo



Mediumnivå pågår



Mediumnivå redo



Välstekt nivå pågår

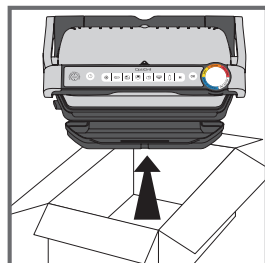


Välstekt nivå redo

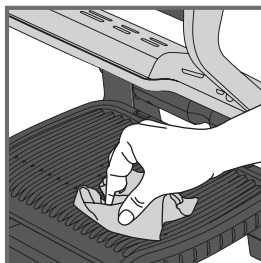
För varje automatiskt program meddelar OptiGrill när maten har nått önskad tillagningsnivå. Grillen piper när en tillagningsnivå är uppnådd.

Vänligen läs häftet med 'Bruks- och säkerhetsanvisningar' noggrant innan första användningen.

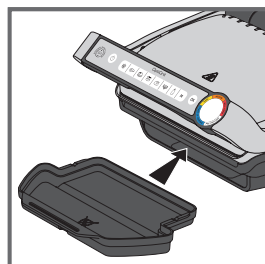
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN



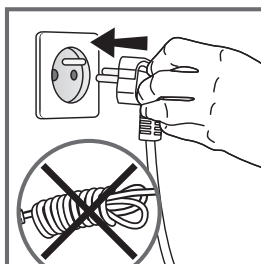
1



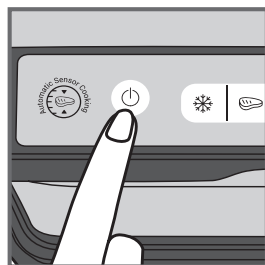
2



3



4



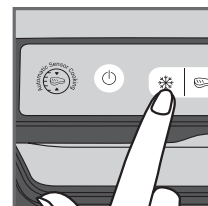
5

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av apparaten.
2. Innan du använder apparaten för första gången ska du rengöra plattorna noggrant med varmt vatten och lite diskmedel. Skölj och torka nogga.
3. Placera den löstagbara droppbrickan framtill på apparaten.
4. Se till att de övre och nedre plattorna är korrekt placerade. Starta inte förvärmningen om inte plattorna sitter på plats. Anslut apparaten till eluttaget (strömsladden måste vara helt utrullad).
5. Tryck på på/av-knappen. **Obs!** Se till att det inte finns någon mat mellan plattorna.

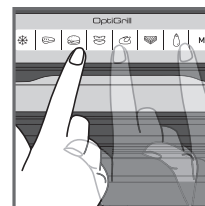
STÄNGT GRILLÄGE

A) ANVÄNDNING AV AUTOMATISKA PROGRAM

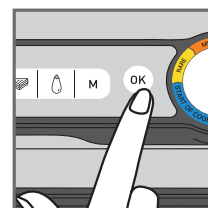
6 automatiska program:
rött kött, hamburgare, korv, fågel, smörgåsar, aubergine



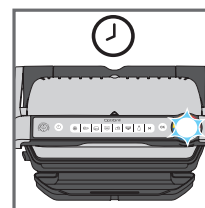
1



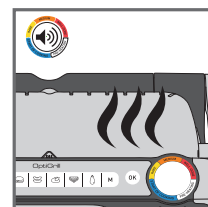
2



3



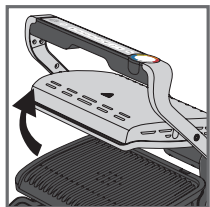
4



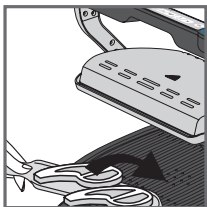
5

1. Om maten du vill laga är djupfryst ska du trycka på knappen för frysta ingredienser. Denna funktion kan endast användas när du använder de automatiska programmen, inte i manuellt läge.
2. Välj ett tillagningsprogram beroende på vilken typ av mat du vill laga.
Tips, speciellt för kött: Tillagningsresultaten för de automatiska programmen kan variera beroende på köttets ursprung, styckdetalj och kvalitet. Programmen har ställts in och testats för livsmedel av god kvalitet. Du måste också ta hänsyn till köttets tjocklek och du bör inte tillaga bitar som är tjockare än 4 cm. Se tillagningsguiden, sida 11, om du är osäker på vilket tillagningsprogram du ska använda.
3. Tryck på "OK"-knappen: apparaten börjar förvärmas och tillagningsnivåindikatorn blinkar vitt.
Obs! Om du har råkat välja fel program ska du stänga av apparaten och börja om.
4. Vänta tills förvärmningen är klar.
5. När nivåindikatorn slutar blinka vitt och grillen piper är förvärmningen klar och grillen är redo för tillagning.
Anmärkning: Om apparaten förblir stängd efter förvärmningen kommer säkerhetssystemet att stänga av den efter en stund.

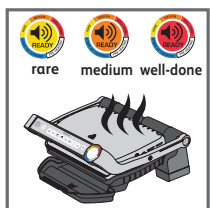
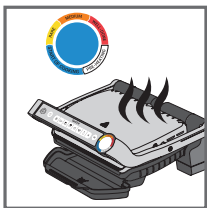
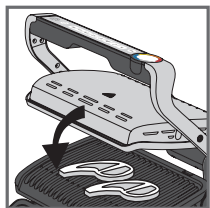
STÄNGT GRILLÄGE



6



7



8

6. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

Anmärkning: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av den automatiskt efter en stund.

7. Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln.

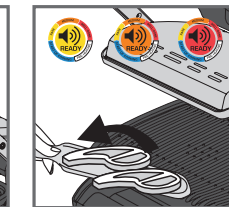
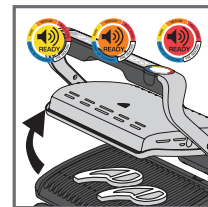
Tillagningsnivåindikatorn lyser i blått för att indikera att tillagningen pågår. För bästa resultat ska du inte öppna inte locket eller flytta på ingredienserna under tillagningen. Apparaten justerar automatiskt tillagningscykeln (tid och temperatur) efter mängden mat och dess tjocklek.

Anmärkning för mycket tunna matbitar: Stäng apparaten. Knappen **OK** blinkar och indikatorn förblir vit tills du trycker på **OK**. Tryck på **OK** för att apparaten ska känna av ingredienserna och starta tillagningscykeln.

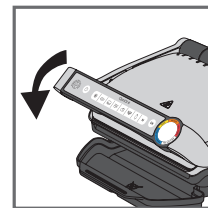
8. Indikatorlampan byter färg beroende på tillagningsnivå. Medan tillagningen pågår hörs ett pip varje gång en tillagningsnivå uppnås. När indikatorlampan är gul + ett pip betyder det att maten är blodig, orange + ett pip betyder medium och röd + ett pip betyder välstekt. **OBS!** Om du vill ha mycket blodigt kött ska du ta bort köttet när tillagningsnivåindikatorn lyser i blått med ett fast sken.

Observera att tillagningsresultaten för just kött kan variera beroende på köttets typ, kvalitet och ursprung.

STÄNGT GRILLÄGE



9



10

9. När färgen som motsvarar din önskade tillagningsnivå lyser med ett fast sken och ett pip hörs ska du öppna apparaten och ta ut ingredienserna.

Obs! Om du vill laga mat med olika tillagningsgrader öppnar du grillen och tar ut den mat som nått den önskade tillagningsnivån. Stäng sedan grillen och fortsätt laga den återstående maten. Programmet fortsätter tillagningscykeln tills den når den sista nivån.

10. Ta ut ingredienserna och stäng apparaten när du är klar med tillagningen. Kontrollpanelen tänds och läget för programval visas.

Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en stund om inget programval görs.

Varmhållningsfunktion

När den röda nivån har uppnåtts är tillagningen klar och apparaten aktiverar automatiskt varmhållningsfunktionen. Indikatorlampan förblir röd och apparaten piper var 20:e sekund. Om det ligger kvar mat på grillen fortsätter den att tillagas medan grillplattorna svalnar. Du kan stänga av pipet genom att trycka på **"OK"**.

Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en stund.

Tillaga en andra sats direkt:

När din första sats är klar:

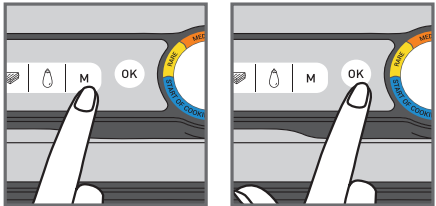
- Se till att apparaten är stängd och att det inte finns kvar någon mat inuti.
- Välj tillagningsprogrammet (detta steg är nödvändigt även om du ska använda samma program).
- Tryck på **"OK"** för att börja förvärmningen. Under förvärmningen blinkar färgnivåindikatorn vitt.
- När förvärmningen är klar piper apparaten och indikatorlampan lyser vitt med ett fast sken.
- Apparaten är redo att användas när förvärmningen är klar. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

Viktigt!

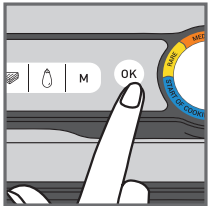
- Observera att förvärmning krävs för varje ny sats. Se till att apparaten är stängd och att det inte finns kvar någon mat inuti innan du startar förvärmningen. Vänta tills förvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger in ingredienser.
- Om den nya förvärmningscykeln startas direkt efter föregående cykel blir förvärmningstiden kortare.

STÄNGT GRILLÄGE

B) ANVÄNDNING AV MANUELLT LÄGE



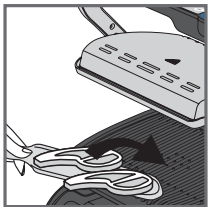
1



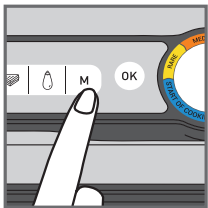
2



3



4



5



6

1. Välj manuellt läge och tillagningstemperatur genom att trycka på M flera gånger tills färgen matchar önskad temperatur:

	110°C
	150°C
	180°C
	210°C

2. Tryck på "OK" för att starta förvärmningen. Tillagningsnivåindikatorn blinkar i den valda färgen: förvärmning pågår. Vänta tills förvärmningen är klar.

3. När önskad temperatur uppnås slutar lampan att blinka och grillen piper: grillen är redo för tillagning.

4. Lägg ingredienserna på grillen – tillagningen börjar.

5. Du kan justera temperaturen under tillagningen.

6. Kontrollera maten och ta ut den när den är tillagad som du vill.

C) REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING:

Använd inte olja eller annat fett för att bevara plattornas non-stick-egenskaper.

STÄNGT GRILLÄGE

D) TILLAGNINGSGUIDE

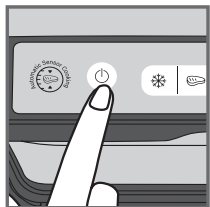
6 AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM

	TILLAGNINGSNIVÅINDIKATOR			
NÖTKÖTT	Mycket blodig (blå)	Blodig	Medium	Well done
HAMBURGARE	-	Blodig	Medium	Well done
KORV	-	-	-	Well done
KYCKLING	-	-	-	Well done
SMÖRGÅS	-	Lättstekt	Grillad	Knaprig
AUBERGINE	-	-	Lätt grillad	Grillad

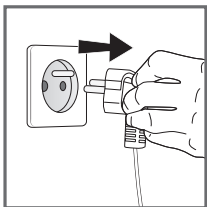
MANUELLT LÄGE I STÄNGT GRILLÄGE

	150°C	180°C	210°C
POTATIS			
ZUCCHINI/SQUASH			
TOMATER			
SPARRIS			
SVAMP			
LÖK			
BROCCOLI			
MINIMORÖTTER			
FÄNKÅL			
SÖTPOTATIS			
ÄPPELSKIVOR			
ANANAS			
PERSIKA			
FLÄSK			
SKALDJUR			
PAPRIKA			

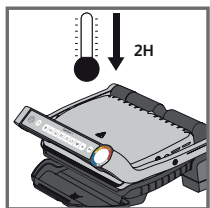
EFTER ANVÄNDNING



1



2



3

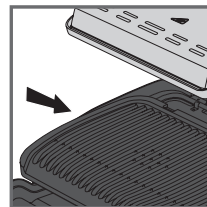
1. Stäng av apparaten genom att trycka på på/av-knappen på handtaget.
2. Dra ut kontakten till apparaten.
3. Låt den svalna i minst två timmar. Undvik oavsiktliga brännskador genom att låta grillen svalna ordentligt före rengöring.

TILLBEHÖR

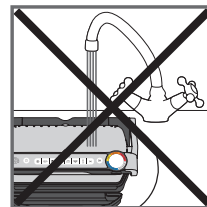
När du använder det extra bakplåtstillbehöret (ingår ej), välj temperatur genom att klicka på M flera gånger tills färgen matchar önskad temperatur:

	110°C
	150°C
	180°C
	210°C

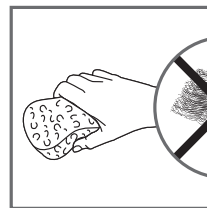
RENGÖRING



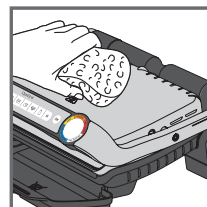
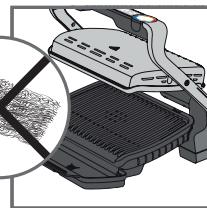
1



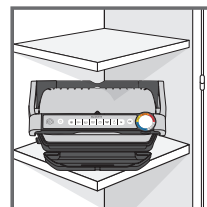
2



3



5



6

1. Lossa och ta bort plattorna och droppbrickan före rengöring för att undvika att skada ytan. Töm droppbrickan och disk den med vatten och lite diskmedel, torka sedan noggrant med hushållspapper.
2. Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska.
3. Apparaten och tillhörande sladd får inte diskas i diskmaskin. Värmeelementen och andra synliga och tillgängliga delar ska inte rengöras efter att plattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga väntar du tills apparaten har svalnat helt och rengör dem med en torr trasa.
4. Tillagningsplattorna ska diskas för hand med varmt vatten och lite diskmedel och sedan sköljas noggrant för att avlägsna eventuella rester. Torka av dem försiktigt med hushållspapper. Använd inte skursvampar av stål, stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast tvättsvampar av nylon eller annat icke-metalliskt material.
5. Rengör grillocket genom att torka av det med en varm, blöt kökssvamp och torka torrt med en mjuk, torr kökshandduk.
6. Se alltid till att grillen är ren och torr innan du ställer undan den för förvaring.

Eventuella reparationer måste utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Orsak	Lösning
Knappen  blinkar +  Indikatorlampan lyser blått + Knappen  blinkar	Apparaten eller en automatisk tillagningscykel med ingredienser har startats utan att plattorna har förvärmats (manuellt läge aktiveras automatiskt).	- Två möjliga alternativ: - Välj temperaturinställning genom att trycka på knappen  och sedan på OK. Börja tillagningen, men övervaka det hela (manuellt läge). - Stäng av apparaten, ta ut ingredienserna, stäng apparaten ordentligt, starta den med ett önskat program igen och vänta tills förvärmningen är klar.
Apparaten stängs av under förvärmningscykeln eller tillagningen.	- Apparaten har hållits öppen för länge under tillagningen. - Apparaten har stått och väntat för länge efter förvärmning eller värmehållning.	Koppla bort apparaten från strömuttaget, låt stå i 2-3 minuter och starta sedan om den. Nästa gång du använder apparaten, se till att du öppnar och stänger den snabbt för bästa tillagningsresultat. Kontakta din lokala Tefal-kundtjänst om problemet uppstår igen.
 Indikatorlampan blinkar lila + Knappen  /  /  blinkar + Sporadiska pip	- Fel på apparaten. - Apparaten förvaras eller används i ett rum som är för kallt.	Koppla ur och anslut apparaten igen. Starta sedan en förvärmningscykel direkt. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Apparaten piper inte.		
 Indikatorlampan blinkar lila + Knappen  blinkar + Kontinuerligt pipande	Fel på apparaten.	Koppla ur apparaten och kontakta kundtjänst.
Jag la mat på grillen efter förvärmning och stängde den, men indikatorlampan förblir vit  och tillagningen startar inte.	Ingredienserna i apparaten är tjockare än 4 cm.	Ingredienserna som tillagas bör inte vara tjockare än 4 cm.
	Grillen öppnades inte tillräckligt mycket när ingredienserna lades in.	Öppna grillen helt och stäng den igen.
	Apparaten känner inte av ingredienserna inuti. Mängden ingredienser är för liten, "OK"-knappen blinkar.	Tryck på knappen  för att bekräfta att tillagningen kan börja.
Apparaten aktiveras i manuellt läge +  Indikatorlampan blinkar rött. + knappen  , temperaturknappen och  lyser med ett fast sken	Förvärmningen avbröts.	- Kontrollera tillagningen regelbundet (i manuellt läge). Eller: - Stäng av grillen, ta ut ingredienserna, välj ett tillagningsprogram och vänta tills förvärmningen är klar.

Information om din garanti finns på obhnordica.se

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

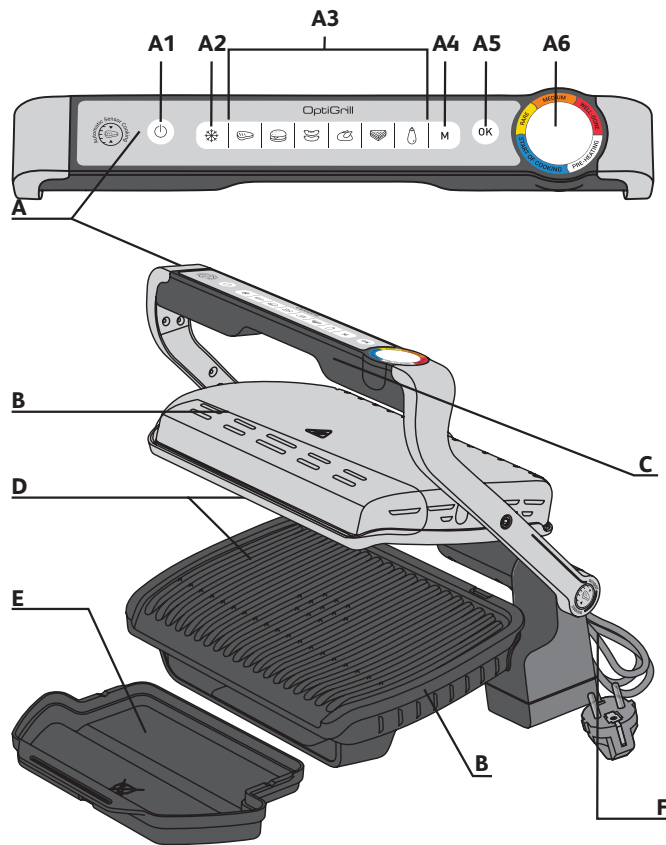
OBH Nordica TYPE GO71ELNO

220-240V, 50-60 Hz

1830-2180 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.



BESKRIVELSE

A Betjeningspanel	A4 4 temperaturindstillinger ved manuel indstilling. Se afsnittet om manuel indstilling	C Håndtag
A1 Tænd/sluk-knap	A5 OK-knap	D Grillplader
A2 Funktion til frossen mad	A6 Indikator for tilberedningsniveau	E Drypbakke
A3 Tilberedningsprogrammer	B Hoveddel	F Ledning

INDIKATOR FOR TILBEREDNINGSNIVEAU

Forvarmning



Blinkende hvidt lys: forvarmning i gang



Konstant hvidt lys og bip: klar til tilberedning

Tilberedning



Første tilberedningsniveau i gang



Første tilberedningsniveau nået



Niveau for rødsteget i gang



Niveau for rødsteget nået



Tilberedningsniveau for mediumsteget i gang



Niveau for mediumsteget nået



Tilberedningsniveau for gennemsteget i gang

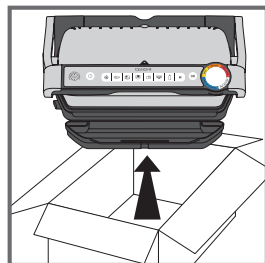


Niveau for gennemsteget nået

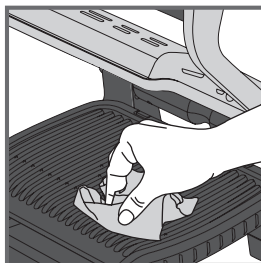
For hvert automatisk program fortæller OptiGrill, hvornår maden har nået det ønskede tilberedningsniveau. Når et tilberedningsniveau er nået, bipper grillen.

Læs venligst brochuren med 'Brugs- og sikkerhedsanvisninger' omhyggeligt inden første brug.

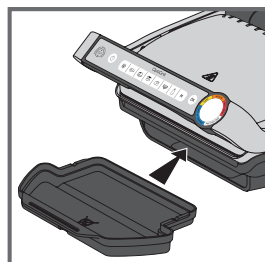
FØR IBRUGTAGNING



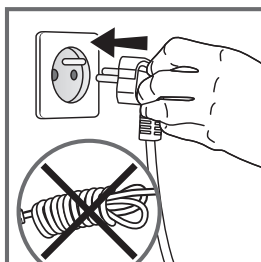
1



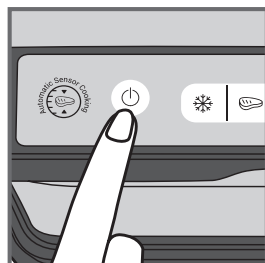
2



3



4



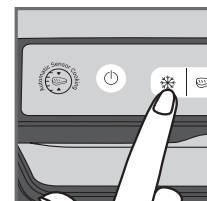
5

1. Fjern al emballage, alle mærkater og alt tilbehør indvendigt og udvendigt på apparatet.
2. Rengør pladerne grundigt med varmt vand og en smule opvaskemiddel, skyl dem, og tør dem grundigt, før de bruges første gang.
3. Anbring den udtagelige drypbakke foran apparatet.
4. Sørg for, at den øverste og nederste plade er placeret korrekt i produktet. Tænd ikke for forvarmning uden indsatte plader. Slut apparatet til en stikkontakt. (ledningen skal være rullet helt ud).
5. Tryk på tænd/sluk-knappen.
Forsigtig: Sørg for, at der ikke er fødevarer mellem pladerne.

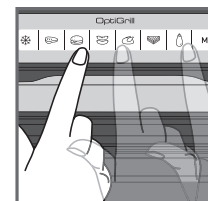
GRILLPOSITION

A) BRUG AF ET AUTOMATISK PROGRAM

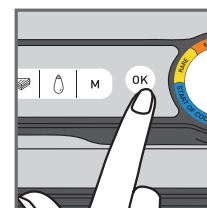
6 automatiske programmer:
rødt kød, burger, pølse, fjerkræ,
sandwich, aubergine



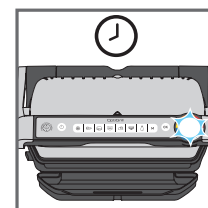
1



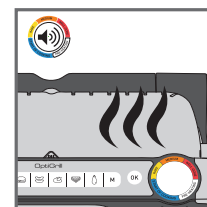
2



3



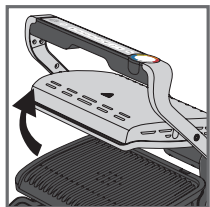
4



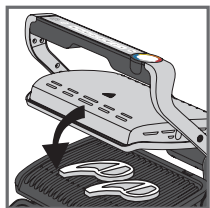
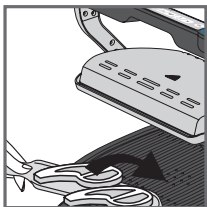
5

1. Hvis den mad, du vil tilberede, er frossen, skal du trykke på den tilsvarende knap. Denne funktion kan kun anvendes ved tilberedning med de automatiske programmer og ikke i manuel tilstand.
2. Vælg det relevante program til den type mad, du vil tilberede.
Tip – især til kød: Tilberedningsresultaterne for de automatiske programmer kan variere efter fødevarens oprindelse, udskæring og kvalitet. Programmerne er indstillet og testet på fødevarer af god kvalitet. På samme måde skal det tages højde for tykkelsen på kødet under tilberedningen. Der bør ikke tilberedes fødevarer med en tykkelse på over 4 cm. Se tilberedningsguiden på side 11, hvis du er i tvivl om, hvilket tilberedningsprogram du skal bruge.
3. Tryk på knappen "OK": Apparatet varmer op, og indikatoren for tilberedningsniveau blinker hvidt.
Bemærk: Sluk for apparatet, hvis du har valgt det forkerte program, og gentag trinene.
4. Vent, indtil forvarmningen er færdig.
5. Når niveauindikatoren stopper med at blinke hvidt, og grillen bipper, er forvarmningen færdig, og grillen er klar til tilberedning. Bemærk: Hvis apparatet ikke åbnes, når forvarmningen er slut, slukkes det efter et stykke tid af sikkerhedsmæssige årsager.

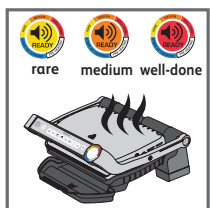
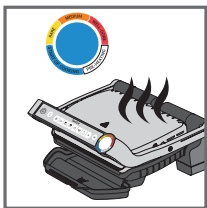
GRILLPOSITION



6



7



8

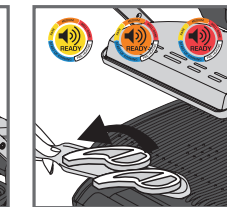
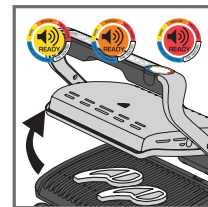
6. Åbn grillen, og anbring maden på pladen.
Bemærk: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det automatisk efter et stykke tid af sikkerhedsmæssige årsager.

7. Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningsniveau lyser blåt for at vise, at tilberedningen er i gang (de bedste resultater opnås ved ikke at åbne apparatet eller flytte maden under tilberedningsprocessen). Apparatet justerer automatisk tilberedningscyklussen (tid og temperatur) efter madens tykkelse og kvalitet.
Bemærkning om meget tynde madvarer: Luk apparatet. Knappen **OK** blinker, og indikatoren lyser konstant hvidt, indtil der trykkes på **OK**. Tryk på **OK** for at sikre, at apparatet registrerer maden, og at tilberedningen starter.

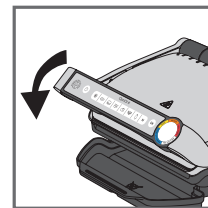
8. Indikatoren skifter farve afhængig af tilberedningsniveauet. Når tilberedningen er i gang, lyder der et bip, hver gang der nås et bestemt tilberedningsniveau. Når indikatoren lyser gult, og der lyder et bip, er maden rødstegt, når den lyser orange, og der lyder et bip, er maden medium stegt, og når den lyser rødt, og der lyder et bip, er maden gennemstegt.

Bemærk: Tag kødet ud, hvis det skal være meget rødstegt, når indikatoren for tilberedningsniveau lyser konstant blåt. Bemærk, at tilberedningsresultaterne især for kød kan variere afhængig af type, kvalitet og oprindelse.

GRILLPOSITION



9



10

9. Når indikatoren for det ønskede tilberedningsniveau lyser konstant med den rette farve, og der lyder et bip, kan du tage maden ud.

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

10. Tag maden ud, når den er færdig, og luk apparatet. Betjeningspanelet tændes og indstilles automatisk til tilstanden "programvalg".

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

Varmholdningsfunktion

Når det røde niveau er nået, er tilberedningen færdig, og apparatet aktiverer automatisk varmholdningsfunktionen, indikatoren lyser rødt, og enheden bipper hvert 20. sekund. Hvis maden ikke fjernes fra grillen, fortsætter tilberedningen, mens pladerne køles af. Bipyden kan slås fra ved at trykke på knappen "**OK**".

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk for apparatet efter et stykke tid.

Tilberedning af endnu en portion med det samme:

Når den første portion mad er tilberedt:

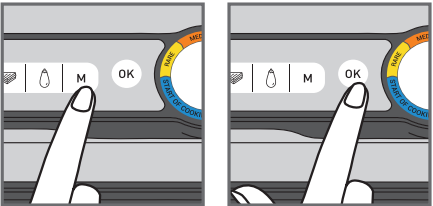
- Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i apparatet.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram (dette trin er nødvendigt, selvom programmet er det samme som det netop afsluttede).
- Tryk på knappen "**OK**" for at starte forvarmning. Under forvarmningen blinker niveauindikatoren hvidt.
- Når forvarmningen er afsluttet, bipper apparatet og indikatoren lyser konstant hvidt.
- Apparatet er klar til brug, når forvarmningen er afsluttet. Åbn grillen, og anbring maden i apparatet.

Vigtigt:

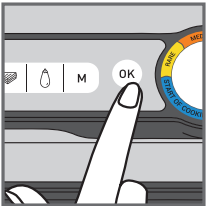
- Bemærk, at grillen skal forvares før hver ny portion. Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i apparatet før forvarmningen. Vent derefter på, at forvarmningen afsluttes, før grillen åbnes, og der anbringes mad i den.
- Hvis der startes en ny forvarmningscyklus straks efter den forudgående cyklus, nedsættes forvarmningstiden.

GRILLPOSITION

B) BRUG AF MANUEL INDSTILLING



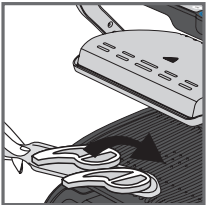
1



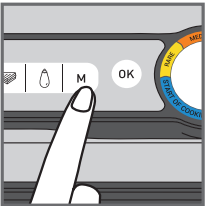
2



3



4



5



6

1. Vælg den manuelle indstilling og tilberedningstemperaturen ved at trykke på M gentagne gange, indtil farven svarer til den ønskede temperatur:

	110 °C
	150 °C
	180 °C
	210 °C

2. Tryk på OK for at starte forvarmning. Indikatoren for tilberedningsniveau blinker med den valgte farve: Forvarmningen er i gang. Vent, indtil forvarmningen er afsluttet.
3. Når den ønskede temperatur er nået, holder lyset op med at blinke, og grillen bipper: Grillen er nu klar til tilberedning.
4. Placer maden på grillen. Herefter begynder tilberedningen.
5. Temperaturen kan justeres under tilberedningen.
6. Hold øje med maden, og tag den ud, når den er tilberedt som ønsket.

C) ANBEFALINGER TIL BRUG:

Brug ikke olie eller andet fedt for at bevare pladernes non-stick-egenskaber.

GRILLPOSITION

D) TILBEREDNINGSGUIDE

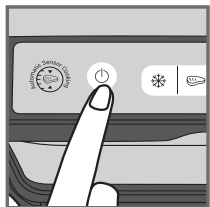
6 AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

	INDIKATOR FOR TILBEREDNINGSNIVEAU			
OKSEKØD	Meget rødstegt (blå)	Rosastegt	Medium	Gennemstegt
BURGER	-	Rosastegt	Medium	Gennemstegt
PØLSE	-	-	-	Gennemstegt
FJERKRÆ	-	-	-	Gennemstegt
SANDWICH	-	Let tilberedt	Grillet	Sprød
AUBERGINE	-	-	Let grillet	Grillet

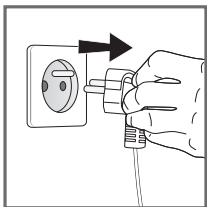
MANUEL INDSTILLING I GRILLPOSITION

	150 °C	180 °C	210 °C
KARTOFLER			
COURGETTE/SQUASH			
TOMATER			
ASPARGES			
CHAMPIGNON			
LØG			
BROCCOLI			
BABY-GULERØDDER			
FENNIKEL			
SØDE KARTOFLER			
ÆBLE I SKIVER			
ANANAS			
FERSKEN			
SVINEKØD			
SKALDYR			
PEBERFRUGT			

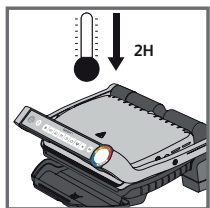
EFTER BRUG



1



2



3

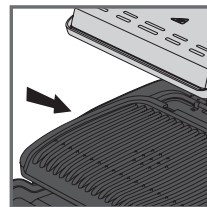
1. Sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen på håndtaget.
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Lad apparatet køle af i mindst 2 timer. Sørg for, at apparatet er kølet helt af, før det rengøres, for at undgå forbrændinger.

TILBEHØR

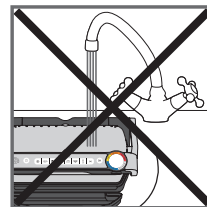
Ved brug af den ekstra bradepande (medfølger ikke) skal du vælge temperaturen ved at trykke på M flere gange, indtil farven passer til den ønskede temperatur:

	110 °C
	150 °C
	180 °C
	210 °C

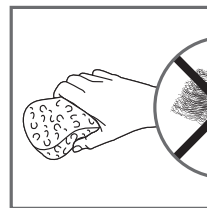
RENGØRING



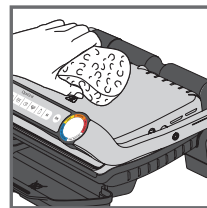
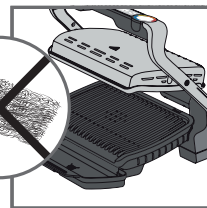
1



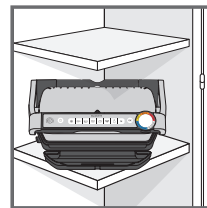
2



3



5



6

1. Frigør pladerne og drypbakken og fjern dem før rengøring for at undgå beskadigelse af stegefladen. Tøm drypbakken, vask den i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, og tør den grundigt med køkkenrulle.
2. Nedsæk ikke selve grillen i vand eller anden væske.
3. Selve apparatet og den tilhørende ledning tåler ikke opvaskemaskine. Varmeelementerne samt synlige og tilgængelige dele skal rengøres efter fjernelse af pladerne. Vent, indtil apparatet er helt afkølet, hvis de er meget beskidte, og rengør dem med en tør klud.
4. Grillplader skal vaskes i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel og derefter skylles grundigt for at fjerne eventuelle rester. Tør dem grundigt med køkkenrulle. Brug ikke skuresvampe, ståluld eller slibende rengøringsmiddel til at rengøre nogen dele af grillen, men kun materiale af nylon eller andet materiale, der ikke er metal.
5. Rengør grilllåget med varmt vand og en våd svamp, og tør det med en blød, tør klud.
6. Sørg altid for, at grillen er ren og tør, før den stilles væk.

Eventuelle reparationer må kun udføres af en godkendt servicerepræsentant.

FEJLFINDINGSGUIDE

Problem	Årsag	Løsning
Knap  blinker +  Indikatoren lyser konstant blå + Knap  blinker	Apparatet er tændt, eller der er påbegyndt en automatisk tilberedningscyklus med mad uden forvarmning af plader (manuel indstilling aktiveres automatisk).	2 mulige løsninger: - Vælg temperaturindstilling ved at trykke på knappen  og derefter trykke på OK. Tilberedning er mulig, men hold øje med maden (manuel indstilling). - Stop apparatet, tag maden ud, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen, og vent på, at forvarmningen afsluttes.
Apparatet stopper under forvarmning eller tilberedning.	- Apparatet har været åbent for længe under tilberedning. - Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller varmholdning.	Tag apparatets stik ud af stikkontakten, lad det stå i 2-3 minutter, og genstart derefter processen. Sørg for at åbne og lukke apparatet hurtigt for at opnå det bedste resultat, næste gang apparatet bruges. Kontakt din lokale Tefal-kundeservice, hvis problemet opstår igen.
 Indikatoren blinker lilla + Knappen  /  /  blinker + Uregelmæssig bippen	- Fejl på apparat. - Apparatet opbevares eller bruges et for koldt sted.	Frakobl og tilslut apparatet igen, og genstart straks en forvarmningscyklus. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Apparatet bipper ikke.		
 Indikatoren blinker lilla + Knappen  blinker + Konstant bippen	Fejl på apparat.	Frakobl apparatet, og kontakt kundeservice.
Efter forvarmning lagde jeg maden i apparatet og lukkede det,  men indikatoren forbliver hvid, og tilberedningen starter ikke.	Maden i apparatet fylder mere end 4 cm.	Maden må ikke fylde mere end 4 cm.
	Grillen blev ikke åbnet helt, da maden blev lagt maden.	Åbn grillen helt, og luk den igen.
	Apparatet registrerer ikke maden i det. Der er ikke nok mad i apparatet, "OK" blinker.	Tryk på knappen  for at bekræfte start på tilberedning.
Apparatet aktiveres med manuel indstilling +  Indikatoren blinker rødt. + knappen  temperaturkontrol og  lyser konstant	Forvarmningstiden blev forkortet.	- Tjek tilberedningen en gang imellem (ved brug med manuel indstilling). Eller - Stop grillen, tag maden ud, luk grillen, vælg det nye tilberedningsprogram, der skal bruges, og vent på at forvarmningen afsluttes.

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

Delta Park 37, 3. sal

2665 Vallensbæk Strand

Denmark

Phone: +45 43 350 350

www.obhnordica.dk

Tekniske data

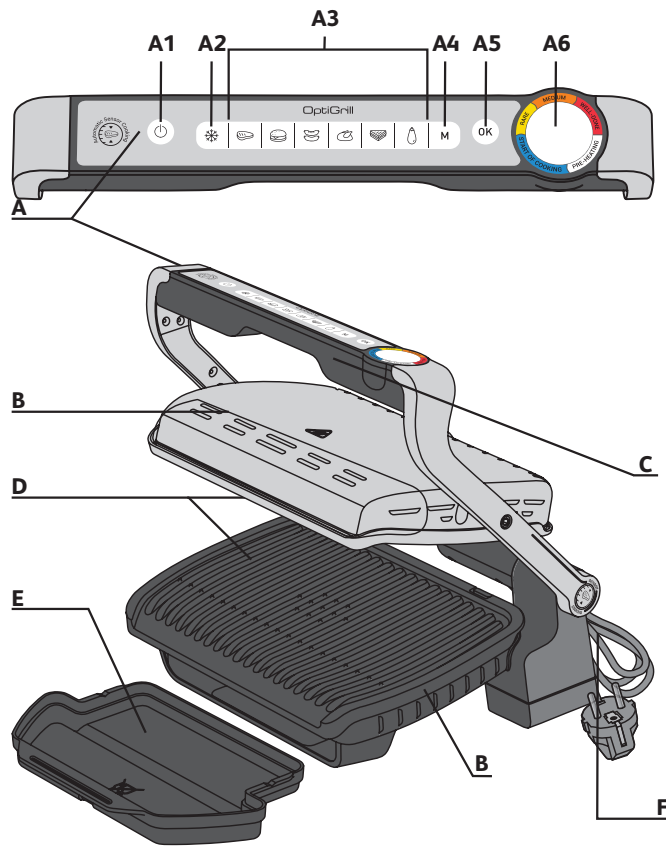
OBH Nordica TYPE GO71ELNO

220-240V, 50-60 Hz

1830-2180 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



BESKRIVELSE

- | | | |
|---------------------------------------|---|-----------------------|
| A Kontrollpanel | A4 Fire temperaturinnstillinger i manuell modus. Les mer om hver enkelt manuell modus. | C Håndtak |
| A1 På/av-knapp | A5 OK-knapp | D Stekeplater |
| A2 Innstilling for frossen mat | A6 Indikator for stekenivå | E Dryppbrett |
| A3 Tilberedningsprogrammer | B Deksel | F Strømledning |

INDIKATOR FOR STEKENIVÅ

Oppvarming



Blinkende hvitt lys: oppvarming pågår



Fast hvitt lys og pipelyd: klar til steking

Steking



Første stekenivå pågår



Første stekenivå er nådd



Rått nivå pågår



Rått nivå er nådd



Medium nivå pågår



Medium nivå er nådd



Godt stekt nivå pågår

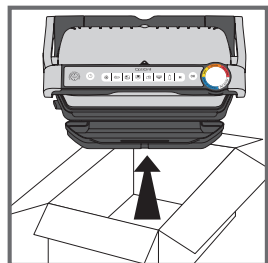


Godt stekt nivå er nådd

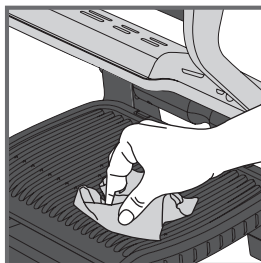
For hvert program varsler OptiGrill når maten har nådd ønsket stekenivå. Når et stekenivå er nådd, varsler grillen ved å pipe.

Vennligst les heftet med 'Bruks- og sikkerhetsanvisninger' nøye før første bruk.

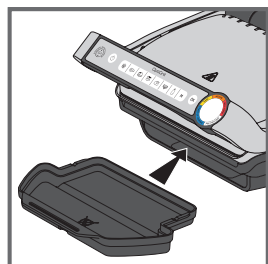
FØR FØRSTE GANGS BRUK



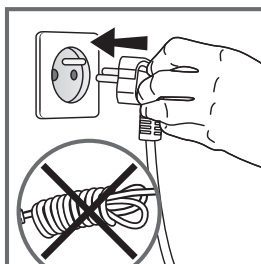
1



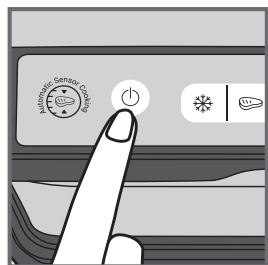
2



3



4



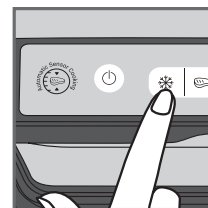
5

1. Fjern all emballasje, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av produktet.
2. Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre platene grundig med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Skyll og tørk grundig.
3. Plasser det uttakbare dryppbrettet foran på apparatet.
4. Sørg for at øvre og nedre plate er riktig plassert i apparatet. Ikke start oppvarmingen uten platene. Koble apparatet til strømmettet (ledningen må være rullet helt ut).
5. Trykk på av/på-knappen.
Forsiktig: Pass på at det ikke ligger mat mellom platene.

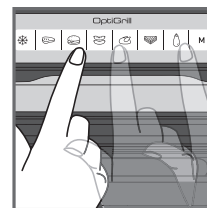
GRILLPOSISJON

A) BRUKE ET AUTOMATISK PROGRAM

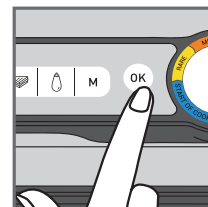
Seks automatiske programmer:
rødt kjøtt, burger, pølse, fjærfe, smørbrød, aubergine



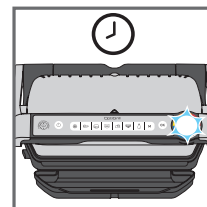
1



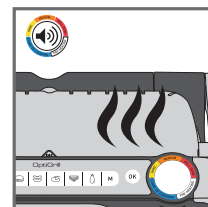
2



3



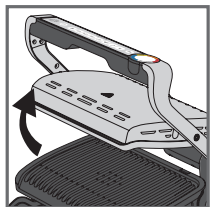
4



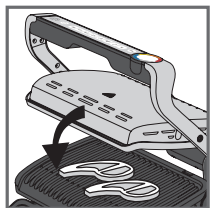
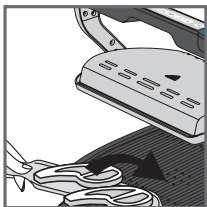
5

1. Hvis maten du vil steke, er frossen, trykker du på den tilhørende knappen. Denne funksjonen er bare tilgjengelig når du bruker de automatiske programmene, ikke i manuell innstilling.
2. Velg riktig stekeprogram etter hva slags mat du vil steke.
Tips, spesielt for kjøtt: Stekeresultatene kan variere med de forhåndsinnstilte programmene, avhengig av råvarene, skjæringen og kvaliteten på matvaren som stekes. Programmene er satt opp og testet for mat av god kvalitet.
På samme måte må du ta hensyn til tykkelsen på kjøttet under steking. Ikke stek mat som er tykkere enn 4 cm.
Hvis du er usikker på hvilket stekeprogram du skal bruke, kan du se stekeveiledningen på side 11.
3. Trykk på **OK**-knappen: Apparatet starter oppvarmingen, og stekenivåindikatoren blinker hvitt.
NB: Hvis du har valgt feil program, slår du av apparatet og gjentar trinnene.
4. Vent til oppvarmingen er fullført.
5. Når nivåindikatoren slutter å blinke hvitt og grillen piper, er oppvarmingen fullført og grillen er klar til å steke.
Kommentarer: Hvis apparatet blir stående lukket når oppvarmingen er ferdig, slår sikkerhetssystemet av apparatet etter en stund.

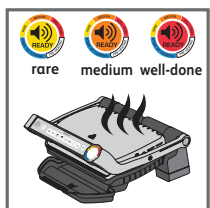
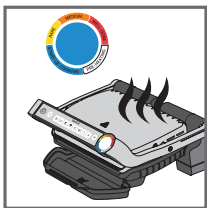
GRILLPOSISJON



6



7



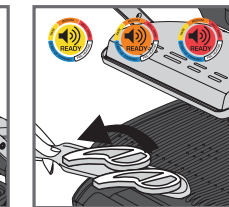
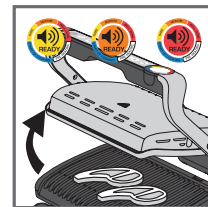
8

6. Åpne grillen, og legg maten på stekeplaten.
Kommentarer: Hvis apparatet står åpent for lenge, slår sikkerhetssystemet av apparatet automatisk etter en stund.

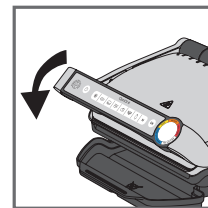
7. Lukk produktet for å starte stekesyklusen. Indikatoren for stekenivå blir blå for å vise at steking pågår (for best resultat må du ikke åpne eller flytte på maten under steking). Apparatet justerer steking automatisk (tid og temperatur) etter matens tykkelse og mengde.
Merknad for svært tynne stykker med mat: Lukk apparatet. **OK**-knappen blinker, og indikatoren lyser fast hvitt til du trykker på **OK**. Trykk på **OK** for å sørge for at apparatet registrerer maten, og at steking starter.

8. Indikatorlampen endrer farge i henhold til stekegraden. Når steking pågår, får du pipevarsler hver gang et stekenivå er nådd. Gul indikatorlampe og et pip betyr at maten er rå, oransje og et pip betyr medium, og rødt og et pip betyr at maten er godt stekt.
NB: Hvis du liker kjøttet svært lite stekt, kan du ta det ut når stekenivåindikatoren blir grønn. Merk at det er vanlig at stekeresultatene varierer, særlig for kjøtt, avhengig av matvaretyper, kvalitet og råvarer.

GRILLPOSISJON



9



10

9. Når fargen som vises, samsvarer med stekenivået du ønsker, og du hører en lyd, åpner du apparatet og tar ut maten.
Obs: Hvis personene du steker mat til, har forskjellige ønsker, åpner du grillen og tar ut maten når den har nådd ønsket nivå og lukker den igjen for å fortsette å stekte resten av maten. Programmet fortsetter å stekte til maten når det endelige nivået.

10. Ta ut maten og lukk apparatet når steking er ferdig. Kontrollpanelet tennes, og du kan velge program.
Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk hvis du ikke velger et program

Hold varm-funksjon

Når det røde nivået er nådd, er steking ferdig. Apparatet aktiverer automatisk hold varm-funksjonen, indikatorlampen lyser rødt og enheten begynner å pipe hvert 20. sekund. Hvis mat blir liggende på grillen, fortsetter den å stekte mens stekeplatene kjøles ned. Du kan deaktivere lyden ved å trykke på **OK**-knappen.
Obs: Sikkerhetssystemet slår av apparatet automatisk etter en stund.

Steke en ny porsjon med en gang:

Gjør følgende så snart første porsjon er ferdigstekt:

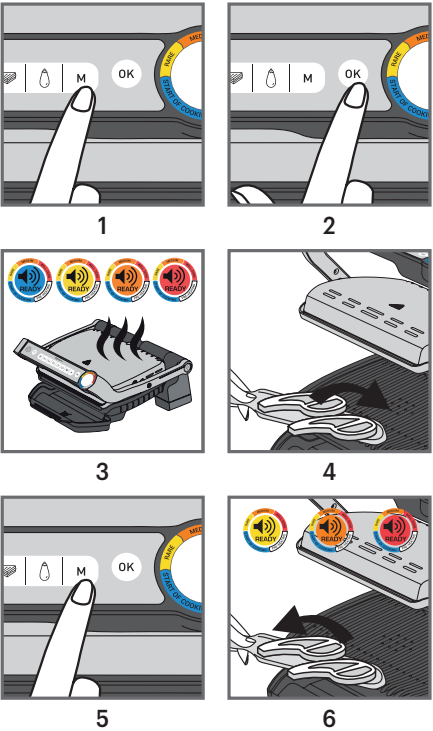
- Pass på at apparatet er lukket, og at det ikke ligger igjen mat i det.
- Velg stekeprogram (dette trinnet er nødvendig, selv om programmet er det samme som du nettopp brukte til maten som nettopp ble ferdig).
- Trykk på **OK**-knappen for å starte oppvarmingen. Under oppvarmingen blinker fargenivåindikatoren hvitt.
- Når oppvarmingen er ferdig, høres det en lyd fra apparatet og indikatorlampen lyser fast hvitt.
- Apparatet er klart til bruk så snart oppvarmingen er ferdig. Åpne grillen, og legg inn maten i produktet.

Viktig:

- Merk at du må varme opp grillen for hver nye porsjon. Før oppvarmingen må du passe på at apparatet er lukket, og at det ikke ligger igjen mat i det. Vent deretter til oppvarmingen er ferdig før du åpner grillen og legger inn mat.
- Hvis den nye oppvarmingssyklusen startes umiddelbart etter at forrige syklus er ferdig, blir oppvarmingstiden kortere.

GRILLPOSISJON

B) BRUKE MANUELL INNSTILLING



1. Velg manuell innstilling og steketemperatur ved å klikke på M flere ganger til fargen samsvarer med temperaturen du ønsker:
- | | |
|--|--------|
| | 110 °C |
| | 150 °C |
| | 180 °C |
| | 210 °C |
2. Trykk på OK for å starte oppvarmingen. Stekenivåindikatoren blinker med valgt farge: oppvarming pågår. Vent til oppvarmingen er ferdig.
3. Når ønsket temperatur er nådd, slutter lyset å blinke og grillen piper: Grillen er klar til steking.
4. Legg maten på grillen. Stekingen starter.
5. Du kan justere temperaturen under steking.
6. Følg med når maten steker, og ta den av når du synes den er passe stekt.

C) ANBEFALINGER FOR BRUK:

Ikke bruk olje eller annet fett for å bevare platenes non-stick-egenskaper.

GRILLPOSISJON

D) STEKEVEILEDNING

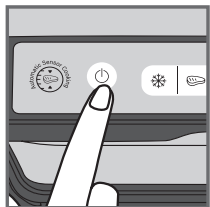
SEKS AUTOMATISKE STEKEPROGRAMMER

	INDIKATOR FOR STEKENIVÅ			
STORFEKJØTT	Svært rått (blå)	rått	Medium	Godt stekt
HAMBURGER	-	rått	Medium	Godt stekt
PØLSE	-	-	-	Godt stekt
KYLLING	-	-	-	Godt stekt
SANDWICH	-	Lett stekt	Grillet	Sprøstekt
AUBERGINE	-	-	Lett grillet	Grillet

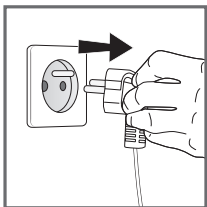
MANUELL INNSTILLING I GRILLPOSISJON

	150 °C	180 °C	210 °C
POTETER			
SQUASH			
TOMATER			
ASPARGES			
SOPP			
LØK			
BROKKOLI			
BABYGULRØTTER			
FENNIKEL			
SØTPOTETER			
EPLESKIVER			
ANANAS			
FERSKEN			
SVIN			
SJØMAT			
PAPRIKA			

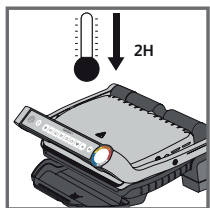
ETTER BRUK



1



2



3

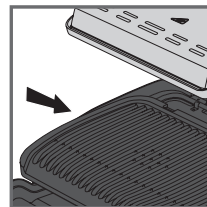
1. Slå av apparatet ved å trykke på av/på-knappen på håndtaket.
2. Trekk ut støpselet fra stikkontakten.
3. La produktet avkjøles i minst to timer. For å unngå brannskader må grillen avkjøles helt før du rengjør den.

TILBEHØR

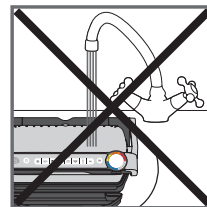
Når du bruker stekebrettet (medfølger ikke), velger du temperatur ved å trykke flere ganger på M til fargen tilsvarer ønsket temperatur:

	110 °C
	150 °C
	180 °C
	210 °C

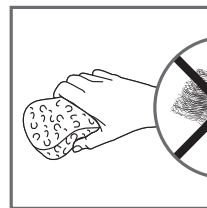
RENGJØRING



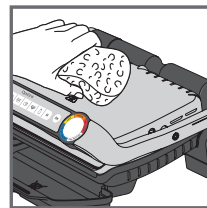
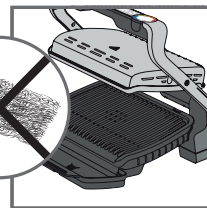
1



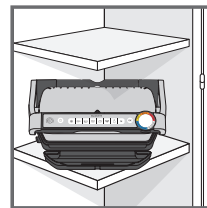
2



3



5



6

1. Løsne og ta ut platene og dryppbrettet før rengjøring for å forhindre skader på stekeoverflatene. Tøm dryppbrettet, vask det i mildt såpevann, og tørk det deretter grundig med et papirhåndkle.
2. Grillen må ikke senkes ned i vann eller annen væske.
3. Produktet og ledningen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Varmeelementene samt synlige og tilgjengelige deler må ikke vaskes etter at platene er tatt ut. Hvis produktet er ekstra skittent, kan du vente til det er avkjølt og deretter rengjøre det med en tørr klut.
4. Stekeplatene skal vaskes for hånd med varmt vann og litt oppvaskmiddel, og deretter må de skylles grundig for å fjerne eventuelle rester. Tørk forsiktig med et papirhåndkle. Ikke bruk metallskuresvamber, stålull eller slipende rengjøringsmidler til å vaske noen deler av grillen med. Bruk bare vaskesvamber av nylon eller andre materialer enn metall.
5. Rengjør dekslet på grillen ved å tørke av det med en varm, fuktig svamp, og tørk med en myk, tørr klut.
6. Sørg alltid for at grillen er ren og tørr før du setter den bort.

Alle reparasjoner skal utføres av en autorisert reparatør.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Problem	Årsak	Løsning
Knappen  blinker +  Indikatorlampen lyser fast blått + Knappen  blinker	Apparatet slås på eller det startes en automatisk stekesyklus med mat, men uten at platene er oppvarmet på forhånd (manuell innstilling aktiveres automatisk).	- To mulige alternativer: - Velg temperaturinnstillingen ved å trykke på knappen  og deretter trykke på OK. La maten steke, men følg med på steking (manuell innstilling). - Stopp apparatet, ta ut maten, lukk apparatet ordentlig, programmer apparatet på nytt og vent til oppvarmingen er ferdig.
Apparatet stopper under oppvarmingen eller steking.	- Produktet har blitt stående åpent for lenge under steking. - Apparatet har stått tomt for lenge etter at oppvarmingen eller etter at hold varm-funksjonen var ferdig.	Trekk ut kontakten på apparatet og la det stå i 2–3 minutter. Start prosessen på nytt. Neste gang du bruker apparatet, åpner og lukker du det raskt for å få best stekeresultat. Hvis problemet oppstår igjen, kan du kontakte OBH Nordicas kundeservice.
 Indikatorlampen blinker lilla + Knappen  /  /  blinker + Gjentatt pipelyd Det kommer ingen lyd fra apparatet.	- Problemer med produktet. - Produktet oppbevares eller brukes i et rom som er for kaldt.	Trekk ut kontakten på apparatet og stikk den inn igjen, og start umiddelbart en oppvarmingssyklus. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.
 Indikatorlampen blinker lilla + Knappen  blinker + Kontinuerlig pipelyd	Problemer med produktet.	Trekk ut kontakten på apparatet og kontakt kundeservice.
Etter oppvarmingen la jeg mat i apparatet og lukket det,  men indikatorlampen er fremdeles hvit, og steking starter ikke.	Maten i apparatet er tykkere enn 4 cm.	Maten må ikke være tykkere enn 4 cm.
	Grillen var ikke helt åpen da maten ble lagt inn.	Åpne grillen helt og lukk den igjen.
	Apparatet registrerer ikke mat inne i apparatet. Matmengden er ikke stor nok, OK blinker.	Bekreft at du vil starte steking ved å trykke på knappen .
Apparatet starter i manuell innstilling +  Indikatorlampen blinker rødt. + knappen  temperaturstyring og  lyser fast	Oppvarmingstiden ble avkortet.	- Hold øye med steking med jevne mellomrom (brukes ved manuell innstilling). Eller - Stopp grillen, ta ut maten, lukk grillen, velg det nye stekeprogrammet du vil bruke, og vent til oppvarmingen er ferdig.

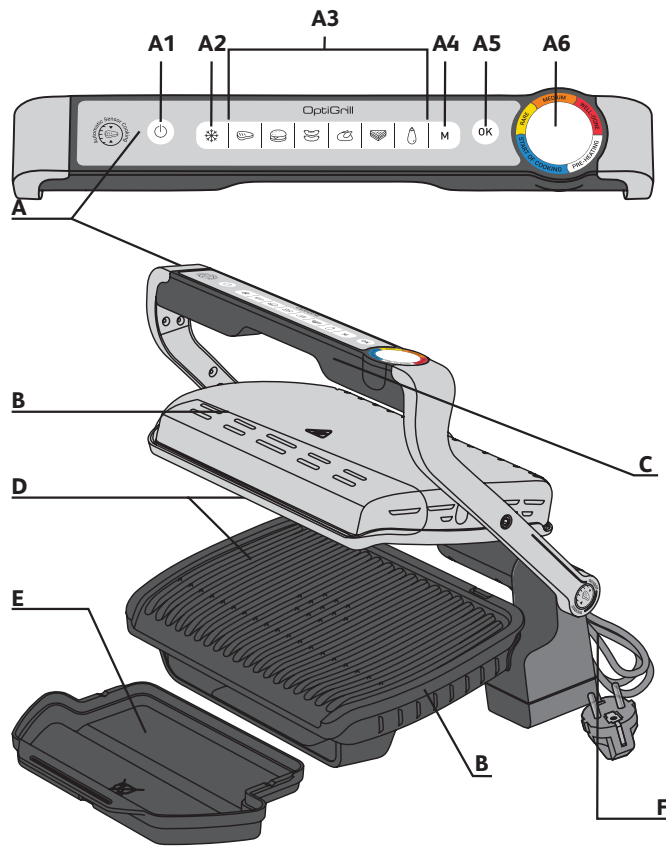
Finn informasjon om din garanti på www.obhnordica.no

Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3 etg.
1366 Lysaker
Norway
Phone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data
OBH Nordica TYPE GO71ELN0
220-240V, 50-60 Hz
1830-2180 W



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.



KUVAUS

A Ohjaustaulu	A4 Neljä lämpötila-asetusta manuaalisessa tilassa; katso manuaalista tilaa koskevat ohjeet	C Kahva
A1 Virtapainike	A5 OK-painike	D Paistolevyt
A2 Pakasteiden sulatus	A6 Kypsyystason ilmaisin	E Tippa-alusta
A3 Kypsennysohjelmat	B Laitteen runko	F Virtajohto

KYPSYYSTASON ILMAISIN

Esilämmitys



Vilkkuva valkoinen valo: esilämmitys käynnissä



Koko ajan palava valkoinen valo ja äänimerkki: valmis ruoanlaittoa varten

Kypsennys



Ensimmäinen kypsyystaso käynnissä



Ensimmäinen kypsyystaso saavutettu



Puoliraaka taso käynnissä



Puoliraaka taso saavutettu



Puolikypsä taso käynnissä



Puolikypsä taso saavutettu



Kypsä taso käynnissä

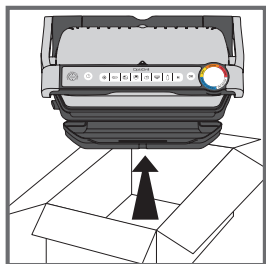


Kypsä taso saavutettu

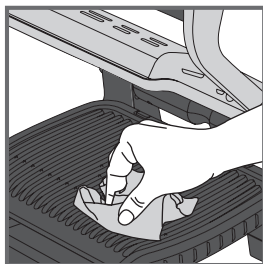
Jokaisessa automaattiohjelmassa OptiGrill ilmoittaa, kun ruokasi on saavuttanut halutun kypsyystason. Kun kypsyystaso on saavutettu, grilli ilmoittaa siitä äänimerkillä.

Lue 'Käyttö- ja turvallisuusohjeet' -vihkonen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

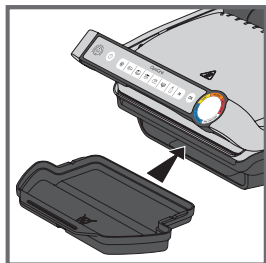
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA



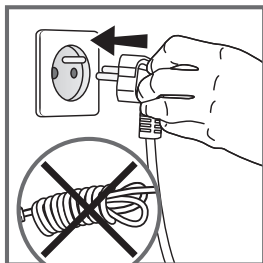
1



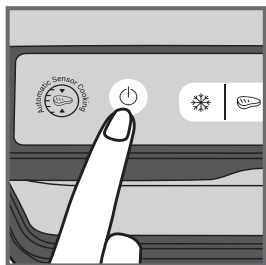
2



3



4



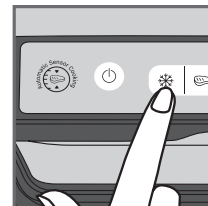
5

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
2. Ennen grillin ensimmäistä käyttöä puhdista levyt huolellisesti lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta ja huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
3. Aseta irrotettava tippa-alusta laitteen etuosaan.
4. Varmista, että ylä- ja alalevyt on asetettu laitteeseen oikein. Älä käynnistä esilämmitystä ilman levyjä. Yhdistä laite verkkovirtaan (johdon on oltava kelattu täysin auki).
5. Paina virtapainiketta.
Varoitus: Varmista, ettei levyjen välissä ole ruokaa.

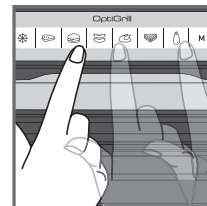
GRILLIASENTO

A) AUTOMAATTIOHJELMAN KÄYTTÄMINEN

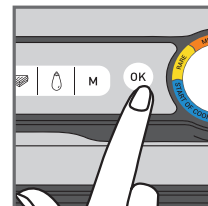
Kuusi automaattiohjelmaa:
punainen liha, jauhelihapihvi, makkara, siipikarja, voileivät, munakoiso



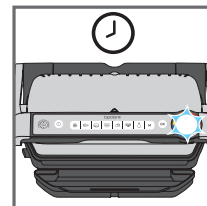
1



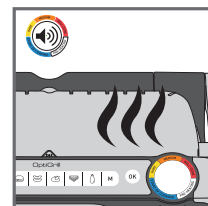
2



3



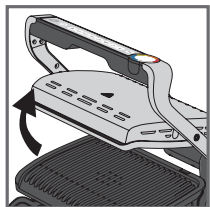
4



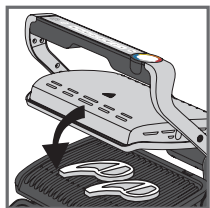
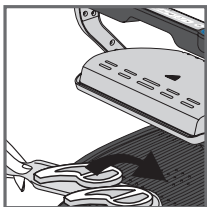
5

1. Jos valmistettava elintarvike on pakaste, paina vastaavaa painiketta. Tämä toiminto on käytettävissä vain automaattiohjelmaa käytettäessä, ei manuaalisessa tilassa.
2. Valitse valmistettavalle elintarvikkeelle sopiva kypsennysohjelma.
Vinkki erityisesti lihaa valmistettaessa: Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella paistettavan ruoka-aineen alkuperän, leikkuutavan ja laadun mukaan. Ohjelmat on testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita. Myös lihan paksuus on huomioitava: yli 4 cm paksujen lihanpalojen grillaus on kielletty. Jos et ole varma käytettävästä kypsennysohjelmasta, katso lisätietoja kypsennysoppaan sivulta 11.
3. Paina OK-painiketta, niin laite aloittaa esilämmityksen ja kypsyytason ilmaisin vilkkuu valkoisena
HUOMIO: Jos olet valinnut väärän ohjelman, katkaise laitteesta virta ja toista toimet.
4. Odota, että esilämmitys on valmis.
5. Kun kypsennystason merkkivalo ei enää vilku ja grilli antaa äänimerkin, esilämmitys on valmis ja grilli on valmis ruoanlaittoa varten. Huomautuksia: Jos laitetta ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen jonkin ajan kuluttua.

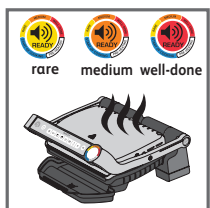
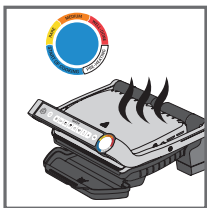
GRILLIASENTO



6



7



8

6. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet paistolevylle.
Huomautuksia: Jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti jonkin ajan kuluttua.

7. Sulje laitteen kansi kypsennyksen käynnistämiseksi. Kypsyystason ilmaisin muuttuu siniseksi, mikä osoittaa, että paistaminen on käynnissä (saat paremman tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirrä ruoka-aineita paiston aikana). Laite säättää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella.

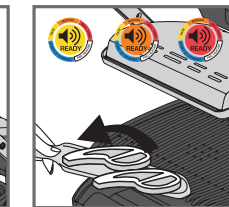
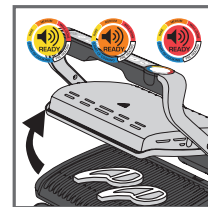
Erittäin ohuita ruokapaloja koskeva huomautus: Sulje laitteen kansi. **OK**-painike alkaa vilkkua ja merkkivalo palaa koko ajan valkoisena, kunnes painat **OK**-painiketta. Paina **OK**-painiketta, niin laite tunnistaa ruoan ja aloittaa kypsennyksen.

8. Merkkivalon väri vaihtuu kypsyystason mukaisesti. Kun paistaminen on käynnissä, äänimerkki ilmoittaa aina, kun jokin kypsyystaso on saavutettu. Kun merkkivalo on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraakaa. Kun merkkivalo on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsää. Kun merkkivalo on punainen, ruoka on kypsää.

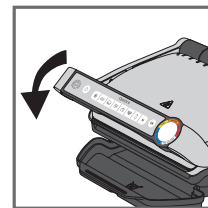
HUOMIO: Jos pidät lähes raa'asta lihasta, ota liha pois, kun kypsyystason ilmaisin palaa koko ajan sinisenä.

Huomaa, että etenkin lihaa grillattaessa on tavallista, että paistotulokset vaihtelevat lihan tyypin, laadun ja alkuperän mukaan.

GRILLIASENTO



9



10

9. Kun haluamaasi kypsyystasoa vastaava väri palaa koko ajan ja kuuluu äänimerkki, avaa laitteen kansi ja ota ruoka esiin.

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

10. Kun ruoka on valmis, ota ruoka esiin ja sulje laitteen kansi. Ohjauspaneelin valo syttyy. Laite siirtyy ohjelmanvalintatilaan.
Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti jonkin ajan kuluttua, jos et valitse mitään ohjelmaa.

Lämpimänäpito toiminto

Kun punainen taso on saavutettu, ruoka on valmis ja laite käynnistää lämpimänäpito toiminnon automaattisesti. Merkkivalo palaa punaisena ja laite antaa äänimerkin 20 sekunnin välein. Jos ruoka-aine jätetään grilliin, se jatkaa paistumista paistolevyjen jäähtymisen ajan. Voit hiljentää äänimerkin painamalla **OK**-painiketta.

Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee laitteen virran automaattisesti jonkin ajan kuluttua.

Toisen erän valmistaminen välittömästi:

Kun ensimmäinen ruoka-aine-erä on valmis:

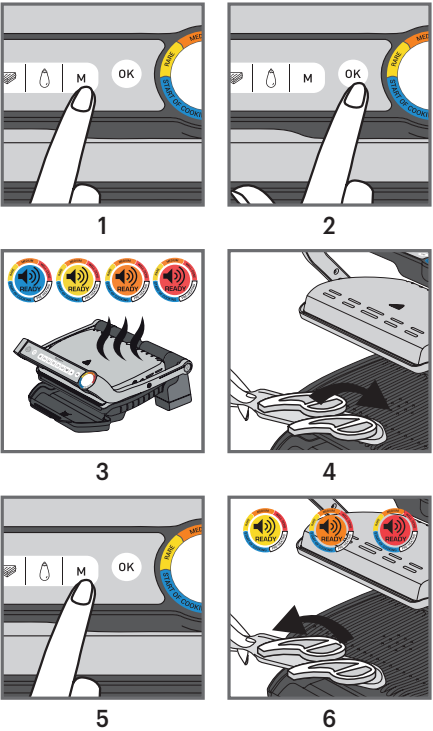
- Varmista, että laitteen kansi on suljettu ja että laitteen sisällä ei ole ruokaa.
- Valitse kypsyysohjelma (tämä vaihe on tehtävä, vaikka käyttäisit samaa ohjelmaa kuin juuri valmistuneessa erässä).
- Käynnistä esilämmitys painamalla **OK**-painiketta. Esilämmityksen aikana värillinen tason merkkivalo vilkkuu valkoisena.
- Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja merkkivalo alkaa palaa koko ajan valkoisena.
- Kun esilämmitys on päättynyt, laite on käyttövalmis. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet grillilevylle.

Tärkeää:

- Esilämmitys on pakollinen ennen jokaista uutta erää. Varmista ennen esilämmitystä, että laite on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruokaa. Odota, että esilämmitys päättyy, ennen kuin avaat grillin ja laitat sinne ruoka-aineita.
- Jos uusi esilämmitys käynnistetään heti edellisen paistamisen päätyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.

GRILLIASENTO

B) MANUAALISEN TILAN KÄYTTÄMINEN



1. Valitse manuaalinen tila ja kypsennyslämpötila painamalla M-painiketta useita kertoja, kunnes väri vastaa haluamaasi lämpötilaa:

	110 °C
	150 °C
	180 °C
	210 °C

2. Aloita esilämmitys painamalla OK. Kypsyystason ilmaisin vilkkuu valitun värisenä: esilämmitys on käynnissä. Odota, kunnes esilämmitys on päättynyt.
3. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, valo ei enää vilku ja grilli antaa äänimerkin: grilli on valmis ruoanlaittoa varten.
4. Lisää ruoka grilliin. Kypsennys alkaa.
5. Voit säätää lämpötilaa kypsennyksen aikana.
6. Tarkkaile ruoan kypsymistä ja ota ruoka pois grillistä, kun kypsyystaso on mielestäsi sopiva.

C) SUOSITUKSET KÄYTTÖÖN:

Älä käytä öljyä tai muuta rasvaa, jotta levyjen tarttumattomuusominaisuudet säilyvät.

GRILLIASENTO

D) KYPSENNYSOPAS

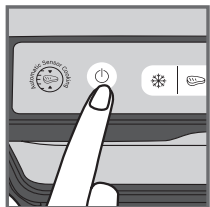
KUUSI AUTOMAATTISTA KYPSENNYSOHJELMAA

	KYPSEYSTASON ILMAISIN			
NAUDANLIHA	Verinen (sininen)	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
JAUHELIHAPIHVI	-	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
MAKKARA	-	-	-	Kypsä
BROILERI	-	-	-	Kypsä
KERROSVOILEIPÄ	-	Kevyesti paistunut	Grillattu	Rapea
MUNAKOISO	-	-	Kevyesti grillattu	Grillattu

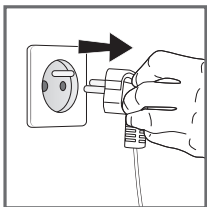
MANUAALINEN TILA GRILLIASENNOSSA

	150 °C	180 °C	210 °C
PERUNAT			
KESÄKURPITSA/ KURPITSA			
TOMAAITIT			
PARSA			
SIENET			
SIPULIT			
PARSAKAALI			
PIKKUPORKKANAT			
FENKOLI			
BATAATIT			
OMENAVIIPALEET			
ANANAS			
PERSIKKA			
PORSAANLIHA			
KALA JA ÄYRIÄISET			
PAPRIKA			

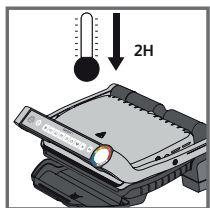
KÄYTTÄMISEN PÄÄTTEEKSI



1



2



3

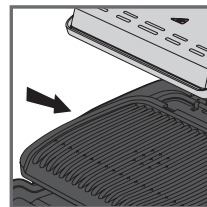
1. Katkaise laitteen virta painamalla kahvassa olevaa virtapainiketta.
2. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
3. Anna laitteen jäähtyä vähintään kahden tunnin ajan.
Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.

LISÄVARUSTE

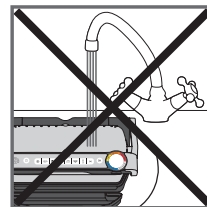
Kun käytät lisävarusteena saatavaa leivinpeltiä, valitse lämpötila koskettamalla M-painiketta useita kertoja, kunnes väri vastaa haluamaasi lämpötilaa:

	110 °C
	150 °C
	180 °C
	210 °C

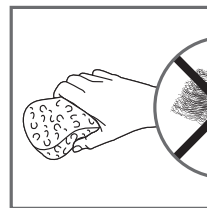
PUHDISTAMINEN



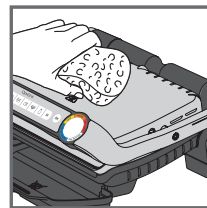
1



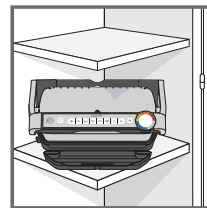
2



3



5



6

1. Ennen puhdistusta avaa paistolevyjen ja tippa-alustan lukitus ja irrota ne ruoanvalmistusalueen vahingoittamisen välttämiseksi.
Tyhjännä tippa-alusta. Pese se vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kuivaa huolellisesti talouspaperilla.
2. Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Itse laitetta ja sen virtajohtoa ei saa pestä astianpesukoneessa. Lämpövastuksia ja grillilevyjen irrotuksen jälkeen näkyviin tulevia olevia osia ei puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit pyyhkiä niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.
4. Pese paistolevyt käsin kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta ja huuhtelee ne sitten huolellisesti jäämien poistamiseksi. Pyyhi ne varovasti talouspaperilla. Älä puhdistu grillin osia metallisella hankaussienellä, teräsvillalla tai syövyttävillä puhdistusaineilla. Käytä ainoastaan nylonista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä.
5. Puhdista grillin kansi pyyhkimällä se lämpimällä vedellä kostutetulla sienellä. Kuivaa se lopuksi pehmeällä, kuivalla liinalla.
6. Varmista, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.

Kaikki korjaustyöt on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

VIANETSINTÄOPAS

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Painike  vilkkuu +  -merkkivalo palaa jatkuvasti sinisenä + Painike  vilkkuu	• Laite on käynnistetty tai automaattinen ruoanvalmistusohjelma on käynnistetty, kun paistolevyillä on ruokaa ilman levyjen esilämmitystä (manuaalinen tila aktivoituu automaattisesti).	• Kaksi mahdollista vaihtoehtoa: – Valitse lämpötila-asetus painamalla  -painiketta ja paina sitten OK-painiketta. Voit valmistaa ruokaa, mutta sinun valvottava ruoanvalmistusta (käsisäätöinen tila). – Sammuta laite, poista ruoka, sulje laite kunnolla, ohjelmoi laite uudelleen ja odota, kunnes esilämmitys loppuu.
Grillistä katkeaa virta esilämmityksen tai paistamisen aikana.	• Laite on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken kypsennyksen. • Laite on ollut käyttämättä liian pitkään lämmityksen tai lämpimänäpidon jälkeen.	• Irrota laite pistorasiasta, odota 2–3 minuuttia ja aloita sitten alusta. Muista aina avata ja sulkea laite nopeasti, niin saat parhaan paistotuloksen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys Tefalin paikalliseen asiakaspalveluun.
 -merkkivalo alkaa vilkkua violettina + Painike  /  /  vilkkuu + Ajoittainen merkkiääni	• Laite on epäkunnossa. • Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa.	• Irrota laite pistorasiasta ja liitä se takaisin pistorasiaan. Käynnistä esilämmitys välittömästi uudelleen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.
Laite ei anna äänimerkkiä.		
 -merkkivalo alkaa vilkkua violettina + Painike  vilkkuu + Jatkuva merkkiääni	• Laite on epäkunnossa.	• Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun.
Laitoin ruoka-aineet paikalleen esilämmityksen jälkeen ja suljin grillin, mutta merkkivalo  on edelleen valkoinen eikä paistaminen käynnisty.	• Laitteessa on sisällä yli 4 cm ruokaa. • Et ole avannut grilliä täysin laittaessasi ruoka-aineet paikalleen. • Laite ei havaitse sisällä olevaa ruokaa. Ruokaa on liian vähän, OK vilkkuu.	• Ruoan määrä saa olla korkeintaan 4 cm. • Avaa grilli täysin ja sulje se sitten. • Vahvista ruoanvalmistuksen käynnistäminen painamalla  -painiketta.
Laite siirtyy manuaaliseen tilaan +  -merkkivalo alkaa vilkkua punaisena. + Painike  lämpötilan säätö ja  -valo palavat koko ajan	• Esilämmitysaika oli liian lyhyt.	• Valvo ruoan paistumista (grilli on manuaalisessa käyttötilassa) tai sammuta grilli, poista ruoka, sulje grilli, valitse haluamasi uusi kypsennysohjelma ja odota, että esilämmitys päättyy.

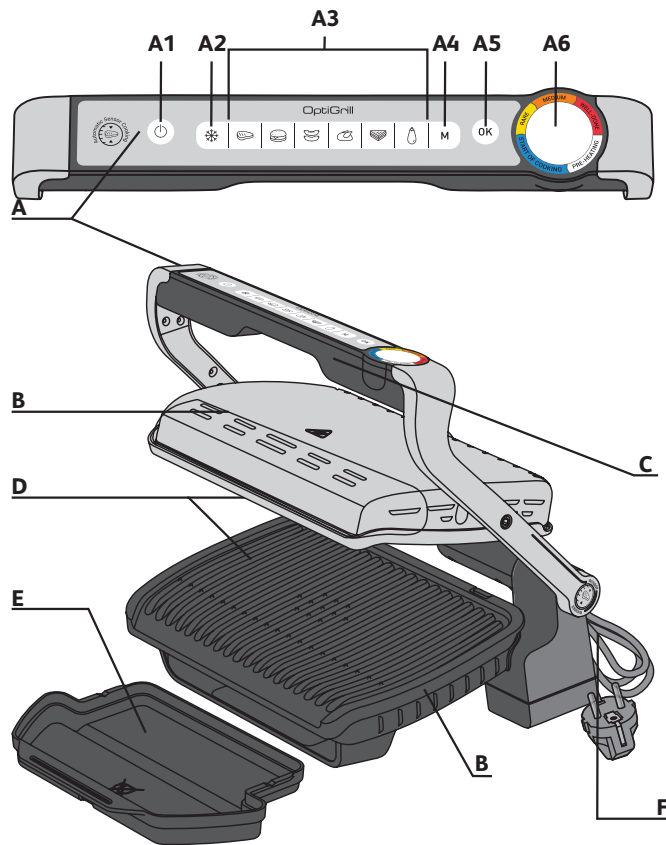
Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta www.obhnordica.fi

Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Phone: +358 9 8946150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot
OBH Nordica TYPE GO71ELNO
220-240V, 50-60 Hz
1830-2180 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.



DESCRIPTION

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

COOKING LEVEL INDICATOR

Preheating



Flashing white coloured light: preheating in progress



Steady white coloured light and beeping: ready to cook

Cooking



First cooking level in progress



First cooking level reached



Rare level in progress



Rare level reached



Medium level in progress



Medium level reached



Well-done level in progress

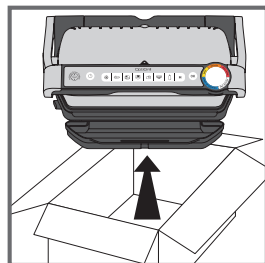


Well-done level reached

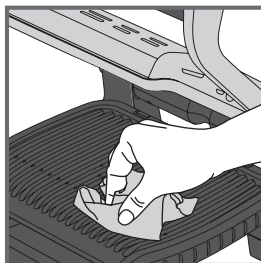
For each automatic program, OptiGrill lets you know when your food has reached the desired cooking level. When a cooking level is reached, the grill beeps to notify you.

Please read the "Use & Safety instructions" booklet carefully before first use.

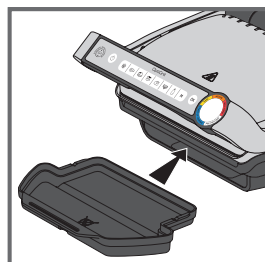
BEFORE FIRST USE



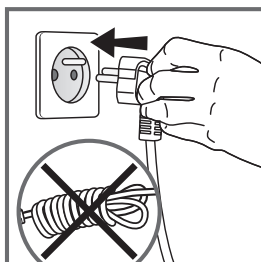
1



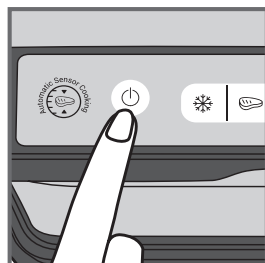
2



3



4



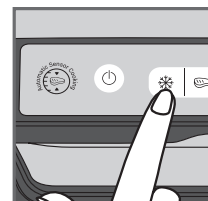
5

1. Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
2. Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
3. Position the removable drip tray at the front of the appliance.
4. Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply (the cable must be completely unwound).
5. Press the on/off button.
Caution: Make sure there is no food between the plates.

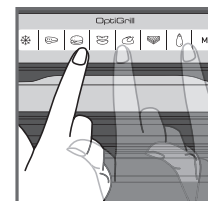
GRILL POSITION

A) USING AN AUTOMATIC PROGRAM

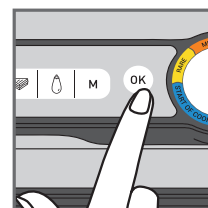
6 automatic programs:
red meat, burger, sausage,
poultry, sandwiches, eggplant



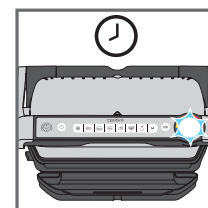
1



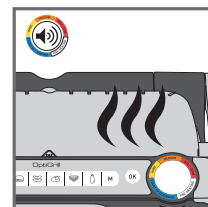
2



3



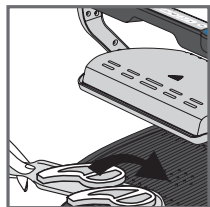
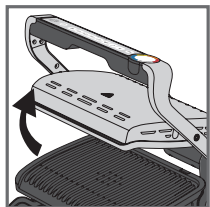
4



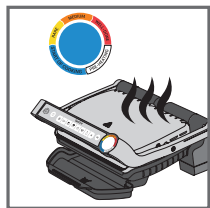
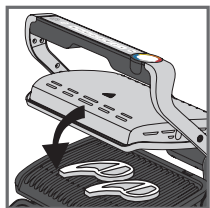
5

1. If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button. This function is only available when cooking with the automatic programs, not in manual mode.
2. Select the appropriate cooking program according to the type of food you wish to cook.
Tip, especially for meat: The cooking results on the automatic programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm. If you are uncertain about which cooking program to use, please refer to the cooking guide page 11.
3. Press the "OK" button: the appliance starts preheating and the cooking level indicator flashes white.
NB: If you have selected the wrong program, turn off the appliance and repeat the steps.
4. Wait for preheating to be complete.
5. When the level indicator stops flashing white and the grill beeps, the preheating is complete, the grill is ready to cook.
Comments: At the end of preheating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance after a while.

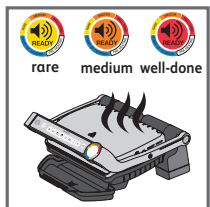
GRILL POSITION



6



7



8

6. Open the grill and place the food on the cooking plate.

Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically after a while.

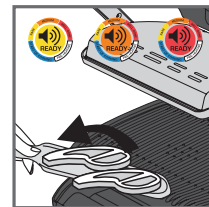
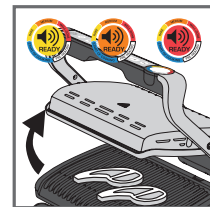
7. Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue to indicate the cooking is in progress (for the best results, do not open or move your food during the cooking process). The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Note for very thin pieces of food: Close the appliance, the button **OK** will flash and the indicator will stay steady white until you press **OK**. Press **OK** to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

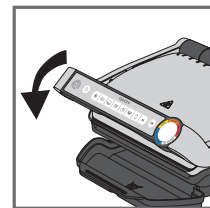
8. According to the level of cooking, the indicator light changes color. While cooking is in progress, a beep alerts you each time a cooking level is reached. When the indicator light is yellow with a beep, food is rare, orange with a beep, food is medium and red with a beep, food is well done.

N.B.: If you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator reaches steady blue. Please note, especially on meat, it is normal that cooking results vary depending on type, quality and origin of food.

GRILL POSITION



9



10

9. When the color corresponding to your desired cooking level becomes steady and the beep sounds, open the appliance and remove your food.

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

10. When finished cooking, remove food and close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: The security system will turn off automatically after a while if no program selection is made

Keep warm function

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

Note: The security system will power off the appliance automatically after a while.

Cooking a second batch straight away:

Once your first batch of food has finished cooking:

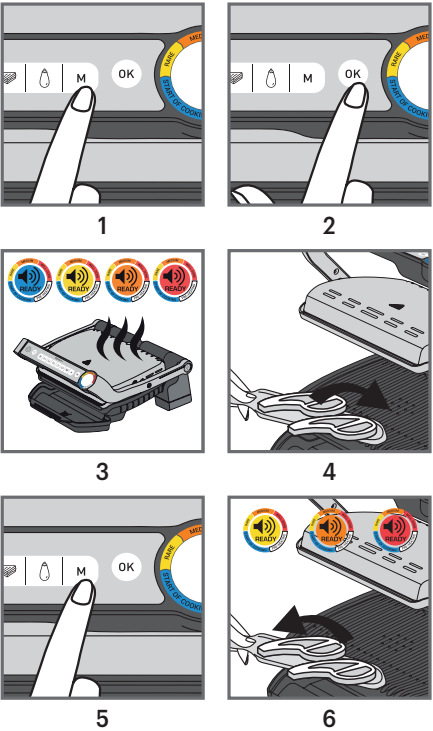
- Make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside.
- Select the cooking program (this step is necessary even if the program is the same as for the foods you have just finished cooking).
- Press the button "OK" to begin preheating. While preheating, the color level indicator will flash white.
- Once preheating is complete, the appliance will beep, and the indicator light will be steady white.
- The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that preheating is required for each new batch. Before preheating, make sure that the appliance is closed, and that no food is remaining inside. Wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.
- If the new preheating cycle is activated immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be reduced.

GRILL POSITION

B) USING THE MANUAL MODE



1. Select the manual mode and the cooking temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

	110°C
	150°C
	180°C
	210°C

2. Press OK to start preheating. The cooking level indicator flashes with the selected colour : preheating in progress. Wait until preheating is finished.

3. When the desired temperature is reached, the light stops flashing and the grill beeps: the grill is ready to cook.

4. Add the food on the grill, the cooking process begins.

5. You can adjust the temperature during cooking.

6. Watch the food cook and remove it when you consider it cooked as desired.

C) RECOMMENDATIONS FOR USE

Do not use oil or other fat in order to preserve the non-stick quality of the plates.

GRILL POSITION

D) COOKING GUIDE

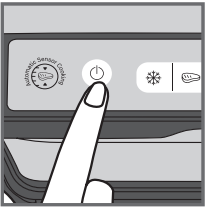
6 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

	COOKING LEVEL INDICATOR			
BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
BURGER	-	Rare	Medium	Well-done
SAUSAGE	-	-	-	Well-done
CHICKEN	-	-	-	Well-done
SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
EGGPLANT	-	-	Lightly Grilled	Grilled

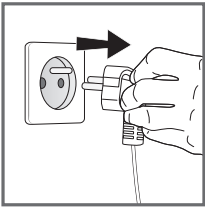
MANUAL MODE IN GRILL POSITION

	150°C	180°C	210°C
POTATOES			
ZUCCHINI / SQUASH			
TOMATOES			
ASPARAGUS			
MUSHROOMS			
ONIONS			
BROCOLI			
BABY CARROTS			
FENNEL			
SWEET POTATOES			
APPLE SLICES			
PINEAPPLE			
PEACH			
PORK			
SEAFOOD			
PEPPER			

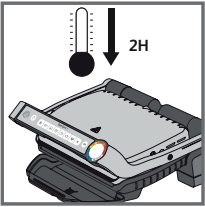
END OF USE



1



2



3

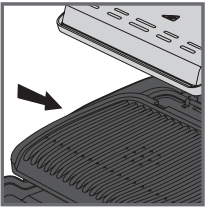
- 1. Turn off the appliance by pressing the on/off button on the handle.
- 2. Unplug the appliance from outlet.
- 3. Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

ACCESSORY

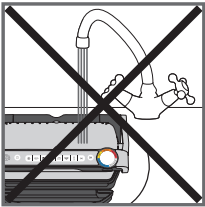
When using the additonnal baking tray accessory (not included), select the temperature by clicking on M several times until the colour matches your desired temperature:

	110°C
	150°C
	180°C
	210°C

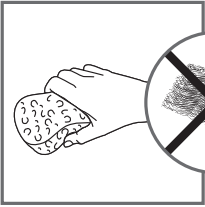
CLEANING



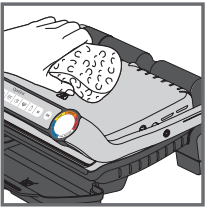
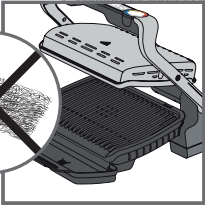
1



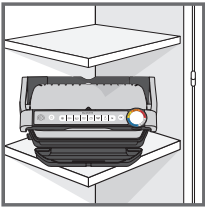
2



3



5



6

- 1. Before cleaning, unlock and remove the plates and drip tray to prevent damage to the cooking surface. Drain the drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.
- 2. Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.
- 3. The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.
- 4. Cooking plates should be washed by hand with hot water and a little washing-up liquid, then rinsed thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel. Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.
- 5. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
- 6. Always make sure the grill is clean and dry before storing.

Any repairs must be carried out by an approved service representative.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid blue + Button  blinking	Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	2 possible options: - Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	- The appliance has been kept open for too long while cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 The indicator light will blink purple + Button  /  /  blinking + Intermittent beeping	- Appliance failure. - Appliance stored or used in a room that is too cold.	Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
 The indicator light will blink purple + Button  blinking + Continuous beeping	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays white and cooking does not begin.	The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	The quantity of food should not exceed 4 cm.
	The grill was not opened completely when placing the food inside.	Open the grill completely and close it again.
	The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, " OK " is blinking.	Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button  temp control and  light fixed	Preheating time was cut short.	- Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or - Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Information about your warranty is available at www.obhnordica.com

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Sweden

Phone: +46 8 629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica TYPE GO71ELN0

220-240V, 50-60 Hz

1830-2180 W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.