

3 in 1
Barbecue grill
Contact grill
Oven heat



quick grill prestige //
contact grill //

**3-in-1
grill**

3 in 1
Barbecue grill
Contact grill
Oven heat //

60

60 minutes
timer setting //



Adjustable
temperature
setting //



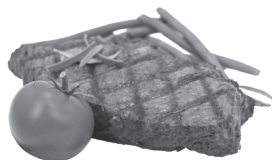
Detachable
grill plates //



Dishwasher safe
- grill plates //



Non-stick
coated plates //



Type 7101

Brugsanvisning - dansk	side	3 - 12
Bruksanvisning - svenska	sida	13 - 22
Bruksanvisning - norsk	side	23 - 31
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	32 - 40
Instruction manual - English	page	41 - 48

OBH Nordica Quickgrill Easy Clean

Før brug

Før grillen tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Apparatets dele

1. Indstillelig temperatur 1-5
2. Timer (0-60 minutter)
3. Termostatlamper, rød = opvarmning, grøn = klar til brug
4. Drypbakke
5. Løse non-stick grillplader
6. Håndtag
7. Håndtag til indstilling af højden på grillpladerne samt låsefunktion
8. Mekanisme til 180° åbning af grillen
9. RELEASE knapp



1. Pak grillen ud af emballagen.
2. Fjern grillpladerne ved at trykke "RELEASE knappen" på apparatet ind samtidig med at grillpladerne fjernes. Rengør grillpladerne i henhold til instruktionen under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
3. Efter rengøring sættes grillpladerne atter i grillen med et fast tryk. Der høres et klik, når pladerne er korrekt monteret.
4. Smør grillpladerne ind i lidt madolie inden brug.
5. Tag drypbakken ud og vask den af. Drypbakken er placeret bag på grillen.
6. Tør grillens kabinet af med en fugtig klud.
7. Placér grillen på en stabil, plan og varmebestandig overflade.

Sådan bruges apparatet

1. Sæt stikket i en stikkontakt.
2. Drej temperaturknappen til den ønskede indstilling 1-5. For at opnå det bedste resultat kræver en del madvarer lavere temperatur og længere tilberedningstid, ligesom andre madvarer kræver højere temperaturer, men kortere tilberedningstid. Resultatet afhænger ligeledes af smag og behag. Det anbefales derfor at prøve sig frem. Se endvidere grilloversigten senere i denne brugsanvisning.
3. Tænd apparatet ved at dreje timeren til den ønskede tid (max. 60 min.). Den røde kontrollampe lyser for at indikere, at apparatet varmer op. Når apparatet har nået den indstillede temperatur, tænder den grønne kontrollampe, hvorefter grillen er klar til brug.
OBS! Der kan opstå røglugt, når grillen varmer op første gang, hvilket er helt normalt.
4. Hvis apparatet ønskes slukket, inden den indstillede tid er gået, drejes timeren hen på "0".

OBS! Den grønne kontrollampe vil tænde og slukke under brug, hvilket indikerer, at varmelegemet bibeholder korrekt grilltemperatur.

Advarsel! Dampen fra grillen er meget varm, specielt når låget åbnes!

Brug et viskestykke eller grydelapper, når låget forsigtigt åbnes. Hvis det er nødvendigt at grille madvarerne i længere tid, lukkes låget igen og grillstegningen genoptages.

Når madvarerne er færdig grillet, fjernes madvarerne fra grillen ved hjælp af et plastredskab f.eks. en spatel (der kan tåle varme), anvend ikke metalredskaber, da de kan ødelægge grillpladernes non-stick belægning. Tag stikket ud af stikkontakten. Grillen må ikke efterlades tilsluttet lysnettet, når den er tom. Skær ikke i madvarerne, når de ligger på grillen, da belægningen kan beskadiges.

Bemærk at der kan forekomme fedtstænk fra grillen under tilberedning, hvorfor man bør være forsigtig.

Grillfunktion

For grillstegning af mad og sandwiches etc. på begge sider. Drej temperaturknappen til ønsket indstilling og tænd apparatet ved at dreje timeren hen til ønsket tilberedningstid. Når apparatet er opvarmet (grøn kontrollampe tænder), placeres råvarerne på grillpladen og håndtaget sænkes ned. Hvis der skal grilles tykkere råvarer, kan den øverste grillplade hæves ved at løfte håndtaget og samtidig sætte håndtaget på højre side til ønsket indstilling 1-5. Apparatet slukkes, når den indstillede tid er opnået eller ved at dreje timeren hen på "0". Husk at tage stikket ud af stikkontakten efter brug.

Barbecue-funktion

For grillstegning på en side af større mængder råvarer. Åbn grillen 180° ved at trække løkken placeret på mekanismen til åbning af grillen på højre side af apparatet udad samtidig med at den øverste del hæves, så begge grillplader ligger plant mod underlaget. Sørg for at den øverste grillplade klikker på plads og ligger stabilt. Kontroller at drypbakken er trukket lidt ud, så den dækker afløbshullet mellem pladerne. Drej temperaturknappen til ønsket indstilling og tænd apparatet ved at dreje timeren til ønsket indstilling. Når apparatet er opvarmet (grøn kontrollampe tænder), placeres råvarerne på grillpladerne. Hvis der kun skal anvendes én grill plade, anbefales det at anvende den nederste plade. Luk grillen ved at trække i løkken på højre side. Apparatet slukkes, når den indstillede tid er opnået eller ved at dreje timeren hen til "0". Husk at tage stikket ud af stikkontakten efter brug.

Holde-varm-funktion / optøningsfunktion

For opvarmning/optøning af dybfrosne retter, brød etc. Denne funktion kan endvidere anvendes til at holde allerede tilberedte retter/madvarer varme. Den øverste grillplade kan hæves for at få en ovn-lignende effekt, hvis det ønskes. Løft håndtaget lidt og sæt håndtaget på højre side af grillen til ønsket indstilling 1-5 for at hæve den øverste grillplade. Drej temperaturknappen til en lavere indstilling f.eks. 1-3 for opvarmning/optøning og placér råvarerne på grillpladerne. Tænd apparatet ved at dreje timeren til ønsket tid.

Se endvidere afsnittet "Grillskema" senere i denne brugsanvisning vedrørende stegetider.

Tips før grillstegning

For at opnå det bedste grillresultat:

- Opvarm altid grillen før brug.

- Grill kun fisk og kød uden ben for at opnå et mere ensartet grillresultat.
- Placér tykkere stykker på den bageste del af grillpladen.
- Marinér madvarerne og lad dem ligge i køleskabet i mindst 1 time, inden grillstegning påbegyndes.
- Hvis man griller madvarer med skind på, bør skindet vendes nedad.
- Sørg for at pensle grøntsager med olie for et mere ensartet grillresultat.
- Kontroller jævnlige drypbakken, så den ikke løber over.

Rengøring og vedligeholdelse

- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Lad grillen køle helt af inden rengøring.
- Nedsænk aldrig grillen eller ledningen i vand eller andre væsker.
- Fjern pladerne som beskrevet under afsnittet "Før brug". Skrab rester fra grillpladerne af ved hjælp af den medfølgende skraber. Anvend aldrig metalredskaber.
- Afvask grillpladerne i vand tilsat lidt sulfo. Sørg for at grillpladerne er helt tørre, før de atter placeres i grillen som beskrevet tidligere. Grillpladerne kan vaskes i opvaskemaskine.
- Tøm drypbakken og vask den af, inden den sættes tilbage.
- Tør kabinettet af med en fugtig klud.
- Sørg for, at grillen er helt tør, før den anvendes igen.

Opbevaring

Opbevar grillen i emballagen eller på et tørt og rent sted. Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme. Grillen kan låses, når den er lukket, ved at sætte håndtaget på højre side af apparatet på "LOCK". Sæt håndtaget på højre side af apparatet på "OPEN" for at åbne grillen igen.

Grillskema

Alle tilberedningstider er angivet i minutter.

Madvarer	Vægt	Tilberedningstid	Tips
Bøf	300 g / 2,5 cm	3 min. meget rød 5 min. medium 7 min. gennemstegt	Pensl med olie og krydr før tilberedning
Bøf	100 g / 1 cm	1 min. meget rød 2 min. medium 3 min. gennemstegt	
Svinekoteletter	150-200 g / 2,5 cm	6-8 min.	Puds lidt af fedtet af inden grillstegning
Kyllingebryst (uden skind og ben)	100-150 g	8-10 min	Grill indtil saften er klar.
Kyllingebryst (med skind og ben)	100 g	9-11 min.	Vend skindsiden nedad
Kyllingelår (uden skind)	100 g	5-6 min.	Grill indtil saften er klar.

Hamburgere	100 g	3-4 min.	
Pølser	Tykke Tynde	10-12 min 8-10 min.	Prik hul i pølsen, inden den lægges på grillen.
Røget skinke i skiver	5 mm	2-3 min.	Vend når ca. halvdelen af tiden er gået.
Fisk med skind	225 g	3-4 min.	Grilles med skindsiden nedad.
Laksefileter	150 g	8-10 min.	Marineres inden grillstegning.
Rejer, rå uden skal	Large Medium	3-4 min. 2-3 min.	Pensl med olie og krydr med citron.
Aubergine	1 cm, skiver	3-4 min.	Pensl med olie inden grillstegning.
Hele svampe	4 cm	3-4 min.	Pensl med olie inden grillstegning.
Løg	1 cm skiver	5-7 min.	Pensl med olie og krydr inden grillstegning.
Kartofler	1 cm skiver	18-20 min.	Pensl med olie og krydr med salt og peber inden grillstegning.

Hvornår er maden færdiggrillet?

Letstegt kød: Kødet "fjedrer" tilbage og virker spændstigt, når man trykker på det.

Mediumstegt kød: Er længere tid om at "fjedre" tilbage, når man trykker på det.

Gennemstegt kød: Fast kød, som ikke "fjedrer" tilbage, når man trykker på det.

Kylling: Stik hul på kødet med en gaffel. Kødsaften skal være helt fri for blod, når kyllingen er færdigstegt.

OBS! Tag kødet væk fra grillen, inden der skæres i det, for ikke at ødelægge grillens belægning.

Grillet fisk: Er færdig, når fisken let kan deles i skiver.

Marinering

Lav nogle snit i kødet, så det lettere tager imod marinaden.

Anvend altid en skål (dog ikke af metal) eller en plastikpose til at blande marinaden med madvarerne.

Marinéer madvarerne i mindst 1 time inden grillstegning.

Jo længere man marinerer, jo mere smag og mørhed får madvarerne. Fisk kræver dog kortere marineringsstid end kød.

Opskrifter

Fisk i balsamico eddike (4 pers.)

4 stk. benfri hvid filet (eks. Helleflynder) á ca. 100 gr.

6 spsk. balsamico eddike

Revet skal og saft fra ½ økologisk citron

Sort peber

2 skalotteløg i skiver

1. Forvarm grillen
2. Placér fileterne på grillpladen. Pensl med balsamico eddiken og luk grill-låget og grill fisken i 4-5 minutter eller indtil fisken er gennemstegt.
3. Fisken fjernes fra grillen og pensles med citronsaften og den sorte peber. Pyntes med citronskallen og skalotteløgene.

Fisken kan evt. anrettes på en tallerken med cremet kartoffelmos og baby spinatblade.

Ingefær grøntsager (4 pers.)

1 kg grøntsager efter eget valg skåret i større stykker (f.eks. løg, babymajs, courgette/squash, aubergine, gulerødder, champignons, broccoli)

Marinade:

6 spsk. sherry

3 spsk. teriyaki sauce

4 spsk. jomfru olivenolie

½ spsk. sesamolie

1 spsk. ingefær, skræillet og revet

3 fed hvidløg, pillet og presset

2 tsk. Tabasco sauce

2 ½ tsk. havsalt

Friskkværnet peber

1. Læg alle grøntsagerne i en skål.
2. Bland alle ingredienserne til marinaden og hæld den over grøntsagerne. Lad grøntsagerne trække i marinade i min. 1 time.
3. Forvarm grillen.
4. Læg grøntsagerne på grillen og luk forsigtigt låget ned over grøntsagerne.
5. Steg grøntsagerne i ca. 10 min. eller til de har den ønskede konsistens. Stegetiden varierer af grøntsagens art og tykkelse.

Grillet kylling med citronpesto (4 pers.)

4 tsk. kyllingebryst uden skind og ben (á ca. 100 gr.)

1 stort bundt basilikum

75 g pinjekerner

1 fed hvidløg

75 g revet parmesanost
Revet citronskal fra 2 økologiske citroner
4 spsk. citronsaft
Salt og friskkværnet peber

1. Forvarm grillen. Læg kyllingestykkerne på grillpladen og luk forsigtigt låget.
2. Steg kyllingerne i ca. 8-10 minutter eller til de er gennemstegte. (Stik hul på kødet med en gaffel. Kødssaften skal være helt fri for blod, når kyllingen er færdigstegt).
3. I mellemtiden tilberedes pestoen. Basilikum, pinjekerner, hvidløg, parmesanost, citronskræl og –saft, olivenolie og krydderier blendes i en blender til en blød glat masse.
4. Fjern kyllingen fra grillen og læg en klat pesto på hvert kødstykke. Server kyllingerne med kogte nye kartofler og, grøntsager efter eget valg.

Krydret tortilla steak (4 pers.)

4 stk. bød (f.eks. mørbrad, tyndsteg eller tyksteg) á ca. 100 g
1 avocado i skiver
1 rød peber i skiver
Lollo Bionda salat
2 tsk. citronsaft
1 spsk. chili pulver
4 hvide tortillas eller 8 tacoskaller

1. Forvarm grillen og læg herefter kødet på grillpladen. Luk forsigtigt låget.
2. Steg bøfferne i 4-5 minutter eller til kødet er som ønsket. Fjern bøfferne fra grillen og lad dem ligge et par minutter. Skær derefter bøfferne diagonalt i strimler og læg dem i en skål sammen med avocado, peber, salat, citronsaft og chilipulver.
3. Bland ingredienserne godt og læg fyldet på en tortilla alt. i en tacoskal og server med frisk grøn salat og en skefuld creme fraiche eller syrnet fløde.

Amerikanske burgere (4 pers.)

1 kg hakket oksekød 8-10% fedt
5 fed pressede hvidløg
6 skalotteløg i fine skiver
2 tsk. stødt spidskommen
1 tsk. tørrede krydderier ex. peber, oregano, timian etc.
4 spsk. tomat sauce
2 spsk. Worcestershire sauce
2 mellemstore æg
200 g tørrede, friske brødkrummer

1. Bland alle ingredienser og rør godt rundt. Form kødet til runde, flade burgerbøffer.
2. Læg burgerbøfferne på et stykke bagepapir og lad dem stå koldt, indtil de skal bruges.
3. Forvarm grillen og læg burgerne på grillpladen og luk forsigtigt låget.
4. Steg burgerne i 8-10 minutter afhængig af tykkelse. Burgerne skal være gennemstegte.
5. Servér burgerne på et stykke brød sammen med salatblade, skivet tomat og sauce/dressing efter eget valg.

Grillede courgette og peberfrugter med pasta penne og brieost (4 pers.)

4 courgetter (squash) i skiver
1 rød, 1 grøn og 1 gul peberfrugt i skiver

50 g tørrede pasta penne
175 g brie i små tern
2 spsk. olivenolie
1 bundt hakket dild
Salt og friskkværnet peber

1. Kog pasta pennene som beskrevet på pakken.
2. Forvarm grillen og læg grøntsagerne på grillpladen og luk låget forsigtigt.
3. Steg i ca. 5 minutter eller til grøntsagerne er stegte.
4. Fjern vandet fra pastaen og ibland de grillede grøntsager, briestykkerne, olivenolien og dilden.
5. Tilsæt slag og peber og bland det hele godt over ilden i et par minutter. Servér i 4 små skåle sammen med et stykke ristet brød.

Krydret cajun kylling (4-6 pers.)

2 spsk. knust chili
1 spsk. groft hakket oregano
1 spsk. friskkværnet peber
1 spsk. Lys brun sukker
2 tsk. frisk timian
6 stk. kyllingebryst uden skind og ben

1. Bland de første 5 ingredienser i en skål.
2. Dæk kyllingestykkerne med blandingen ved at trykke den ned på kyllingekødet. Lad kyllingestykkerne stå tildækket min. 1 time i køleskabet.
3. Forvarm grillen. Læg kyllingestykkerne på grillpladen og luk forsigtigt låget. Steg kyllingerne i ca. 8-10 minutter eller til kødet er gennemstegt. (Stik hul på kødet med en gaffel. Kødsaften skal være helt fri for blod, når kyllingen er færdigstegt).

Servér med blandet salat.

Marokkansk citronkylling (4-6 pers.)

6 tsk. kylling uden skind og ben (å ca. 150 g)
250 ml frisk citronsaft
2 spsk. friskrevet citronskal af en økologisk citron
6 spsk. jomfru olivenolie
3 spsk. honning
2 tsk. fint spidskommen
1 spsk. sød chili sauce
2 tsk. sød paprika
2 tsk. knust koriander
6 spsk. hvidvin
4 fed knust hvidløg
10 g frisk hakket mynte
10 g frisk hakket persille

1. Rids kyllingestykkerne.
2. Bland alle øvrige ingredienser.
3. Marinér kyllingestykkerne i et par timer eller til næste dag i køleskabet.

4. Forvarm grillen.
5. Læg kyllingestykkerne på grillpladen.
6. Luk låget, indstil timeren og steg kyllingestykker i 8-10 min. eller til de er gennemstegte. (Stik hul på kødet med en gaffel. Kødssaften skal være helt fri for blod, når kyllingen er færdigstegt).
7. Under stegning kan låget åbnes og der kan påføres yderligere marinade.

Laksefilet med cremet dildsauce (4 pers.)

- 4 stk. laksefilet á 100 g
- 3 dl piskefløde
- 4 spsk. tør hvidvin
- 2 spsk. tomatpuré
- 2 tsk. citronsaft
- 4 finthakkede skalotteløg
- 4 tsk. finthakket chili

1. Forvarm grillen. Læg laksen på grillen, luk låget og steg i 4-5 minutter afhængig af tykkelse (er færdig, når fisken let kan deles i skiver).
2. I mellemtiden blandes fløde, hvidvin og tomatpasta i en gryde og koges ved svag varme, indtil blandingen bliver lidt tykkere.
3. Ibland citronsaft, skalotteløg og dild og varm atter igennem uden at koge.
4. Servér laksen med saucen.

Tunsteaks med lime og ingefær (4-6 pers.)

- 8 stk. tunsteaks á ca. 100 g
- 2 spsk. jomfru olivenolie
- 5 spsk. lime juice
- 5 spsk. teriyaki sauce
- 5 spsk. sherry
- 2 spsk. lys brun sukker
- 3 spsk. revet ingefær
- 1 spsk. revet skal af lime
- 50 g smør (gerne usaltet)

1. Tør tunsteaksene med køkkenrulle og læg dem i et fad. Smør let med olivenolie.
2. De øvrige ingredienser blandes i en skål og hældes over tunsteaksene. De stilles i køleskabet i ca. 1 time – ikke mere.
3. Forvarm grillen. Læg tunsteaksene på grillen og luk låget. Steg tunsteaksene i ca. 8-10 minutter til de er gyldne.
4. Krydr med slag og peber og servér straks.

Forårsløg, asparges og peberfrugter med balsamico eddike (4 pers.)

- 2 røde peberfrugter i kvarte
- 250 g forårsløg i skiver
- 250 g asparges
- 3 spsk. jomfru olivenolie
- 3 spsk. balsamico eddike
- 1 bundt hakket bladpersille
- Salt og friskkværnet peber

1. Forvarm grillen og læg grøntsagerne på grillpladen og luk låget.
2. Steg i 5 minutter eller til grøntsagerne er møre, vend dem af og til under stegningen.
3. Fjern grøntsagerne fra grillen og bland dem med olivenolie, balsamico eddike og hakket bladpersille.
4. Krydr med salt og peber og servér straks.

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før ibrugtagning og gem den.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
8. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
9. Apparatet bliver meget varmt under brug. Rør ikke ved de varme dele. Efter brug skal apparatet behandles med forsigtighed.
10. Anvend eller opbevar aldrig apparatet udendørs, da det kan blive udsat for regn og fugt.
11. Lad ikke apparatet være uden opsyn når det er tændt.
12. **Advarsel!** Brug aldrig kul, træ, papir, tændvæske eller tilsvarende i forbindelse med brug af apparatet.
13. Placer ikke apparatet i nærheden af letantændeligt materiale såsom gardiner, duge og lignende, da dette kan forårsage at der opstår brand.
14. Anvend ikke andet tilbehør end det, der følger med apparatet.
15. Det er meget vigtigt at holde apparatet rent, eftersom det kommer i direkte kontakt med levnedsmidler.
16. Vær forsigtig og opmærksom når der tilberedes mad som indeholder fedt.
17. **FORSIGTIG:** For at undgå farlige situationer som følge af utilsigtet tilkobling af afbryderen, må dette apparat ikke kunne tilsluttes ledningsnettet via en ekstern indkoblingsanordning, som f.eks. en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, som tændes og slukkes automatisk.
18. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
19. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm max. 30 mA). Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
20. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende omgivelser så som:
 - Personalerum, kontorer og andre arbejdsmæssige omgivelser
 - Bondegårde
 - Kunder på hoteller, moteller, vandrehjem og andre beboelsesmæssige omgivelser

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

Bortskaffelse af apparatet



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

Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 7101
220-240 V – 50 Hz
2000 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes

OBH Nordica Quickgrill Prestige

Innan användning

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten och spar den till framtida behov.

Apparatens delar

1. Temperaturreglage 1-5
2. Timer (0-60 minuter)
3. Termostatlampor, röd = uppvärmning, grön = klar att använda
4. Dropptråg (ej synligt)
5. Löstagbara non-stick belagda grillplattor
6. Handtag
7. Spak för inställning av höjden på grillplattan + låsfunktion
8. Spärr med ögla för 180° öppning
9. RELEASE knapp



1. Packa upp grillen ur emballaget.
2. Ta bort grillplattorna genom att trycka in respektive "RELEASE-knapp" på apparaten samtidigt som grillplattan lyfts bort. Rengör grillplattorna enligt anvisningarna under "Rengöring och underhåll".
3. Efter rengöring sätts plattorna tillbaka genom att sätta dem på plats och trycka till, ett klick hörs när plattorna sitter korrekt.
4. Smörj in grillplattorna med lite matolja innan användning.
5. Diska dropptråget som sitter i bakkanten under apparaten. Torka av höljet med en fuktig trasa.
6. Placera apparaten på en plan och värmetålig yta.

Användning

1. Sätt i kontakten i ett vägguttag.
2. Vrid temperaturreglaget till önskad inställning 1-5. För bästa grillresultat kräver en del matvaror lägre temperatur och längre tillagningstid samtidigt som andra bäst tillagas på hög temperatur under kort tid. Resultatet varierar också beroende på »tycke och smak«. Prova er fram till vilket läge som passar bäst till det som skall tillagas och håll koll på resultatet under tillagningens gång. Se även grillschema längre fram.
3. Starta apparaten genom att vrida timern till önskad tid (max 60 min). Den röda signallampan tänds och indikerar att apparaten värms upp. När uppvärmningen är klar tänds den gröna signallampan och grillen är klar att använda. **OBS!** Röklukt kan uppstå när du värmer upp apparaten första gången, vilket är normalt.
4. För att stänga av apparaten innan inställd tid uppnåtts, vrid timern till 0.

OBS! Den gröna signallampan kommer att tändas och släckas växelvis under användning vilket indikerar att värmeelementen bibehåller perfekt grilltemperatur.

Varning! Ångan från grillen är mycket het, speciellt när locket öppnas!

Använd en handduk eller grytlappar när du försiktigt öppnar locket. Om du inte är nöjd med resultatet utan behöver grilla lite till, stäng locket igen och fortsätt grillningen.

När du grillat färdigt, lyft bort råvarorna från grillen med hjälp av plastredskap (värmetåliga), använd inte metallredskap då de kan skada non-stick beläggningen på grillplattorna. Dra ur kontakten, lämna inte grillen ansluten när den är tom. Skär inte i råvarorna när de ligger på grillen eftersom beläggningen skadas.

Observera att fett kan stänka under tillagning.

Grillfunktion

För dubbelsidig grillning av mat, varma smörgåsar, paninis etc. Vrid temperaturreglaget till valfri inställning och starta apparaten genom att vrida timern till önskad tid. När apparaten är uppvärmd (grön signallampa tänds), placeras råvarorna på grillplattan och hantaget sänks ner. Om du ska grilla tjockare råvaror kan den övre grillplattan höjas genom att lyfta på hantaget något och dra spaken på höger sida till valfri inställning 1-5. Apparaten stängs av när inställd tid uppnåtts, eller genom att vrida timern till 0. Kom ihåg att dra ur kontakten efter avslutad användning.

Barbequefunktion

För enkelsidig grillning av större mängd råvaror. Öppna grillen 180° genom att dra öglan på höger sida om apparaten utåt samtidigt som du fäller upp övre delen, så att båda grillplattorna lägger plant mot underlaget. Se till att den övre grillplattan klickar på plats och ligger stabilt. Kontrollera att dropptråget är något utdraget så att det täcker avrinningshållet mellan plattorna. Vrid temperaturreglaget till valfri inställning och starta apparaten genom att vrida timern till valfri inställning. När apparaten är uppvärmd (grön signallampa tänds), placeras råvarorna på grillplattorna. Om man bara använder en grillplatta rekommenderas det att man använder den undre (bottendelen). Stäng grillen genom att dra i öglan på höger sida. Apparaten stängs av när inställd tid uppnåtts, eller genom att vrida timern till 0. Kom ihåg att dra ur kontakten efter avslutad användning.

Värmehållnings-/upptiningsfunktion

För uppvärmning/upptining av djupfrysta rätter, bröd etc. Denna funktion kan även användas för värmehållning av redan tillagade rätter/råvaror. Den övre grillplattan kan höjas för att få en ugnseffekt om så önskas. Lyft hantaget något och dra spaken på höger sida till valfri inställning 1-5 för att höja den övre grillplattan. Vrid temperaturreglaget till en lägre inställning, t ex 1-3 för uppvärmning/upptining och placera råvarorna på grillplattorna. Starta apparaten genom att vrida timern till önskad tid.

Med hänsyn till grilltider, se avsnittet "Grillschema" i bruksanvisningen.

Tips före grillning

För bästa resultat:

- Förvärm alltid grillen.
- Grilla bara benfri fisk, kött och fläsk för jämnare grillresultat.
- Marinera råvarorna och låt ligga i kylan i minst 1 timme innan grillning.

- Pensla grönsaker med olja för jämn grillning.
- Kontrollera regelbundet dropptråget så att det inte svämmar över.

Rengöring och underhåll

- Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
- Låt grillen svalna innan rengöring.
- Sänk inte ner grillen eller sladden i vatten eller annan vätska.
- Ta bort plattorna (se "Innan användning") och skrapa bort rester på plattorna med hjälp av den medföljande skrapan. Använd aldrig metallredskap.
- Rengör plattorna i vatten med lite diskmedel i. Se till att plattorna är helt torra innan de sätts tillbaka i grillen. Plattorna kan diskas i diskmaskin.
- Töm dropptråget och diska det innan det sätts tillbaka.
- Torka av höljet med en fuktig trasa.
- Se till att grillen är helt torr innan nästa användning.

Förvaring

Förvara grillen i dess förpackning eller på ett torrt och rent ställe. Se till att inte sladden ligger i kläm. Grillan kan låsas i stängt läge genom att dra spaken till höger på apparaten till LOCK. Dra spaken till OPEN för att öppna dem igen.

Grillschema

Alla tillagningstider är angivna i minuter. Tiderna är ungefärliga och kan variera beroende på råvarans temperatur, tjocklek etc.

Råvara	Vikt	Tillagningstid	Tips
Biff	300 g / 2,5 cm	3 min. mycket rött 5 min. medium 7 min. genomstekt	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Biff	100 g / 1 cm	1 min. mycket rött 2 min. medium 3 min. genomstekt	
Fläskkotletter	150-200 g / 2,5 cm	6-8 min.	Putsa bort lite fett innan grillning.
Kycklingbröst (Skins och benfria)	100-150 g	8-10 min.	Grilla tills saften är klar.
Kycklingbröst (med skinn och ben)	100-150 g	9-11 min.	Grilla tills saften är klar.
Kycklinglår (utan skinn)	100 g	5-6 min.	Grilla tills saften är klar.
Hamburgare	100 g	3-4 min.	
Korv	Tjocka Smala	10-12 min. 8-10 min.	Stick hål i korven innan de läggs på grillen.
Rökt skinka i skivor	5 mm	2-3 min.	Vänd efter halva tiden

Fisk med skinn	225 g	3-4 min.	Lägg skinnsidan nedåt.
Laxfiléer	150 g	8-10 min.	Marineras innan grillning.
Räkor utan skal	Large Medium	3-4 min. 2-3 min.	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Aubergine	1 cm. skivor	3-4 min.	Pensla med olja innan grillning.
Hela svampar	4 cm	3-4 min.	Pensla med olja innan grillning.
Lök	1 cm skivor	5-7 min.	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.
Potatis	1 cm skivor	18-20 min.	Pensla med olja och olika kryddor innan grillning.

När är maten färdiggrillad?

Lättgrillat kött - köttet "fjädrar" tillbaks när du trycker på det, känns spänstigt.

Mediumgrillat kött - Tar längre tid att fjädra tillbaks när du trycker på köttet.

Välgrillat kött - Fast kött, fjädrar inte tillbaks när du trycker på det.

Kyckling - stick hål på köttet med en gaffel. Köttsaften ska vara helt blodfri när kycklingen är färdiggrillad.

OBS! Ta bort köttet från grillen innan du skär i det för att inte repa beläggningen.

Grillad fisk - färdig när fisken lätt skivar sig.

Marinering

Gör några snitt i köttet så att köttet lättare absorberar marinaden.

Använd alltid ett kärl (ej metallkärl) eller en plastpåse för att blanda marinaden med råvarorna. Marinera råvarorna minst 1 timme innan grillning.

Ju längre marinering desto mer smak och mörhet får råvarorna. Fisk kräver kortare marineringstid än kött.

Recept

Fisk i balsamvinäger (4 pers.)

4 st. benfria vitfisk filéer (t ex hälleflundra) á 100 g.

6 msk balsamvinäger

Rivet skal och saft från en halv citron

Svartpeppar

2 st. Charlottenlökar i skivor

1. Värm grillen.
2. Placera fisken på grillen och pensla med balsamvinäger och stäng locket. Grilla fisken i 4-5 minuter tills fisken är genomstekt.
3. Ta bort fisken från grillen och pensla med citronsaft och svartpeppar. Dekorera med rivet citronskal och charlottenlök.

Grönsaker med Ingefära (4 pers.)

1 kg valfria grönsaker skurna i större bitar (t ex lök, minimajs, squash, aubergine, paprika, champinjoner, broccoli etc.).

Marinad:

- 6 msk sherry
 - 3 msk teriyakisås
 - 4 msk olivolja
 - ½ msk sesamolja
 - 1 msk ingefära, skivad eller riven
 - 3 vitlöksklyftor, pressade eller skivade
 - 2 tsk Tabasco
 - 2 ½ tsk havssalt
- Färskmalen svartpeppar

1. Lägg alla grönsaker i en skål.
2. Blanda ihop marinaden och håll den över grönsakerna. Låt grönsakerna ligga i marinaden i minst en timme.
3. Lägg grönsakerna på grillen när den är varm och stäng locket.
4. Grilla grönsakerna i ca 10 min eller tills de har önskad konsistens. Tiden varierar beroende på grönsakssort och tjocklek.

Grillad Kyckling med citronpesto (4 pers.)

4 st. kycklingbröst utan skinn och ben (å ca 100 g)

- 1 kruka basilika
- 75 g pinjenötter
- 1 vitlöksklyfta
- 75 g riven parmesanost
- Rivet citronskal från 2 st. citroner
- 4 msk citronsaft
- Salt och färskmalen svartpeppar

1. Lägg kycklingfiléerna på grillen när den är varm och stäng locket.
2. Stek kycklingen ca 8-10 min eller tills genomstekt. (stick hål på köttet med en gaffel, saften ska vara helt fri från blod)
3. Basilika, pinjenötter, vitlök, parmesanost, citronskal och saft, olivolja och kryddor blandas i en blender till en blöt mix.
4. Ta bort kycklingen från grillen och lägg pesto på varje bit. Servera med potatis och grönsaker.

Tortilla biff (4 pers)

4 st biff á ca 100 g
1 avokado i skivor
1 röd chili hackad
Sallad
2 tsk citronsaft
1 msk chilipulver
4 tortillabröd eller 8 tacoskal

1. Förvärm grillen och lägg därefter köttet på grillplattan. Stäng locket försiktigt.
2. Stek biffarna i 4-5 minuter eller till köttet grillats som önskat. Ta bort biffarna från grillen och låt dem ligga i ett par minuter. Skär biffarna diagonalt i strimlor och lägg dem i en skål tillsammans med avokado, peppar, sallad, citronsaft och chilipulver.
3. Blanda ingredienserna noga och lägg fyllningen på ett tortillabröd alt. i ett tacoskal och servera med sallad och en matsked creme fraiche.

Hamburgare (4 pers.)

1 kg köttfärs, 8-10 % fett
5 vitlöksklyftor, pressade
6 charlottenlökar, skivade tunt
1 tsk torkade kryddor som peppar, basilika, oregano, timjan etc.
4 msk tomatsås
2 msk Worcestershire sås
2 ägg, mellanstora
200 g ströbröd

1. Blanda alla ingredienser ordentligt. Forma smeten till runda flata hamburgare.
2. Lägg hamburgarna på bakpapper och låt dem stå kallt ett tag innan grillning.
3. Lägg på hamburgarna när grillen är varm och stäng locket försiktigt.
4. Grilla hamburgarna i ca 3-4 min beroende tjocklek. Hamburgarna ska genomstekas.

Grillad squash och paprika med pasta penne och brieost (4 pers)

4 squash i skivor
1 röd, 1 grön och 1 gul paprika strimlade
500 g pasta penne
175 g brie i tärningar
2 msk olivolja
1 bunt hackad dill
Salt och peppar från kvarn

1. Koka pastan enligt anvisningen på paketet.
2. Förvärm grillen och lägg grönsakerna på grillplattan och stäng locket försiktigt.
3. Stek i ca 5 minuter eller tills grönsakerna är helt stekta.
4. Häll av vattnet från pastan och blanda de grillade grönsakerna, brieosten, olivoljan och dillen.
5. Tillsätt salt och peppar och blanda över värmen ett par minuter. Servera i 4 små skålar tillsammans med rostat bröd.

Kryddad cajun kyckling (4-6 pers)

2 msk hackad chili

1 msk grovt hackad oregano

1 msk peppar från kvarn

1 msk farinsocker

2 tsk färsk timjan

6 st kycklingbröst utan skinn och ben

1. Blanda de första 5 ingredienserna i en skål.
2. Täck kycklingdelarna med blandningen och låt dem stå svalt minst 1 timme.
3. Förvärm grillen. Lägg kycklingdelarna på grillplattan och stäng locket. Stek kycklingarna i ca 8-10 min eller tills köttet är genomstekt. (Stick hål på köttet med en gaffel. Kötsaften ska vara helt fri från blod när kycklingen är genomstekt. Servera med sallad.

Marockansk citronkyckling (4-6 pers)

6 st kycklingdelar utan skinn och ben á 150 g

250 ml citronsaft

2 msk rivet citronskal

6 msk olivolja

3 msk honung

1 msk chilisås

2 tsk paprikapulver

2 tsk mald koriander

6 msk vitt vin

4 vitlöksklyftor

10 g färsk hackad mynta

10 g färsk hackad persilja

1. Snitta kycklingdelarna.
2. Blanda de övriga ingredienserna.
3. Marinera kycklingdelarna i ett par timmar eller till nästa dag i kylskåpet.
4. Förvärm grillen.
5. Lägg kycklingdelarna på grillplattan.
6. Stäng locket, ställ in timern och stek kycklingdelarna i 8-10 minuter eller till de är genomstekta. (Stick hål på köttet med en gaffel. Kötsaften ska vara helt fri från blod när kycklingen är helt genomstekt.
7. Under grillningen kan locket öppnas och ytterligare lite marinad kan penslas på.

Lax med krämig dillsås (4 pers)

4 st laxfiléer á 100 g

3 dl vispgrädde

4 msk torrt vitt vin

2 msk tomatpuré

2 tsk citronsaft

4 finhackade charlottenlökar

4 tsk finhackad chili

1. Förvärm grillen. Lägg laxen på grillen och stäng locket och stek i 4-5 minuter beroende på tjocklek. (Fisken är färdig när den lätt skivar sig).

2. Under tiden blandas grädde, vitt vin och tomat puré i en gryta och kokas på svag värme tills blandningen tjocknat något.
3. Blanda i citronsaft, charlottenlök och dill och värm upp utan att koka.
4. Servera laxen med såsen.

Tonfisk med lime och ingefära (4-6 pers)

8 st tonfisk skivor á ca 100 g
2 msk olivolja
5 msk limejuice
5 msk teriyakisås
5 msk sherry
2 msk farinsocker
3 msk riven ingefära
1 msk rivet limeskal
50 g smör (gärna osaltat)

1. Torka av tonfisken med hushållspapper och lägg dem på ett fat. Smörj in med olivolja.
2. De övriga ingredienserna blandas i en skål och hålls över tonfisken. Låt dem stå i kylskåpet i ca 1 timme - inte mer.
3. Förvärm grillen. Lägg tonfisken på grillen och stäng locket. Stek tonfisken i ca 8-10 minuter eller tills de är gyllenbruna.
4. Krydda med salt och peppar och servera snarast.

Lök, sparris och paprika med balsamvinäger (4 pers)

2 röda paprikor i bitar
250 g skivad lök
250 g sparris
3 msk olivolja
3 msk balsamvinäger
1 knippe hackad bladpersilja
Salt och peppar från kvarn

1. Förvärm grillen och lägg grönsakerna på grillplattan och stäng locket.
2. Stek i 5 minuter eller tills grönsakerna är möra, vänd på dem under stekning.
3. Ta bort grönsakerna från grillen och blanda dem med olivolja, balsamvinäger och hackad bladpersilja.
4. Krydda med salt och peppar och servera genast.


Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

6. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
7. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
8. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
9. Apparaten blir mycket varm under användning. Rör inte de varma delarna. Efter användning ska apparaten hanteras med försiktighet.
10. Använd eller förvara aldrig grillen utomhus, då den kan bli utsatt för regn och fukt.
11. Apparaten bör inte lämnas obevakad under användning.
12. **Varning!** Använd aldrig kol, trä, papper, tändvätska eller motsv. i samband med användning av elgrillen.
13. Ställ aldrig grillen på ojämnt underlag, på känsliga bordsytor eller i närheten av vägg och gardiner. Placera aldrig grillen bredvid en värmekälla (ugn, spis etc.) eller på en annan elapparat.
14. Använd inte andra tillbehör än de som medföljer.
15. Det är mycket viktigt att hålla apparaten ren eftersom den kommer i direktkontakt med livsmedel.
16. Var försiktig och uppmärksam när det tillbereds mat som innehåller fett.
17. **WARNING:** För att undvika farliga situationer som följd av oavsiktlig aktivering, får denna apparat inte anslutas till nätet via en extern anslutningsanordning såsom t ex en timer eller vara ansluten till ett kretslopp som startas och stängs av automatiskt.
18. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats ska den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
19. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
20. Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande såsom:
 - Personalrum, kontor och andra arbetsmiljöer
 - Bondgårdar
 - Kunder på hotell, motell, vandrarhem och andra bostadsmiljöer
21. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Kassering av förbrukad apparatur



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

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58

163 91 Spånga

Tfn 08-445 79 00

www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 7101

220-240 V – 50 Hz

2000 W



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

OBH Nordica Quickgrill Prestige

Før bruk

Les bruksanvisningen før apparatet tas i bruk og spar den til senere bruk.

Apparatets deler

1. Temperaturregulering 1-5
2. Timer (0-60 minutter)
3. Termostatlamper, rød = oppvarming, grønn = klar til bruk
4. Dryppbakke (ikke synlig)
5. Løse avtagbare non-stick belagte grillplater
6. Håndtak
7. Spak for innstilling av høyden på grillplaten + låsefunksjon
8. Sperring med løkke for 180° åpning
9. RELEASE-knapp



1. Pakk ut grillen av emballasjen.
2. Ta bort grillplatene med å trykke inn respektive "RELEASE-knapp" på apparatet samtidig som grillplaten løftes bort. Rengjør grillplatene som beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold".
3. Etter rengjøring settes platene tilbake med å sette dem på plass og trykk til, et klikk høres når platene sitter korrekt.
4. Smør inn grillplatene med litt matolje før bruk.
5. Vask dryppbakken som sitter i bakkant under apparatet. Tørk av grillen med en fuktig klut.
6. Sett apparatet på en slett og varmebestandig flate.

Bruken

1. Sett støpslet i kontakten.
2. Vri temperaturreguleringen til ønsket innstilling 1-5. For det beste grillresultatet krever en del matvarer lavere temperatur og lengere tilberedningstid samtidig som andre best tilberedes på høy temperatur med kort tid. Resultatet varierer også beroende på «tykkelse og smak». Prøv deg frem til de innstillingene som passer best til det som skal tilberedes og hold rede på resultatet under tilberedningen. Se grillskjema lengre frem.
3. Start apparatet med å vri timeren til ønsket tid (maks 60 min). Den røde signallampen tenner og indikerer at apparatet varmes opp. Når oppvarmingen er klar tenner den grønne signallampen og grillen er klar til bruk. **OBS!** Røyklukt kan oppstå når du varmer opp apparatet første gang men dette er normalt.
4. For å slå av apparatet før innstilt tid oppnås, vis timeren til 0.

OBS! Den grønne signallampen vil tenne og slukke vekselvis under bruk, dette indikerer at varmeelementet holder perfekt grilltemperatur.

Forsiktig! Dampen fra grillen er veldig varm spesielt når lokket åpnes!

Bruk håndduk eller grytekluter når du åpner forsiktig lokket. Hvis du ikke er fornøyd med resultatet og det trengs å grille lengere, legg på lokket og fortsett grillingen. Når grillingen er ferdig løfter du bort råvarene fra grillen ved hjelp av et plastredskap (varmebestandig), bruk ikke metallredskaper da de kan skade non-stick belegget på grillplatene. Dra støpslet ut av kontakten og la ikke grillen være tilkoblet når den er tom. Ikke skjær i råvarene når de ligger på grillen ettersom belegget kan skades.

Husk at det kan sprute fett under tilberedningen.

Grillfunksjon

For dobbelsidig grilling av mat, varme smørbrøder, panini etc. Vri temperaturregulator til valgfri innstilling og start apparatet med å vri timeren til ønsket tid. Når apparatet er oppvarmet (tenner grønn signallampe), sett råvarene på grillplaten og håndtaket senkes ned. Hvis du skal grille tykke råvarer kan den øverste grillplaten høynes med å løfte litt på håndtaket og dra spaken på høyre side til valgfri innstilling 1-5. Apparaten slås av når innstilt tid oppnås eller med å vri timeren til 0. Husk å dra ut støpslet etter bruk.

Barbequefunksjon

For enkelsidig grilling av større mengder råvarer. Åpne grillen 180° med å dra spaken på høyre side på apparatet ut samtidig som du bretter opp øverste delen, slik at begge grillplatene ligger slett mot underlaget. Pass på at den øverste grillplaten klikker på plass og ligger stabilt. Kontroller at dryppbakken er dratt litt ut slik at det dekker avrenningshullet mellom platene. Vri temperaturreguleringen til valgfri innstilling og start apparatet med å vri timeren til valgfri innstilling. Når apparatet er oppvarmet (grønn signallampe tenner), settes råvarene på grillplatene. Hvis man bare bruker en grillplate anbefales det at man bruker den underste (bunn delen). Slå av grillen med å dra i spaken på høyre side. Apparatet slås av når innstilt tid oppnås eller med å vri timeren til 0. Husk å dra ut støpslet etter bruk.

Holde varm-/opptiningsfunksjon

For oppvarming/opptining av frosne retter, brød etc. Denne funksjon kan også brukes for å holde varmen av tidligere tilberedte retter/råvarer. Den øverste grillplaten kan høynes for å få en ovneeffekt hvis det skulle ønskes. Løft litt på håndtaket og dra spaken på høyre side til valgfri innstilling 1-5 for å få den øverste grillplaten høyere. Vri temperaturregulator til en lavere innstilling f.eks 1-3 for oppvarming/opptining og sett råvarene på grillplatene. Start apparatet med å vri timeren til ønsket tid.

Med hensyn til grilltider se avsnittet "Grillskjema" i bruksanvisningen.

Tips for grilling

For best resultat:

- Forvarm alltid grillen.
- Grill kun beinfri fisk, kjøtt og flesk for et jevnere grillresultat.
- Marinér råvarene og la de ligge i kjøleskapet minst 1 time før grilling.
- Pensle grønnsakene med olje for jevn grilling.
- Kontroller regelmessig dryppbakken slik at det ikke renner over.

Rengjøring og vedlikehold

- Dra alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring.
- La grillen avkjøle før rengjøring.

- Dypp ikke grillen eller ledningen i vann eller annen væske.
- Ta bort platene (se "Før bruk") og skrap bort rester på platene ved hjelp av skrapen som følger med. Bruk aldri metallredskaper.
- Rengjør platene i vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Pass på at platene er helt tørre før de settes tilbake i grillen. Platene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Tøm dryppbakken og vask den før den settes tilbake.
- Tørk utsiden med en fuktig klut.
- Pass på at grillen er helt tørr før den brukes neste gang.

Oppbevaring

Oppbevar grillen i emballasjen eller på et tørt og rent sted. Pass på at ledningen ikke ligger i klem. Grillen kan låses i stengt innstilling med å dra spaken til høyre på apparatet til LOCK. Dra spaken til OPEN for å åpne dem igjen.

Grillskjema

Alle tilberedningstider er angitt i minutter. Tidene er ca. tider og kan variere, beroende på råvarenes temperatur, tykkelse etc.

Råvare	Vekt	Tilberedningstid	Tips
Biff	300 g / 2,5 cm	3 min. veldig rødt 5 min. medium 7 min. gjennomstekt	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Biff	100 g / 1 cm	1 min. veldig rødt 2 min. medium 3 min. gjennomstekt	
Svinekotteletter	150-200 g / 2,5 cm	6-8 min.	Ta bort litt fett før grilling.
Kyllingbryst (Skinsk og beinfrie)	100-150 g	8-10 min.	Grill til saften er blank.
Kyllingbryst (med skinn og bein)	100-150 g	9-11 min.	Grill til saften er blank.
Kyllinglår (uten skinn)	100 g	5-6 min.	Grill til saften er blank.
Hamburgere	100 g	3-4 min.	
Pølser	Tykk Tynne	10-12 min. 8-10 min.	Stikk hull i pølsen før de legges på grillen.
Røkt skinke i skiver	5 mm	2-3 min.	Snues etter halve tiden
Fisk med skinn	225 g	3-4 min.	Legg skinnsiden ned.
Laksfilét	150 g	8-10 min.	Marineres før grilling.
Reker uten skall	Large Medium	3-4 min. 2-3 min.	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Aubergine	1 cm. skiver	3-4 min.	Pensle med olje før grilling.

Hele chaminjonger	4 cm	3-4 min.	Pensle med olje før grilling.
Løk	1 cm skiver	5-7 min.	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.
Poteter	1 cm skiver	18-20 min.	Pensle med olje og ulike krydder før grilling.

Når er maten ferdiggrillet?

Lett grillet kjøtt - kjøttet "fjærer" tilbake når du trykker på det og det er spenstig.

Medium grillet kjøtt - Tar lengere tid å fjære tilbake når du trykker på kjøttet.

Godt grillet kjøtt - Fast kjøtt fjærer ikke tilbake når du trykker på det.

Kylling - stikk hull på kjøttet med en gaffel. Kjøtsaften skal være helt blodfri når kyllingen er ferdiggrillet.

OBS! Ta bort kjøttet av grillen før du skjærer i det, for å ikke ripe belegget.

Grillet fisk - ferdig når fisken lett skiver seg.

Marinering

Lag noen snitt i kjøttet slik at kjøttet absorberer marinaden lettere.

Bruk alltid en boks (ikke metalboks) eller en plastpose for å blande marinaden med råvarene. Mariner råvarene minst 1 time før grilling.

Jo lengere marinering desto mere smak og mørhet får råvarene. Fisk krever kortere marineringstid enn kjøtt.

Oppskrifter

Fisk i balsamiko (4 pers.)

4 stk beinfrie hvitfisk filéer (f.eks hellefisk) á 100 g.

6 ms balsamiko

Revet skall og saft av en halv sitron

Svartpepper

2 stk charlottløker i skiver

1. Varm grillen.
2. Sett fisken på grillen og pensle med balsamiko og lukk lokket. Grill fisken i 4-5 minutter til fisken er gjennomstekt.
3. Ta bort fisken av grillen og pensle med sitronsaft og svartpepper. Dekorér med revet sitronskall og charlottløk.

Grønnsaker med ingefær (4 pers.)

1 kg valgfrie grønnsaker kuttet i større biter (f.eks løk, minimais, squash, aubergine, paprika, champinjonger, broccoli etc.).

Marinade:

6 ms sherry

3 ms teriyakisaus

4 ms olivenolje

½ ms sesamolje

1 ms ingefær, skivet eller rivet

3 hvitløksbåter, presset eller skivet

2 ts Tabasco

2 ½ ts havssalt

Ferskmalt svartpepper

1. Legg alle grønnsakene i en bolle.
2. Bland sammen marinaden og hell den over grønnsakene. La grønnsakene ligge i marinaden i minst en time.
3. Legg grønnsakene på grillen når den er varm og lukk lokket.
4. Grill grønnsakene i ca 10 min eller til de har fått ønsket konsistens. Tiden varierer beroende på grønnsakstype og tykkelse.

Grillet kylling med sitronpesto (4 pers.)

4 stk kyllingbryst uten skinn og bein (å ca 100 g)

1 bunt basilikum

75 gr pinjenøtter

1 hvitløksbåt

75 gr revet parmesanost

Revet sitronskall fra 2 sitroner

4 ms sitronsaft

Salt og ferskmalt svartpepper

1. Legg kyllingfiléene på grillen når den er varm og lukk lokket.
2. Stek kyllingen ca 8-10 min eller til de er gjennomstekt. (stikk hull i kjøttet med en gaffel, saften skal være helt fri for blod)
3. Basilikum, pinjenøtter, hvitløk, parmesanost, sitronskall og saft, olivenolje og krydder blandes i en blender til en myk blanding.
4. Ta bort kyllingen av grillen og legg pesto på hver bit. Server med poteter og grønnsaker.

Tortilla biff (4 pers)

4 stk biff å ca 100 gr

1 avokado i skiver

1 rød hakket chilli

Salat

2 ts sitronsaft

1 ms chillipulver

4 tortillalefse eller 8 tacoskjell

1. Forvarm grillen og legg deretter kjøttet på grillplatten og lukk lokket forsiktig.

2. Stek biffene i 4-5 minutter eller til kjøttet grilles som ønsket. Ta bort biffene fra grillen og la dem ligge i et par minutter. Skjær biffene diagonalt i strimler og legg dem i en bolle sammen med avokado, pepper, salat, sitronsaft og chillipulver.
3. Bland ingrediensene og legg fyllet på en tortillalefse eller i et tacoskjell og server med salat og en skje creme fraiche.

Hamburgere (4 pers.)

- 1 kg kjøttdeig, 8-10 % fett
- 5 pressete hvitløksbåter
- 6 charlottløk i tynne skiver
- 1 ts tørkede krydder som pepper, basilikum, oregano, timian etc.
- 4 ms tomatsaus
- 2 ms Worcesters saus
- 2 mellomstore egg
- 200 gr strø kavring

1. Bland godt alle ingrediensene. Forme deigen til runde flate hamburgere.
2. Legg hamburgerne på bakepappir og la de stå kaldt en stund før grilling.
3. Legg på hamburgerne når grillen er varm og lukk forsiktig lokket.
4. Grill hamburgerne i ca 3-4 min beroende på tykkelsen. Hamburgerne skal gjennomstekes.

Grillet squash og paprika med pasta penne og brieost (4 pers)

- 4 squash i skiver
- 1 rød, 1 grønn og 1 gul paprika strimlet
- 500 gr pasta penne
- 175 gr brie i terninger
- 2 ms olivenolje
- 1 bunt hakket dill
- Salt og pepper fra pepperkvern

1. Kok pasta som beskrevet på pakken.
2. Forvarm grillen og legg grønnsakene på grillplaten og lukk forsiktig lokket.
3. Stek i ca 5 minutter eller til grønnsakene er helt gjennomstekt.
4. Hell vannet av pastaen og bland de grillede grønnsaken, brieosten, olivenoljen og dillen.
5. Tilsett salt og pepper og bland dette over varmen et par minutter. Server i 4 små boller sammen med ristet brød.

Kryddret cajun kylling (4-6 pers)

- 2 ms hakket chilli
- 1 ms grov hakket oregano
- 1 ms pepper fra pepperkvern
- 1 ms sukker
- 2 ts fersk timian
- 6 st kyllingbryst uten skinn og bein

1. Bland de første 5 ingrediensene i en bolle.
2. Dekk kyllingbitene med blandningen og la de stå avkjølt minst 1 time.
3. Forvarm grillen. Legg kyllingbitene på grillplaten og lukk lokket. Stek kyllingene i ca 8-10 min eller til kjøttet er gjennomstekt. (Stikk hull i kjøttet med en gaffel. Kjøttsaften skal være helt fri for blod når kyllingen er gjennomstekt. Server med salat.

Marokkansk sitronkylling (4-6 pers)

6 stk kyllingfilet uten skinn og bein á 150 g
250 ml sitronsaft
2 ms revet sitronskall
6 ms olivenolje
3 ms honning
1 ms chillisaus
2 ts paprikapulver
2 ts malt koriander
6 ms hvitvin
4 hvitløksfedder
10 gr fersk hakket mynte
10 gr fersk hakket persille

1. Snitt kyllingbrystene.
2. Bland de øvrige ingrediensene.
3. Mariner kyllingfiletene et par timer eller til neste dag i kjøleskapet.
4. Forvarm grillen.
5. Legg kyllingfileten på grillplaten.
6. Lukk lokket, still inn timeren og stek kyllingfiletene i 8-10 minutter eller til de er gjennomstekte. (Stikk hull i kjøttet med en gaffel. Kjøttsaften skal være helt fri for blod når kyllingen er gjennomstekt.
7. Under grillingen kan lokket åpnes for mere pensling av marinaden.

Laks med kremet dillsaus (4 pers)

4 stk laksefileter á 100 gr
3 dl fløte
4 ms tørr hvitvin
2 ms tomatpuré
2 ts sitronsaft
4 finhakkede charlottløker
4 ts finhakket chilli

1. Forvarm grillen. Legg laksen på grillen, lukk lokket og stek i 4-5 minutter beroende på tykkelse. (Fisken er ferdig når den lett slipper seg).
2. Bland sammen fløte, hvit vin og tomat purré i en gryte og kok på svak varme til blandingen tykkner.
3. Bland i sitronsaft, charlottløk og dill og varm opp uten å koke.
4. Server laksen med sausen.

Tunfisk med lime og ingefær (4-6 pers)

8 stk tunfisk skiver á ca 100 gr
2 ms olivenolje
5 ms limejuice
5 ms teriyakisaus
5 ms sherry
2 ms sukker
3 ms rivet ingefær
1 ms revet skall av lime
50 gr smør (gjørne usaltet)

1. Tørk av tunfisken med tørkepappir og legg de på et fat. Smør de inn med olivenolje.
2. De øvrige ingrediensene blandes i en bolle og helles over tunfisken. La dem stå i kjøleskapet i maks ca 1 time - ikke mer.
3. Forvarm grillen. Legg tunfisken på grillen og lukk lokket. Stek tunfisken i ca 8-10 minutter eller til de er gyldenbrune.
4. Kryddre med salt og pepper og server straks.

Løk, ris og paprika med balsamiko (4 pers)

2 røde paprika i biter
250 gg skivet løk
250 gr ris
3 ms olivenolje
3 ms balsamiko
1 knippe hakket persille
Salt og pepper fra kvern

1. Forvarm grillen og legg grønnsakene på grillplaten og lukk lokket.
2. Stek i 5 minutter eller til grønnsakene er møre, snu de under steking.
3. Ta grønnsakene bort fra grillen og bland de med olivenolje, balsamiko og hakket persille.
4. Krydre med salt og pepper og server.

Sikkerhet og el- apparater

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til å brukes av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el- apparater.
7. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
8. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
9. Apparatet blir veldig varm under bruk. Rør ikke de varme delene. Etter bruk skal apparatet håndteres med forsiktighet.
10. Bruk eller oppbevar aldri grillen utendørs, da den kan bli utsatt for regn og fukt.
11. Apparatet bør ikke stå ubevoktet under bruk.
12. **Forsiktig!** Bruk aldri kull, tre, papir, tennvæske el. på grillen under bruk.
13. Sett aldri grillen på ujevnt underlag, ytterst på bordet eller i nærheten av vegg og gardiner. Sett aldri grillen oppå ovn, kokeplater etc. eller en annen elektrisk gjenstand.
14. Bruk ikke andre deler enn de som følger med.
15. Det er veldig viktig og holde grillen ren, da det skal brukes til matvarer.
16. Vær obs og forsiktig når det tilberedes mat som inneholder fett.
17. **FORSIKTIG:** For å unngå farlige situasjoner som følge av uaktsomhet, må dette appartet ikke tilkobles nettet via ekstern tilkobling slik som f.eks timer eller være tilkoblet nettet som starter og stenger automatisk.

18. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikken, serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
19. Det anbefales at el-installasjonen ekstras beskyttes i henhold til sterkstrømsreglementet med jordfeilbryter 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el-installatør.
20. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk ol. slik som f.eks:
 - Personalrom, kontor og andre arbeidsplasser
 - Bondegårder
 - Kunder på hotell, motell, vandrehjem og andre bostedsmiljøer
21. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Avlevering av apparatet



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

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen
0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7101
220-240 V – 50 Hz
2000 W



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Quickgrill Prestige -parilagrilli

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen grillin käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Laitteen osat

1. Lämpötilansäädin 1 - 5
2. Ajastin (0 - 60 minuuttia)
3. Merkkivalot: punainen = lämmitys, vihreä = käyttövalmis
4. Valumisastia (ei näy kuvassa)
5. Irrotettavat tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt
6. Kädensija
7. Parilalevyn korkeudensäätöön ja grillin lukitukseen käytettävä vipu
8. Silmukallinen salpa grillin asettamiseksi täysin auki -asentoon
9. RELEASE-painikkeita



1. Pura grilli pakkauksesta.
2. Irrota parilalevyt painamalla laitteessa olevia RELEASE-painikkeita ja nostamalla parilalevyt samalla pois paikoiltaan. Puhdista parilalevyt kohdassa Puhdistus ja hoito selostetulla tavalla.
3. Aseta levyt puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen ja paina niitä, kunnes kuuluu naksahdus merkiksi siitä, että levyt ovat kiinnittyneet oikein.
4. Voitele parilalevyt ennen käyttöä pienellä määrällä ruokaöljyä.
5. Pese grillin alla takareunassa oleva valumisastia vedellä ja astianpesuaineella. Pyyhi grillin ulkopinta kostealla liinalla.
6. Aseta grilli tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle.

Käyttö

1. Liitä pistotulppa pistorasiaan.
2. Kierrä lämpötilansäädin haluamaasi asentoon (1 - 5). Toiset ruoka-aineet vaativat alhaisemman lämpötilan ja pidemmän kypsennysajan parhaimman grillaustuloksen aikaansaamiseksi, kun taas toiset aineet kypsennetään nopeasti suurella teholla. Tulokseen vaikuttavat myös omat makumieltymykset. Kokeilemalla löydät parhaimman kypsennyslämpötilan. Valvo kypsymisen edistymistä koko ajan. Tutustu myös jäljempänä olevaan grillaustaulukkuun.
3. Käynnistä laite kiertämällä ajastin haluttuun aikaan (enintään 60 min.). Punainen merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että laite lämpiää. Kun vihreä merkkivalo syttyy, grilli on saavuttanut oikean lämpötilan ja on käyttövalmis. **HUOM.** Kun grilliä lämmitetään ensimmäistä kertaa, saattaa syntyä savun hajua. Tämä on täysin normaalia.
4. Jos haluat sammuttaa laitteen ennen asetetun ajan saavuttamista, kierrä ajastin asentoon 0.

HUOM. Vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana merkiksi siitä, että lämpövastus ylläpitää juuri sopivaa grillauslämpötilaa.

Varoitus! Grillistä tuleva höyry on **erittäin** kuumaa erityisesti kantta avattaessa!

Käytä pyyhettä tai uunikintaita, kun avaat kannen varovasti. Ellet ole tyytyväinen grillaustulokseen, sulje kansi uudelleen ja jatka kypsentämistä.

Kun ainekset ovat kypsiä, nosta ne pois grillistä esim. puulastalla tai lämpöä kestävillä muovisilla työvälaineillä. Älä käytä metallisia työvälaineita, koska ne saattavat vahingoittaa parilalevyjen pinnoitetta. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun grilliä ei käytetä. Älä paloittele ruoka-aineksia niiden ollessa parilalevyillä, jotta levyn pinnoite ei vahingoitu. Varo valmistuksen aikana roiskuvaa kuumaa rasvaa.

Grillaustoiminto

Ruokien, lämpimien voileipien ja kerrosvoileipien molemminpuolinen kypsennys kansi kiinni -asennossa: kierrä lämpötilansäädin haluamaasi asentoon ja käynnistä laite kiertämällä ajastin haluttuun aikaan. Kun grillauslämpötila on saavutettu (vihreä merkkivalo syttyy), aseta ainekset parilalevyille ja paina kädensija alas. Jos haluat grillata suhteellisen paksuja aineksia, voit nostaa ylempää parilalevyä työntämällä kädensijaa hieman ylöspäin ja vetämällä oikealla puolella olevaa vipua haluamaasi asentoon (1 - 5). Laite sammuu, kun valittu aika on kulunut umpeen tai kun ajastin kierretään asentoon 0. Muista irrottaa pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Barbeque-toiminto

Suuren elintarvikemäärän grillaus täysin auki -asennossa: avaa grilli täysin auki vetämällä laitteen oikealla puolella olevaa silmukkaa ulospäin ja taivuttamalla samalla yläosa auki niin, että molemmat parilalevyt asettuvat tasaisesti alustaa vasten. Varmista, että ylempi parilalevy naksahuttaa tukevasti paikoilleen. Varmista, että valumisastiaa on vedetty hieman ulospäin niin, että se on levyjen väliin jäävän valumaraon kohdalla. Kierrä lämpötilansäädin haluamaasi asentoon ja käynnistä laite kiertämällä ajastin sopivaan asentoon. Kun grillauslämpötila on saavutettu (vihreä merkkivalo syttyy), aseta ainekset parilalevyille. Jos halutaan käyttää vain yhtä parilalevyä, on suositeltavaa käyttää alemmaa levyä (pohjaosaa). Sulje grilli vetämällä oikealla puolella olevasta silmukasta. Laite sammuu valitun ajan kuluttua umpeen tai jos ajastin kierretään asentoon 0. Muista irrottaa pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Lämpimänäpito- tai sulatustoiminto

Pakastettujen ruokien, leipien jne. lämmitykseen tai sulatukseen käytettävä toiminto, jota voi käyttää myös valmiiksi kypsennettyjen ruokien tai ainesten lämpimänä pitoon. Ylemmän parilalevyn voi haluttaessa nostaa uuniasentoon. Nosta kädensijaa hieman ja vedä oikealla sivulla oleva vipu haluamaasi kohtaan (1 - 5) ylemmän parilalevyn nostamiseksi. Kierrä lämpötilansäädin alhaiseen lämmitys- tai sulatusasentoon, esim. 1 - 3, ja aseta ainekset parilalevyille. Käynnistä laite kiertämällä ajastinta haluttuun aikaan.

Valitse ohjeellinen grillausaika käyttöohjeen grillaustaulukosta.

Vihjeitä grillaukseen

Näin varmistat parhaan grillaustuloksen:

- Esilämmitä grilli aina ennen käyttöä.
- Grillaa kala fileoituna ja liha luuttomana tasaisen grillaustuloksen aikaansaamiseksi.
- Marinoi ruoka-aineet riittävän ajoissa ja pidä niitä jääkaapissa vähintään 1 tunti ennen grillausta.
- Voitele kasviksia öljyllä tasaisen grillauksen varmistamiseksi.
- Tarkista valumisastia säännöllisesti, jotta se ei valu yli reunojen.

Puhdistus ja hoito

- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä upota grilliä tai liitosjohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Poista parilalevyt (katso kohta Ennen käyttöä). Kaavi ruoantähteet parilalevyiltä mukana seuraavalla kaapimella. Älä käytä metallisia työvälineitä.
- Pese levyt vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa ne hyvin, ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen. Levyt voi pestä myös astianpesukoneessa.
- Tyhjennä ja pese valumisastia, ennen kuin asetat sen takaisin paikoilleen.
- Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
- Varmista, että grilli on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Säilytys

Säilytä grilliä omassa pakkauksessaan tai kuivassa ja puhtaassa tilassa. Varmista, ettei liitosjohto ole puristuksissa. Grillin voi lukita vetämällä laitteen oikealla puolella oleva vipu LOCK-asentoon. Vedä vipu OPEN-asentoon avataksesi grillin.

Grillaustaulukko

Kaikki kypsennysajat ilmoitetaan minuutteina. Ajat ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella ruoka-aineen lämpötilasta, paksuudesta jne. riippuen.

Aines	Paino	Grillausaika	Vinkit
Pihvi	300 g/2,5 cm	3 min. raaka 5 min. puolikypsä 7 min. läpikypsä	Sivele öljyllä ja mausta ennen kypsennystä.
Pihvi	100 g/1 cm	1 min. raaka 2 min. puolikypsä 3 min. läpikypsä	
Porsaankyljykset	150-200 g / 2,5 cm	6-8 min.	Poista rasvaa ennen kypsennystä.
Broilerin filee ilman nahkaa	100-150 g	8-10 min.	Kypsennä kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.

Broilerin filee jossa nahka	100-150 g	9-11 min.	Kypsennä kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Broilerin reisi ilman nahkaa	100 g	5-6 min.	Kypsennä kunnes lihasneste on kirkasta eikä se punerra.
Hampurilaiset	100 g	3-4 min.	
Makkara	Paksut Kapeat	10-12 min. 8-10 min.	Pistele makkaraan reikiä ennen kuin laitat sen grilliin.
Savukinkkuviipaleet	5 mm	2-3 min.	Käännä grillauksen puolivälissä.
Kala, jossa nahka	225 g	3-4 min.	Kypsennä nahkapuoli alaspäin.
Lohifilee	150 g	8-10 min.	Marinoidaan ennen grillausta.
Katkaravut kuoritut	Isot Keskikokoiset	3-4 min. 2-3 min.	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.
Munakoiso	1 cm:n viipaleet	3-4 min.	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Kokonaiset sienet	4 cm	3-4 min.	Sivele öljyllä ennen grillausta.
Sipuli	1 cm:n viipaleet	5-7 min.	Sivele öljyllä ja mausta ennen grillausta.
Peruna	1 cm:n viipaleet	18-20 min.	Sivele öljyllä ja mausta.

Milloin ruoka on kypsää?

Kevyesti grillattu liha: Liha ”palautuu” takaisin ylös, kun olet painanut sitä ja tuntuu jänteveltä.

Puolikypsä liha: Palautuu takaisin ylös hieman hitaammin, kun olet painanut sitä.

Läpikypsäksi grillattu liha: Kiinteää lihaa. Ei palaudu takaisin ylös, kun olet painanut sitä.

Broileri: Painele lihaan reikiä haarukalla. Lihasnesteessä ei ole yhtään verta, kun liha on kypsää.

HUOM! Ota liha pois parilalevyltä ennen kuin leikkaat sitä, jottei pinnoite vaurioidu.

Grillattu kala: Kypsää silloin, kun kalaa on helppo viipaloida.

Marinointi

Tee muutamia viiltoja lihaan, jotta se maustuisi paremmin.

Sekoita marinadi ja grillattavat ainekset aina kulhossa (ei metallisessa) tai muovipussissa. Anna aineiden maustua marinadissa vähintään tunnin ajan ennen kypsennystä.

Mitä kauemmin ainekset ovat marinadissa, sitä enemmän niihin tulee makua ja mureutta.

Kala maustuu nopeammin kuin liha.

Ruokaohjeita

Balsamico-etikalla maustettu kala (4 annosta)

4 kpl (400 g) siika- tai kuhafileitä

6 rkl Balsamico-etikkaa

½ sitruunan raastettu kuori ja mehu

mustaa pippuria

2 salottisipulia viipaleina

1. Esilämmitä grilli.

2. Laita fileet grilliin. Sivele etikalla ja sulje kansi. Grillaa kalaa 4 - 5 min kunnes se on täysin kypsä.

3. Nosta fileet grillistä ja sivele ne sitruunanmehulla ja mausta mustapippurilla. Koristele sitruunan kuorella ja salottisipulilla.

Inkiväärillä maustetut kasvikset (4 annosta)

1 kg reilun kokoiseksi paloitetuja kasviksia valinnan mukaan (esim. sipulia, pieniä maisseja, kesäkurpitsaa, munakoisoa, paprikaa, herkkusieniä, parsakaalia).

Marinadi:

6 rkl sherryä

3 rkl Teriyaki-kastiketta

4 rkl oliiviöljyä

½ rkl seesamöljyä

1 rkl inkivääriä raastettuna

3 suurta valkosipulin kynttä puristettuna

2 tl tabascoa

2 ½ tl merisuolaa

vastajauhettua pippuria

1. Sekoita kaikki kasvikset kulhossa.

2. Sekoita marinadiainekset ja kaada sekoitus kasviksen päälle. Anna vetäytyä vähintään 1 tunti.

3. Esilämmitä grilli. Pane kasvikset grilliin ja sulje kansi varoen.

4. Paistoaika on n. 10 min tai kunnes kasvikset ovat sopivan kypsät. Aika vaihtelee kasviksen laadun ja koon mukaan.

Grillattu sitruunapestobroileri (4 annosta)

4 kpl (400 g) luuttomia ja nahattomia broilerin rintapaloja

Pestoainekset:

1 nippu basilikaa

75 g pinjan siemeniä

1 iso valkosipulin kynsi

75 g raastettua parmesanjuustoa

2 sitruunan raastettu kuori

4 rkl sitruunan mehua

suolaa ja vastajauhettua pippuria

1. Esilämmitä grilli. Pane rintapalat grilliin ja sulje kansi.
2. Paista paloja 8 - 10 min tai kunnes ne ovat täysin kypsiä. Kokeile kypsyyttä haarukalla. Lihasneste ei saa olla punaista, kun liha on kypsää.
3. Sekoita tehosekoittimessa kaikki pestoainekset tasaiseksi massaksi.
4. Ota rintapalat grillistä ja pane jokaisen palan päälle pestokastiketta. Tarjoile perunoiden ja kasvisten kera.

Täytetyt tortillat (4 annosta)

4 kpl (400 g) sisäpaistia tai fileesuikaleita

1 avokado viipaleina

1 punainen paprika

Lollo Rosso -salaattia

2 tl sitruunan mehua

1 rkl chiliä

4 vehnäortillaa tai 8 taco-kuorta

1. Esilämmitä grilli ja pane liha grilliin. Sulje varoen.
2. Paista lihaa 4 - 5 min tai valintasi mukaan. Nosta lihat leikkuulaudalle ja paloittele ne suikaleiksi muutaman minuutin kuluttua. Pane ne samaan astiaan avokadon, paprikan, salaatin, sitruunamehun ja chilijauheen kanssa.
3. Sekoita hyvin ja annostele tortillaleipien tai taco-kuorien päälle. Tarjoile ranskankerman ja vihersalaatin kera.

Hampurilaiset (4 annosta)

1 kg paistijauhelihaa

5 puristettua valkosipulin kynttä

6 salottisipulia viipaleina

1 tl kuivattuja mausteita (oregano, timjami)

4 rkl tomaattisosetta

2 rkl Worchestershire-kastiketta

2 kananmunaa

200 g kuivattuja leivänmuruja

1. Sekoita kaikki ainekset keskenään hyvin. Muotoile taikinasta pyöreitä, tasaisia hampurilaispihvejä.
2. Anna pihvien olla hetken jääkaapissa ennen paistamista.
3. Esilämmitä grilli, pane pihvit grilliin ja sulje kansi varoen.
4. Paista 3 - 4 min (paksuudesta riippuen) täysin kypsiksi.

Chilibroileri (4 - 6 annosta)

2 rkl chiliä

1 rkl karkeaksi hakattua oreganoa

1 rkl vastajauhettua pippuria

1 rkl fariinisokeria

2 tl timjamia

6 kpl broilerin luuttomia, nahattomia rintapaloja

1. Sekoita kaikki ainekset kulhossa.
2. Hiero broilerinpalat seoksella hyvin. Anna maustua jääkaapissa hyvin peitettynä n. 1 tunti.
3. Esilämmitä grilli. Pane palaset grilliin ja sulje kansi varoen. Paista 8 - 10 min kunnes liha on täysin kypsää. Kokeile kypsyyttä haarukalla. Lihasneste ei saa olla punaista, kun liha on kypsää. Tarjoile salaatin kera.

Marokkolainen sitruunabroileri (4 - 6 annosta)

6 kpl (900 g) luutonta, nahatonta broilerinlihaa

2,5 dl sitruunan mehua

2 rkl sitruunan raastettua kuorta

6 rkl oliiviöljyä

3 rkl hunajaa

1 rkl makeaa chilikastiketta

2 tl paprikajauhetta

2 tl murskattua korianteria

6 rkl valkoviiniä

4 puristettua valkosipulin kynttä

10 g hienonnettua minttua

10 g hienonnettua persiljaa

1. Tee viiltoja broilerin lihaan.

2. Sekoita kaikki muut ainekset.

3. Marinoi lihaa pari tuntia tai yön yli jääkaapissa.

4. Esilämmitä grilli.

5. Pane broilerinpalat grilliin.

6. Sulje kansi ja paista 8 - 10 min tai kunnes ne ovat kypsiä. Kokeile kypsyyttä haarukalla. Lihasneste ei saa olla punaista, kun liha on kypsää.

7. Paiston aikana voi lihan päälle sivellä lisää marinadia.

Lohifileet tillikastikkeessa (4 annosta)

4 kpl (400 g) lohifileitä

3 dl kuohukermaa

4 rkl kuivaa valkoviiniä

2 rkl tomaattisosea

2 tl sitruunamehua

4 hienoksi hakattua salottisipulia

4 tl chiliä

1. Esilämmitä grilli. Pane lohifileet grilliin, sulje kansi ja paista 4 - 5 min riippuen kalan paksuudesta.

2. Sekoita kerma, viini ja tomaattisose. Keitä kattilassa alhaisella lämmöllä kunnes seos paksunee.

3. Lisää sitruunamehu, salottisipulit ja tilli. Lämmitä kiehattamatta.

4. Tarjoile lohien kera.

Maustetut tonnikalaleikkeet (4 - 6 annosta)

8 kpl (800 g) tonnikalapaloja

2 rkl oliiviöljyä

- 5 rkl limen mehua
- 5 rkl Teriyaki-kastiketta
- 5 rkl sherryä
- 2 rkl fariinisokeria
- 3 rkl raastettua inkivääriä
- 1 rkl limen raastettua kuorta
- 50 g voita

1. Kuivaa kalapalat talouspaperilla ja pane ne vadille. Voitele kevyesti oliiviöljyllä.
2. Sekoita muut ainekset kulhossa ja kaada seos kalapalojen päälle. Anna maustua jääkaapissa noin yhden tunnin ajan – ei kauemmin.
3. Esilämmitä grilli. Pane kalapalat grilliin ja sulje kansi. Paista 8 - 10 min kunnes ne ovat kullanuskeita.
4. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile välittömästi.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säästä ne myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota aina pistotulppa pistorasiasta kun laite ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai kokemuksen tai tiedon puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat käyttää laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Varmista, ettei liitosjohto jää riippumaan pöydältä.
8. Älä milloinkaan sijoita laitetta liedon, avotulen tai vastaavan päälle tai läheisyyteen.
9. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Älä siksi kosketa grillin kuumia osia. Käsittele laitetta varovasti käytön jälkeen.
10. Laitetta ei saa käyttää eikä säilyttää ulkotiloissa, jossa se voi joutua alttiiksi kosteudelle tai sateelle.
11. Laitteen käyttöä on valvottava.
12. **Varoitus!** Älä käytä grillihiiltä, puuta, paperia, sytytysnestettä tms. tämän laitteen yhteydessä.
13. Älä koskaan aseta laitetta epätasaiselle alustalle, pöydän reunalle, herkille pöytäpinnoille tai seinien ja verhojen läheisyyteen. Älä myöskään sijoita sitä uunin, liedon, muun lämmönlähteen tai muun sähkölaitteen päälle tai läheisyyteen.
14. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja varusteita.
15. On tärkeää, että laite pidetään puhtaana, koska se on suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin.
16. Ole varovainen ja huolellinen kypsentäessäsi aineksia, mitkä sisältävät rasvaa.
17. **VAROITUS:** Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan esimerkiksi ajastimen tai muun ulkoisen kytkimen välityksellä. Laitetta ei myöskään saa liittää automaattisesti kytkeytyvään virtapiiriin.
18. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, johto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.

19. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
20. Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttökohteisiin, joita ovat esimerkiksi
 - sosiaali-tilat, toimistot ja muut työtilat
 - maatilat
 - asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa, retkeilymajoissa ja muissa majoitustiloissa.
21. Jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen, kuin mihin se on valmistettu, tai vastoin käyttöohjeita, kantaa käyttäjä täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Käytetyn laitteen hävittäminen



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

Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

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

Tekniset tiedot

OBH Nordica 7101
220-240 V – 50 Hz
2000 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Quickgrill Prestige

Before use

Before the appliance is used for the first time, read the instructions for use carefully and save them for future use.

Parts of the appliance

1. Variable temperature knob 1-5
2. Timer (0-60 minutes)
3. Pilot lamps, red = heating, green = ready to use
4. Drip tray (not shown)
5. Removable non-stick coated grill plates
6. Handle
7. Lever for adjusting the height of the grill plate + locking function
8. Locking loop for 180° opening of grill plates
9. RELEASE button



1. Unpack the grill.
2. Remove the grill plates by pressing respective “RELEASE” button on the appliance and at the same time remove the grill plate. Clean the plates according to the instructions in the “Cleaning and maintenance” section.
3. Put the plates back and press until you hear a click.
4. Grease the plates with some cooking oil before use.
5. Wash the drip tray placed under the appliance. Wipe the cover with a damp cloth.
6. Place the appliance on a plane and heat resistant surface.

Use

1. Plug the appliance to an outlet.
2. Turn the temperature knob to desired setting 1-5. Some food needs lower temperature and longer cooking time and some needs higher temperature and shorter cooking time. It is also about your own personal taste and it is recommended to try different settings to find out the perfect settings for what is about to be prepared. You can also check out the “Grill schedule” further on in this manual.
3. Start the appliance by turning the timer to optional time (max 60 minutes). The red pilot lamp lights indicating that the appliance is heating up. When chosen temperature is reached the green pilot lamp lights and the grill is ready to use. **NOTE!** Smoke may appear when the appliance is heated up for the first time, this is normal.
4. To shut off the appliance before selected time has elapsed, turn the timer to 0.

NOTE! The green pilot lamp will turn on and off during use which indicates that the heating elements maintain the selected temperature.

Warning! The steam from the grill is very hot, especially when opening the lid!

Use a towel or pot holder when opening the lid. If you are not satisfied with the result, close the lid and continue the grilling.

When the food is ready, remove it with plastic or wooden utensils (heat resistant), never use metal utensils though they may damage the non-stick coating on the grill plates. Unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended when plugged in empty. Do not cut the food on the grill plates since the coating may be damaged.

Note that fat may splash during cooking.

Grill function

For duplex grilling of food, hot sandwiches, paninis etc. Turn the temperature knob to optional setting and start the appliance by turning the timer to desired setting. When the appliance is ready (green pilot lamp lights), place the food on the grill plate and lower the handle. If you want to grill thicker food you can adjust the upper handle by lifting the handle and pull the lever on the right side to desired setting 1-5. The appliance shuts off when selected time has elapsed, or by turning the timer to 0. Remember to unplug the appliance after use.

Barbeque function

For single sided grilling of larger amounts of food. Open the grill 180° by pulling the locking loop on the right side of the appliance outwards and at the same time lift the handle out flat on the desktop. Make sure that the upper grill plate click into place and lays stable. Check that the drip tray is pulled out so that it covers the outflow between the plates. Turn the temperature knob to optional setting and start the appliance by turning the timer to desired setting. When the appliance is ready (green pilot lamp lights), place the food on the grill plates. If you only use one grill plate it is recommended to use the lower (bottom plate). Close the grill by pulling the locking loop at the right side of the grill. The appliance shuts off when selected time has elapsed, or by turning the timer to 0. Remember to unplug the appliance after use.

Defrost/reheating function

For defrost/reheating of frozen dishes, bread etc. This function can also be used as a keep warm function of already prepared dishes. The upper grill plate can be uplifted to get an oven effect if needed. Lift the handle a bit and pull the lever on the right side of the appliance to desired setting 1-5 to uplift the upper grill plate. Turn the temperature knob to a lower setting (1-3) for defrosting/reheating and place the food on the grill plate. Start the appliance by turning the timer to desired setting.

With regards to grilling times, check the “Grill schedule” section.

Grill tips

For the best result:

- Always pre-heat the grill.
- Only use bone free fish and meat for a more even result.
- Marinate the meat and leave in the fridge for at least an hour before grilling.
- Brush vegetables with oil.
- Regularly control the drip tray so that it is not overfilled.

Cleaning and maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Let the grill cool before cleaning.
- Never immerse the appliance or cord in water or any other liquid.
- Remove the plates (see “Before use) and remove remains with the enclosed scraper. Never use metal utensils.
- Clean the plates in water and some detergent. Make sure that the plates are completely dry before they are put back. The plates can be washed in a dishwasher.
- Empty the drip tray and wash it before it is put back.
- Wipe the cover with a damp cloth.
- Make sure that the grill is completely dry before next use.

Storage

Store the grill in its gift box or at a dry and clean place. Make sure that the cord is not jammed. The grill can be locked by pushing the lever at the right side of the appliance to LOCK. Push the lever to OPEN to open it again.

Grill schedule

All cooking times are stated in minutes and are approximate and may vary depending of the temperature of the food, thickness etc.

Product	Weight	Cooking time	Suggestions
Beef	300 g / 2,5 cm	3 min. rare 5 min. medium 7 min. well-done	Brush with oil and different spices before grilling.
Beef	100 g / 1 cm	1 min. rare 2 min. medium 3 min. well done	
Pork Chops	150-200 g / 2,5 cm	6-8 min.	Remove some fat before grilling.
Chicken breast (Skin and bone free)	100-150 g	8-10 min.	Grill until the juice is done.
Chicken breast (with skin and bone)	100-150 g	9-11 min.	Place the skin facing downwards. .
Chicken leg (skin free)	100 g	5-6 min.	Grill until the juice is done.
Hamburger	100 g	3-4 min.	
Sausages	Thick Thin	10-12 min. 8-10 min.	Poke holes in the hot dogs before grilling.
Smoked ham in slices	5 mm	2-3 min.	Turn over after half the time.
Fish with skin	225 g	3-4 min.	Place the skin facing downwards.

Salmon filet	150 g	8-10 min.	Marinate before grilling.
Shrimp (peeled)	Large Medium	3-4 min. 2-3 min.	Brush with oil and different spices before grilling.
Aubergine	1 cm. slices	3-4 min.	Brush with oil before grilling.
Whole Mushrooms	4 cm	3-4 min.	Brush with oil before grilling.
Onion	1 cm slices	5-7 min.	Brush with oil and different spices before grilling.
Potato	1 cm slices	18-20 min.	Brush with oil and different spices before grilling.

When is the meat ready?

Medium-rare meat – after pressing it, the meat will “spring” back.

Medium meat – takes a bit longer to “spring” back.

Well-done meat – steady, will not “spring” back.

Chicken – poke a hole in the meat with a fork. The juices should be free from blood when ready.

NOTE! Remove the meat from the grill before cutting it to avoid scratching the surface.

Fish – ready when it flakes easily.

Marinade

Make some incisions in the meat so that it absorbs the marinade more easily.

Always use a bowl (not metal) or a plastic bag to mix the marinade with the produce. Marinate for at least an hour.

Longer marinating time gives the meat more flavour and tenderness. Fish requires a shorter marinating time than meat.

Recipes

Fish in balsamic vinegar (4 persons)

4 boneless white fish fillets (for ex halibut) a 100 g
 6 tbsp balsamic vinegar
 Lemon zest and juice from half a lemon
 Black pepper
 2 shallots

1. Preheat the grill.
2. Place the fish on the grill plate and brush with balsamic vinegar and lower the handle. Grill the fish for 4-5 minutes until well done.

3. Remove the fish and brush with lemon juice and black pepper. Decorate with lemon zest and shallots.

Vegetables with ginger (4 persons)

1 kg optional vegetables cut in large pieces (for ex lemon, mini corn, zucchini, aubergine, paprika, mushrooms, broccoli etc).

Marinade:

6 tbsp sherry
3 tbsp teriyaki sauce
4 tbsp olive oil
1/2 tbsp sesame oil
1 tbsp ginger, sliced or grated
3 cloves of garlic, pressed or sliced
2 tbsp Tabasco
2 1/2 tsp sea salt
Fresh ground black pepper

1. Place all vegetables in a bowl.
2. Mix the marinade and pour it over the vegetables. Let them rest for about an hour.
3. Place the vegetables on the grill plate when heated and lower the handle.
4. Grill for about 10 minutes. The time may vary depending on what kind of vegetable and thickness.

Tortilla beef (4 persons)

4 beef slices à 100 g
1 avocado in slices
1 red chili, chopped
Lettuce
2 tsp lemon juice
1 tbsp chili powder
4 tortilla bread or 8 taco shells

1. Preheat the grill and place the meat on the grill plate. Lower the handle.
2. Cook the meat for 4-5 minutes and remove the meat from the grill and let them rest for a couple of minutes. Slice the beefs diagonally in strips and place them in a bowl together with avocado, pepper, lettuce, lemon juice and chili powder.
3. Mix the ingredients carefully and place the filling on a tortilla bread or taco shell. Serve with lettuce and some creme fraiche.

Hamburgers (4 persons)

1 kg minced meat (8-10% fat)
5 cloves of garlic, pressed
6 shallots, thinly sliced
1 tsp dried herbs like basil, oregano, thyme etc.
4 tbsp tomato sauce
2 tbsp Worcestershire sauce

2 eggs
200 g bread crumbs

1. Mix all ingredients and make round and flat hamburgers.
2. Place the burgers on parchment paper and store them cold a while before grilling.
3. Place the burgers on the grill plate when warm and lower the handle.
4. Grill for 3-4 minutes depending on thickness. The burgers should be well done.

Spicy Cajun chicken (4 persons)

2 tbsp chopped chili
11 tbsp coarsely chopped oregano
1 tbsp pepper
1 tbsp brown sugar
2 tsp fresh thyme
6 chicken breast without skin and bone

1. Mix the first 5 ingredients in a bowl.
2. Cover the chicken with the mix and store it cold for about 1 hour.
3. Preheat the grill. Place the chicken on the grill plate and lower the handle. Grill for 8-10 minutes or until well done. (Check the meat juice with a knife, the juice should be completely clear with no blood. Serve with lettuce.

Salmon with creamy dill sauce (4 persons)

4 salmon fillets à 100 g
3 dl cream
4 tbsp dry white wine
2 tbsp tomato puree
2 tsp lemon juice
4 finely chopped shallots
4 tsp finely chopped chili

1. Preheat the grill and place the salmon on the grill and lower the handle. Grill for 4-5 minutes depending on thickness.
2. In the mean time, mix cream, white wine and tomato puree in a casserole and cook on low heat until it thickens.
3. Mix lemon juice, shallots and dill and heat without boiling.
4. Serve the salmon with the sauce.

Union, asparagus and paprika with balsamic vinegar (4-6 persons)

2 red paprika in pieces
250 g sliced union
250 g asparagus
3 tbsp olive oil
1 bundle of chopped parsley
Salt and pepper

1. Preheat the grill and place the vegetables on the grill plate and lower the handle.
2. Grill for 5 minutes or until they are tender, turn during grilling.
3. Remove the vegetables and mix them with olive oil, balsamic vinegar and chopped parsley.
4. Spice with salt and pepper and serve immediately.

Safety Instructions

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed into water or other liquids.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
8. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
9. This appliance will become very warm when in use. Do not touch the warm parts. After use the appliance must always be treated with caution.
10. Never use or store the appliance outdoor, as it may be subjected to rain or humidity.
11. The appliance must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
12. **CAUTION:** Never use charcoal, wood, paper, charcoal lighter fluid or the like when using the appliance.
13. Do not place the appliance near combustible material such as curtains, cloths and the like as this may cause fire.
14. Only use the accessories which were provided with the appliance.
15. It is utmost important that the appliance is kept clean since it becomes in direct contact with foodstuffs.
16. Caution and attention are required when preparing food which contains fat.
17. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
18. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
19. The electrical installation must comply with the present legislation concerning additional protection in the form of a residual current device (RCD) with a rated residual operating

current not exceeding 30 mA). Check with your installer.

20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments
21. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

Disposal of the appliance



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

Warranty

Claims according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58
163 91 Spånga
Phone 08-445 79 00
www.obhnordica.com

Technical Data

OBH Nordica 7101
220-240V / 50 Hz
2000 watt



With reservation for running changes.



SE/MB/7101/300611