



DESIGNING GOOD LIFE

# Hand Mixer EASY MIX

*Effortless whipped cream and  
fluffy meringue in an instant*



Making good!

<b>Bruksanvisning - svenska.....</b>	<b>sida</b>	<b>3 - 7</b>
<b>Brugsanvisning - dansk.....</b>	<b>side</b>	<b>8 - 11</b>
<b>Bruksanvisning - norsk.....</b>	<b>side</b>	<b>12 - 15</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi.....</b>	<b>sivu</b>	<b>16 - 19</b>
<b>Instructions of use - english.....</b>	<b>page</b>	<b>20 - 23</b>

## **Säkerhetsföreskrifter**

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 vid uppehåll i användandet, om problem uppstår, efter användning, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom barns räckhåll.
6. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn. Barn ska hållas under uppsyn så att det inte leker med apparaten.
7. Denna apparat kan användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är medvetna om möjliga risker.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. Apparaten är endast avsedd att användas för tillberedning av olika livsmedel.
12. Apparaten får inte användas kontinuerligt utan paus. Maximal användningstid: 4 minuter x 2.

- Vänta minst 20 minuter innan apparaten används igen.
13. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
  14. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
  15. Apparaten är endast för privat bruk.
  16. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följer. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

## **Innan användning**

Diska vispar och degkrokar innan användning och eftertorka.

## **Användning**

### **Användning med vispar**

Sätt elvispen på högkant och håll i skaftet på visparna medan de skjuts upp i hålen på elvispens undersida. Ett klick hörs när de sitter fast. Ställ hastighetsvälgaren på 0 och sätt i kontakten. Elvispen är nu klar att använda.

Håll i elvispens handtag när visparna sänks ned i det som ska vispas. Hastigheten regleras nu med hjälp av tummen när du skjuter hastighetsvälgaren uppåt eller nedåt. Hastigheten kan ändras under pågående vispnings. Starta alltid mixningen på steg 1. För runt visparna i hela bunken så att innehållet blir jämnt vispat.

För att undgå att det stänker ska visparna hållas nere i bunken under hela tiden de arbetar. Elvispen ska också stängas av innan visparna lyfts upp ur bunken.

### **Användning med degkrokar**

Degkroken med ringen överst på skaftet sätts i det stora hålet och degkroken utan ring i det lilla. Det är viktigt att degkrokarna placeras i rätt hål, annars arbetar sig degen upp över degkrokarna och handtaget.

Använd inte elvispen i mer än 4 minuter x 2. Låt den därför vila i ca 20 minuter.

**OBS!** Tänk på att visparna och degkrokarna ska kunna bearbeta degen/smeten utan besvärs annars överbelastas motorn!

### Hastighet

- Steg 1-4: Blandning av torra ingredienser med vätska. Vid omrörning i såser och krämer och mosning av grönsaker. Blanda kakdeg, eller tyngre degar med degkrokarna, när socker och smör/margarin ska röras poröst.
- Steg 3-5: Vispa grädde, vispa hela ägg och äggvitor, samt vid blandning av färskost och knådning av lättare degar.
- Turbo: För extra snabb vispnings i kortare perioder. Turbofunktionen kan användas vid alla hastigheter och ökar hastigheten på vald inställning.

### Efter användning

Stäng av apparaten och dra ur kontakten. Håll elvispen över bunken eller diskhon och skjut hastighetsknappen till 0 och tryck den neråt så att visparna/degkrokarna lossnar.

### Rengöring och underhåll

Vispar och degkrokar diskas för hand eller i diskmaskin. Elvispen torkas av med en fuktig trasa samt eftertorkas. Använd inte kemiska rengöringsmedel eller andra medel med repande effekt.

**VIKTIGT!** Elvispen får aldrig sköljas under rinnande vatten eller nedsänkas i vatten eller andra vätskor.

### Kassering av förbrukad apparatur

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

## OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

### Garantin

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

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalsifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt

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

### **Villkor och undantag**

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

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

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

### **Lagstadgade konsumenträttigheter**

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

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

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

## **Teknisk data**

OBH Nordica 6789

220-240 volt ~, 50 Hz

300 watt

5 hastigheter samt turbofunktion

Vispar och degkrokar i rostfritt stål



Rätt till löpande ändringar förbehålls.

## **Sikkerhed og el-apparater**

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når dele sættes på eller tages af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde.
6. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. Dette apparat kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Apparatet bør kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.

12. Apparatet må ikke anvendes kontinuerligt uden pause. Maksimal anvendelsestid: 4 minutter x 2, vent derefter mindst 20 minutter, inden apparatet tages i brug igen.
13. 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.
14. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
15. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
16. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugerne selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

## Før brug

Håndmixerens løse dele (piskere og dejkroge) vaskes af i lunket vand tilsat lidt opvaskemiddel. Aftør alle dele grundigt.

## Sådan bruges håndmixeren

### Håndmixer med piskeris

Sæt mixeren på højkant og hold om skaftet på piskerisene, mens de skubbes på plads i hullerne på apparatets underside. Et klik er tegn på, at piskerisene er låst fast. Sæt 5-trins hastighedsvælgeren på 0 og stikket i kontakten (husk at tænde) - mixeren er nu klar til brug.

Hold om mixerens håndtag, mens piskerisene placeres i det, der skal piskes. Med tommelfingeren kan der nu vælges hastighed ved at skubbe skydeknappen hhv. frem og tilbage - også mens motoren er tændt. Start altid med trin 1. Piskerisene føres rundt i skålen, så hele skålens indhold bliver pisket jævnt.

For at undgå stænk og sprøjt skal piskerisene hele tiden holdes nede i skålens indhold, ligesom mixeren skal slukkes, inden piskerisene løftes op af skålen.

### Håndmixer med dejkroge

Dejkrogen med ringen øverst på skaftet sættes i det store hul, og dejkrogen uden ring i det lille hul. Det er vigtigt at placere krogene på denne måde, da dejen/blandingen ellers vil arbejde sig op ad dejkroge og skaft.

Brug ikke håndmixeren i mere end 4 min. x 2, lad den herefter hvile i ca. 20 min. før næste brug.

**OBS!** Piskerisene og dejkrogene skal kunne dreje ubesværet rundt i det, der skal piskes/blandes, da mixerens motor ellers kan blive overbelastet!

### Hvilken hastighed?

Trin 1-4: Blanding af tørre ingredienser med væsker. Ved omrøring i cremer og saucer, og når grøntsager skal moses. Når kagedej skal piskes, eller tungere dej blandes med brug af dejkrogene, og når sukker og fedtstof skal piskes blødt.

Trin 3-5: Når der piskes flødeskum, hele æg og æggehvider samt ved blanding af fars og æltning af lette dej.

Turbo: For ekstra hurtig piskning i kortere perioder. Turbofunktionen kan anvendes ved enhver hastighed og vil øge hastigheden på den valgte indstilling.

### Efter brug

Sluk for apparatet og træk stikket ud. Hold elpiskeren over skålen eller vasken og skub hastighedsknappen til 0 og tryk den ned, så piskeriset/dejkrogene løsnes.

### Rengøring og vedligeholdelse

Piskeris og dejkroge vaskes af i varmt sulfovand eller i opvaskemaskinen. Selve håndmixeren kan tørres af med klud, evt. fugtet i sulfovand. Tør efter med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Undlad at bruge skurepulver eller andre skrappe rengøringsmidler, der kan ridse eller matttere apparatets overflade.

**VIGTIGT:** Selve mixeren må aldrig skyldes under rindende vand eller neddyppes i vand eller andre væsker

### Bortskaffelse af apparatet

 Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamlies, 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](http://www.obhnordica.dk)

## **Tekniske data**

OBH Nordica 6789  
220-240 volt ~, 50 Hz  
300 watt  
5 hastigheder samt turbofunktion  
Piskeris og dejkroge i rustfrit stål



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholderes.

## **Sikkerhet og el- apparater**

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke brukes, hvis det oppstår problemer, når det settes på eller tas av deler fra apparatet og ved rengjøring og vedlikehold.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
6. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn. Barn bør være under tilsyn slik at de ikke leker med apparatet.
7. Dette apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. Apparatet er kun beregnet for tilberedning av ulike matvarer.

12. Apparatet må ikke brukes kontinuerlig uten pause. Maks. brukstid er 4 minutter x 2 og deretter en pause på minst 20 minutter før apparatet brukes igjen.
13. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
14. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskridet 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
15. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
16. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i hendhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

## Før bruk

Håndmikserens løse deler (visper og eltekrok) vaskes i lunkent vann, tilsatt litt zalo og alle deler tørkes av grundig.

## Slik brukes håndmikseren

### Håndmikseren med visper

Sett mikseren på høykant og hold i skaftet på vispene, mens de skyves på plass i hullene på undersiden av apparatet. Et klikk er tegn på at vispene er låst fast. Sett 5- trinns hastighetsvelgeren på 0 og sett støpslet i kontakten, mikseren er nå klar til bruk.

Hold rundt mikserens håndtak, mens vispene plasseres i det som skal piskes. Bruk tommelen når du skal velge hastigheten, dette gjøres ved å sku skyveknappen hhv. frem og tilbake. Start alltid med trinn 1. Vispene føres rundt i bollen, slik at hele bollens innhold blir pisket jevnt.

For å unngå sprut fra vispene, skal disse holdes nede i bollen inntil man har slått av mikseren. Nå kan man løfte opp vispene.

## Håndmikser med eltekrok

Eltekroken med ringen øverst på skaftet settes i det store hullet og eltekroken uten ring i det lille hullet. Det er viktig å sette på plass krokene på denne måten, da deigen/blandingen ellers vil arbeide seg oppover eltekroken og skaftet.

Bruk ikke håndmikseren mer enn 4 minutter x 2 og la den deretter hvile i ca. 20 minutter før den brukes igjen.

**OBS!** Vispene og eltekrokene skal kunne gå lett rundt i det som skal piskes/blandes, da mikserens motor ellers kan bli overbelastet!

## Hvilken hastighet?

Trinn 1-4: Blanding av tørre ingredienser med væsker. Ved pisking av kremer, sauser og grønnsaker som moses. Når kakedeig skal piskes, eller tyngre deiger blandes med bruk av eltekrokene og når sukker og smør skal piskes mykt.

Trinn 3-5: Når Når det skal piskes fløte, hele egg, eggehviter, blanding av farse og elting av lette deiger.

Turbo: For ekstra rask pisking i kortere perioder. Turbofunksjonen kan brukes ved enhver hastighet og vil øke hastigheten på den valgte innstilling.

## Etter bruk

Slå av apparatet, og trekk ut kontakten. Hold elvispen over bollen eller vasken, skyv hastighetsknappen til 0, og trykk den ned slik at vispene/deigkrokene løsner.

## Rengjøring og vedlikehold

Vispene og eltekrokene vaskes i varmt vann tilsatt litt zalo eller de kan vaskes i oppvaskmaskin. Selve håndmikseren kan tørkes av med en lett fuktig klut, tørk deretter med en tørr klut eller tørkepapir. Unngå å bruke skurepulver eller andre sterke rengjøringsmidler, som kan ripe eller matte apparatets overflate.

**VIKTIG:** Selve mikseren må aldri vaskes under rennende vann eller dyppes i vann eller andre væsker.

## Avlevering av apparatet

 Loven krever at elektriske og elektroniske apparater samles inn og deler av apparatene gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal leveres på en kommunal gjenvinningsplass.

## **Reklamasjon**

Reklamasjon i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/ kjøps kvittering med kjøps dato vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal varen leveres til butikken der den er kjøpt.

## **OBH Nordica Norway AS**

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf.: 22 96 39 30

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

## **Tekniske data**

OBH Nordica 6789

220-240 volt ~, 50 Hz

300 watt

5 hastigheter og turbofunksjon.

Visper og eltekroker i rustfritt stål



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

## Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarveta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, laitteen osia kiinnitettäessä tai irrottaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Lapset eivät saa käyttää tästä laitetta. Pidä laite ja sen liitosjohto lasten ulottumattomissa.
6. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
7. Laitetta voivat käyttää henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, mikäli käyttö tapahtuu valvotusti tai heitä on opettettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönläheen läheisyyteen.
10. Laitteen käytöä on aina valvottava.
11. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden valmistukseen.
12. Laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoaa. Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 4 minuutin x 2 ajan, minkä jälkeen on pidettävä vähintään 20 minuutin tauko.

13. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
14. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuoja, joka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

## **Ennen käyttöä**

Pese sähkövatkaimen vispilät ja taikinakoukut ennen käyttöä astianpesuainevedessä. Kuivaa hyvin.

## **Käyttö**

### **Vispilöiden käyttö**

Aseta vatkain pystyasentoon ja työnnä vispilät paikoilleen, varsista kiinni pitäen, laitteen pohjassa oleviin reikiin. Naksahdus kertoo, että vispilät ovat lukkiutuneet oikein paikalleen.

Aseta 5-asentoinen nopeudenvalitsin asentoon 0 ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Sähkövatkain on nyt käyttövalmis.

Pidä kiinni vatkaimen kahvasta samalla kun asetat vispilät vatkattavaan ainekseen. Voit valita haluamasi nopeuden siirtämällä nopeudenvalitsinta peukalolla edestakaisin, myös käytön aikana. Aloita aina asennolla 1. Liikuta vatkainta kulhossa niin, että koko kulhon sisältö sekoittuu tasaisesti.

Roiskumisen estämiseksi pidä vispilät kulhon sisällössä. Kytke vatkain pois päältä ennen kuin nostat vispilät kulhosta.

## **Taikinakoukkujen käyttö**

Taikinakoukku, jonka varren yläosassa on rengas, kiinnitetään suurempaan reikään. Vastaavasti taikinakoukku, joka on ilman rengasta, kiinnitetään pienempään reikään. Jos koukuja ei aseteta oikeisiin reikiin, valmistettava taikina nousee koukuja pitkin ylöspäin. Käytä laitetta enintään 4 min x 2 kerrallaan ja pidä noin 20 min tauko ennen seuraavaa käyttöä.

**HUOM!** Vispilöiden ja taikinakoukkujen tulee kyettä pyörimään vaivatta vatkattavassa/sekoitettavassa aineksessa, sillä muuten vatkaimen moottori saattaa ylikuumentua!

## **Nopeuden valinta**

Nopeudet 1-4: Kuivien ainesten sekoittaminen nesteisiin. Kiisseleiden ja kastikkeiden sekoittaminen sekä vihannesten soseuttaminen. Kakkutaikinoiden vatkaaminen tai paksumpien taikinoiden vaivaaminen taikinakoukuilla. Rasva-sokeriseosten vatkaaminen vaahdoksi.

Nopeudet 3-5: Kerman, kananmunien ja valkuaisien vatkaaminen vaahdoksi. Lihamurekeseosten vaivaaminen ja kevyiden taikinoiden alustus.

Turbo: Lyhytaikaiseen, voimakkaaseen vatkaamiseen. Turbotoimintoa voi käyttää kaikilla valituilla nopeuksilla. Turbotoiminto nostaa valitun asennon nopeutta.

## **Käytön jälkeen**

Kytke laite pois päältä ja irrota sähköpistoke pistorasiasta. Pidä sähkövatkainta kulhon tai pesualtaan yläpuolella. Siirrä nopeudensäädin asentoon 0 ja paina sitä, jotta vispilät tai taikinakoukut irtoavat.

## **Puhdistus ja hoito**

Pese vispilät ja taikinakoukut lämpimässä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Pyyhi vatkain astianpesuaineeteen kostutetulla liinalla, ja kuivaa se sen jälkeen kuivalla liinalla tai talouspyyhkeellä. Älä käytä kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita, jotka saattavat naarmuttaa laitteen pintaa.

**TÄRKEÄÄ:** Vatkainta ei saa koskaan huuhdella juoksevassa vedessä eikä upottaa veteen tai muihin nesteisiin.

## **Laitteen hävittäminen**



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

## **Takuu**

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

## **OBH Nordica Finland Oy**

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

## **Tekniset tiedot**

OBH Nordica 6789  
220-240 volt ~, 50 Hz  
300 watt  
5 nopeutta ja turbotoiminto  
Vispilät ja taikinakoukut ruostumatonta terästä



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **Safety instructions**

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when disorder is experienced, when not in use, when parts are applied or removed from the appliance and before cleaning and maintenance.
4. The appliance must not be immersed into water or other liquids.
5. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of
8. experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance
9. in a safe way and if they understand the hazards involved.
10. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
11. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
12. The appliance should only be used under supervision.
13. The appliance should only be used for preparation of food.

14. The appliance must not be used continuously without a break. Maximum time of use: 4 minutes x 2, then wait at least 20 minutes before the appliance is used again.
15. 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.
16. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
17. The appliance is for domestic use only.
18. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

## **Before use**

Wash the beaters and dough hooks before use and wipe.

## **Use**

### **How to use the beaters**

Position the mixer upright and hold on to the stem of the beaters, while pushing them into the openings at the underside of the mixer. When you hear a click, the beaters are locked. Position the speed selector at 0 and insert the plug into a mains socket. The mixer is now ready for use.

Hold on to the handle of the mixer while inserting the beaters into the product to be whipped. Use your thumb to select the speed level by pushing the speed selector upwards or downwards - can be changed during mixing. Always start at level 1. Move the beaters around in the bowl in order to obtain a consistent blend.

In order to avoid splashes, always keep the beaters in the bowl during use. Switch off the mixer before lifting the beaters off the bowl.

### **How to use the dough hooks**

Insert the dough hook with the ring at the top of the stem into the big opening and the dough hook without a ring into the small opening. It is important that the dough hooks are inserted into the correct openings. If not, the dough will work its way up the hooks and the handle.

Do not use the hand mixer for more than 4 minutes x 2 then let it rest for about 20 minutes before you use it again.

**NOTE!** Make sure that the beaters and the dough hooks rotate freely in the product to be whipped. If not, the motor may be overloaded!

### **Speed**

Levels 1-4: Blending of dry ingredients and liquid. Stirring of sauces and cream and mashing of vegetables. Blending of cake dough or rather compact dough with the use of dough hooks, when sugar and butter/margarine should have a porous texture.

Levels 3-5: Whipping of cream, whole eggs and egg whites and mixing of minced meat and kneading of light types of dough.

Turbo: For extra fast whipping for short periods. The turbo function can be used at any speed to increase the speed of the chosen setting.

### **After use**

Turn off the appliance and unplug it. Hold the electric whisk over a bowl or the sink, slide the speed control to 0 and press it down so that the whisks/dough hooks loosen.

### **Cleaning and maintenance**

Wash beaters and dough hooks by hand or in the dishwasher. Wipe the mixer with a damp cloth and wipe it carefully. Do not use chemical detergents or other scouring products.

**IMPORTANT!** Never rinse the mixer under running water or immerse it in water or any other liquid.

### **Disposal of the appliance**



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

## **Warranty**

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

## **OBH Nordica AB**

Löfströms Allé 5  
SE-172 66 Sundbyberg  
Tel: +46 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

## **Technical data**

OBH Nordica 6789  
220-240 volt ~, 50 Hz  
300 watt  
5 speed levels and turbo function  
Whisks and dough hooks of stainless steel



These instructions are subject to alterations or improvements.



SE/JG/6789/100517