



DESIGNING GOOD LIFE

Kitchen Machine EASY² CHEF

Your kitchen helper for everyday use



Making good!





Bruksanvisning – svenska	sida	3 – 7
Brugsanvisning – dansk	side	8 – 12
Bruksanvisning – norsk.....	side	13 – 17
Käyttöohjeet – suomi	sivu	18 – 22
Instruction manual – english.....	page	23 – 27





Säkerhetsanvisningar

1. Läs noga igenom bruksanvisningen innan användning och spar den till senare tillfälle.
2. Anslut endast apparaten till 220-240V växelström och använd apparaten endast till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten om apparaten inte fungerar som den ska, vid uppehåll i användandet, 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 bör endast användas under uppsyn.
11. 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.



12. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
13. Apparaten är endast för privat bruk.
14. 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.

Innan användning

Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel före användning.



Apparatens delar

1. Mixerhuvud
2. Strömbrytare
3. Koppling för montering av tillbehörsdelar (ej illustrerad)
4. Spak för frigöring av mixerhuvud
5. Löstagbart lock till kopplingsdel för tillbehör
6. Skål
7. Stänkskydd
8. Köksmaskinens tillbehör:
 - visp
 - degkrok
 - rörspade



Användning

Diska skål och alla tillbehör i varmt vatten med diskmedel innan användning. Skölj och torka dem grundligt.

Placera maskinen på ett plant och torrt underlag innan den startas. Se till att strömbrytaren står i läge OFF och se till att kontakten inte är ansluten när skål och tillbehör monteras. Tryck spaken neråt och ställ mixerhuvudet i lodrät position.

Placera skålen i skålhållaren på köksmaskinen. Skålen vrids medurs tills den sitter fast i skålhållaren.

Sätt därefter önskat tillbehör (rörspade, degkrok eller visp) på kopplingen. Tryck tillbehöret uppåt och vrid det moturs för att sätta fast det på kopplingen.

Tillsätt ingredienser. Se till att inte överfylla skålen, maxkvantiteten är 1 kg. Tryck spaken neråt för att sänka mixerhuvudet, håll handen på mixerhuvudet när det sänks ner i skålen och sätt därefter i kontakten. Stänkskyddet placeras därefter på skålen. Starta maskinen genom att vrida hastighetsväljaren till den önskade hastigheten. Se riktlinjer för val av hastighet längre fram.

Se alltid till att det finns ingredienser i skålen innan köksmaskinen startas. Följ i övrigt instruktionerna till det recept du ska använda.

När blandningen/vispningen är klar vrids strömbrytaren till OFF och kontakten dras ur.

Ta bort stänkskyddet från skålen, tryck spaken neråt och ställ mixerhuvudet i lodrät position och ta bort tillbehöret. Skålen tas bort från skålhållaren genom att vrida skålen moturs.

Notera: vid blandning av tunga degar får maskinen endast köras i 10 minuter åt gången, därefter måste motorn vila i 10 minuter.

Överhettning

Köksmaskinen är utrustad med en termostat som försäkrar att apparaten får en lång livstid och aktiveras om motorn blir överbelastad. Ifall termostaten aktiveras, stäng av apparaten och dra ur kontakten. Vänta i 20 minuter innan apparaten startas igen.

Inställning av hastigheten

Sätt i kontakten. Det rekommenderas att starta på lägsta hastighet och därefter öka lite åt gången. Sätt på stänkskyddet på skålen så undviks stänk. Se nedanstående översikt över rekommenderade hastighetsinställningar.

Användning av tillbehör

Nedanstående guide är förslag på val av hastighet. Börja på hastighet 1 och öka därefter hastigheten beroende på vad som ska bearbetas.





Innehåll

Kakor (kakmix eller gjord från grunden)
Mördeg
Potatismos
Glasyr
Äggvitor
Vispgrädde
Brödeg

Tillbehör

Rörspade
Rörspade
Rörspade
Rörspade
Visp
Visp
Degkrok

Hastighet

3
3
4
4
6
6
2

Håll alla flytande ingredienser i skålen först och tillsätt sedan de torra ingredienserna. Befinn dig alltid i närheten av köksmaskinen under användning. Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens sidor som möjligt och inte direkt in i det roterande tillbehöret.

Blandningar som innehåller större mängd vätska ska blandas på låg hastighet. Öka först när blandningen tjocknat.

För lätta degar bör man välja medelhastighet. Stäng då och då av köksmaskinen för att skrapa ner ingredienserna från skålens sidor med en degskrapa.

Mördeg är en av de tyngsta degtyperna men man kan dock göra det lättare att blanda denna typ av deg genom att:

- Tillsätta smör eller margarin som är rumstempererat.
- Tillsätta ingredienserna en åt gången och blanda noga mellan varje ingrediens.
- Tillsätta en dl mjöl åt gången.

Om maskinen har svårt att blanda degen ska hastigheten ökas.

Om ett fel skulle uppstå och något skulle fastna i tillbehöret eller att motorn stannar. Stänga då av apparaten och dra ur kontakten. Avhjälj problemet eller reducerar mängden i skålen. Låt motorn svalna i 20 minuter innan köksmaskinen startas igen.

Vispen används till att vispa äggvitor, grädde eller liknande. Använd inte vispen till att blanda tjocka blandningar så som kakdeg eller potatismos.

Köksmaskinen kan vispa minimum 4 äggvitor/2 dl grädde. Vispningen förbereds genom att vispen sänks ner helt i vätskan. Det rekommenderas att använda en elvisp till mindre mängder.

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring.

Tillbehörsdelen och skålen kan diskas i diskmaskin. Motordelen får aldrig nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Motordel samt mixerhuvud torkas av med en fuktig trasa. Använd inte starka eller repande rengöringsmedel då de





kan repa och matta ner ytan. Torka alla delar grundligt innan köksmaskinen ställs undan.

VIKTIGT: MOTORDELEN FÅR ALDRIG NEDSÄNKAS I NÅGON FORM AV VÄTSKA!

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 AB

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

Tekniska data

OBH Nordica 6688
220-240V växelström
700 watt
Stänksydd
Tillbehör:
Rörspade
Degkrok
Visp



Rätt till löpande ändringar förbehålles.





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 kontakten, hvis apparatet ikke virker, som det skal, når apparatet ikke er i brug og inden rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Opbevar apparat og ledning 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. 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.



12. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
13. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
14. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Før brug

Alle dele vaskes i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel før brug.



Apparatets dele:

1. Mikserhoved
2. Hastighedsvælger
3. Kobling til montering af tilbehørsdele (ikke illu.)
4. Udløserhåndtag til udløsning af mikserhoved
5. Aftageligt dæksel til kobling til montering af tilbehør
6. Skål
7. Stænklåg
8. Køkkenmaskinens tilbehør omfatter:
 - Piskeris
 - Dejkrog
 - Rørespade



Sådan bruges køkkenmaskinen

Før brug vaskes skål og tilbehør i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Skyl delene efter og tør dem grundigt.

Køkkenmaskinen placeres på en plan og tør overflade, før den startes. Sæt hastighedsvælgeren på OFF og sørg for at køkkenmaskinen ikke er sat i stikkontakten, når skål og tilbehør monteres. Tryk udløserhåndtaget ned og sæt mikserhovedet i lodret position. Placér skålen i skålholderen på køkkenmaskinen. Skålen drejes med uret, til den sidder fast i skålholderen. Sæt derefter det ønskede tilbehør (rørespade, dejkrog eller piskeris) på koblingen til montering af tilbehørsdele, tryk tilbehøret opad og drej det mod uret for at fastgøre det på koblingen.

Tilsæt ingredienser. Sørg for ikke at overfylde maskinen – Maksimum kvantitet er 1 kg. Tryk udløserhåndtaget ned for at sænke mikserhovedet – hold hånden på mikserhovedet, når det sænkes ned i skålen og sæt derefter stikket i en stikkontakt. Stænklåget placeres derefter på skålen. Maskinen tændes ved at dreje hastighedsvælgeren hen på den ønskede hastighed. Se retningslinjer for valg af hastighed senere i denne brugsanvisning.

Sørg altid for, at der er ingredienser i skålen, inden køkkenmaskinen startes. Følg i øvrigt instruktionerne i opskriften.

Efter miksning/æltning af ingredienserne sættes hastighedsvælgeren på OFF, hvorefter stikket tages ud af stikkontakten. Stænklåget på skålen fjernes.

Tryk udløserhåndtaget ned og sæt mikserhovedet i lodret position, hvorefter tilbehøret fjernes. Skålen fjernes fra skålholderen ved at dreje skålen mod uret.

Bemærk: Ved miksning af tunge dejtyper må maskinen kun anvendes i 10 minutter ad gangen, hvorefter den skal køle af i 10 minutter.

Overophedning

Køkkenmaskinen er forsynet med en termostat, der sikrer apparatet lang levetid. Termostaten aktiveres, hvis motoren bliver overbelastet. Hvis termostaten aktiveres, slukkes apparatet og stikket tages ud af stikkontakten. Vent ca. 20 minutter, inden apparatet tændes igen.

Indstilling af hastigheden

Sæt stikket i stikkontakten. Det anbefales altid at starte ved laveste hastighed og derefter øge den lidt ad gangen. Sæt stænklåget på skålen for at undgå sprøjt. Se nedenstående oversigt for anbefalede hastighedsindstillinger.

Brug af tilbehør

Nedenstående guide er forslag til valg af hastighed. Begynd på hastighed 1 og øg derefter hastigheden afhængigt af opskriften.





Ret

Kager (kageblanding samt hjemmelavede)
Mørdej
Kartoffelmos
Glasur
Æggeghvider
Flødeskum
Brød

Tilbehør

Rørespade
Rørespade
Rørespade
Rørespade
Piskeris
Piskeris
Dejkrog

Hastighed

3
3
4
4
6
6
2

Hæld alle de flydende ingredienser i skålen først og tilføj derefter de tørre ingredienser. Bliv altid i nærheden af køkkenmaskinen under brug. Tilføj altid ingredienserne så tæt på skålens sider som muligt og ikke direkte ind i det roterende tilbehør.

Blandinger, der indeholder store mængder væske, skal mikses på lav hastighed for at undgå sprøjt. Øg først hastigheden, når blandingen er blevet tykkere.

Når der mikses tunge dejtyper, bør der vælges medium hastighed. Sluk jævnligt for køkkenmaskinen for at skrabe dejen af skålens sider med en dejskraber.

Mørdej er en af de tykkeste dejtyper, man kan dog gøre det lettere at mikse denne type dej ved at:

- Tilføj smør eller margarine, der har stuetemperatur.
- Tilføj ingredienserne en ad gangen og blande ingredienserne godt hver gang, der tilføjes ny ingrediens.
- Tilføj en kop mel ad gangen.

Hvis maskinen har svært ved at røre dejen, skal hastigheden sættes op.

Hvis der ved en fejl skulle sætte sig noget fast i tilbehøret eller motoren stopper, skal maskinen slukkes og stikket tages ud af stikkontakten. Afhjælp problemet eller reducer mængden i skålen. Lad motoren afkøle i 20 minutter, før køkkenmaskinen tændes igen.

Piskeriset bruges til at piske æggeghvider, fløde og lignende. Brug ikke piskeriset til at blande tykke blandinger, såsom mørdej og kartoffelmos.

Køkkenmaskinen kan piske minimum 4 store æggeghvider / 2 kop fløde. Piskningen forbedres ved at piskeriset er sænket helt ned i væsken. Det anbefales at bruge en håndmixer ved mindre mængder.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af kontakten inden rengøring.

Skål og tilbehørsdele kan vaskes i opvaskemaskine. Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Motordel samt mikserhoved tørres af med en fugtig klud. Anvend ikke skurepulver eller andre skrappe rengøringsmidler, der kan ridse eller mattere overfladen. Tør alle dele grundigt, inden køkkenmaskinen stilles væk.





VIGTIGT: MOTORDELEN MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

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

Delta Park 37
2665 Vallensbæk Strand
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6688
220-240 volt vekselstrøm
700 watt
Stænklåg
Tilbehør:
Rørespade
Dejkrog
Piskeris



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



Sikkerhetsforskrifter

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. Motordelen må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utefor barns rekkevidde.
6. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn. Barn må være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet.
7. Dette apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
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. 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.
12. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
13. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
14. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Før bruk

Vask alle deler i varmt vann tilsatt oppvaskemiddel før bruk.



Apparatets deler

1. Mikserhode
2. Strømbryter
3. Kobling for montering av tilbehøret (ikke illustrert)
4. Spak for frigjøring av mikserhode
5. Avtagbart løkk til koblingsdel for tilbehøret.
6. Bolle

- 7. Beskyttelseslokk
- 8. Kjøkkenmaskinens tilbehør:
 - Rørespade
 - Visp
 - Eltekrok

Slik brukes kjøkkenmaskinen

Før apparatet tas i bruk skal bolle og tilbehør vaskes i såpevann og deretter tørke de grundig.

Kjøkkenmaskinen plasseres på en slett og stabil overflate. Sett hastighetsvelgeren på OFF og pass på at støpslet ikke er satt i kontakten når bollen og delene monteres. Trykk spaken ned og sett mikserhode i loddrett posisjon. Sett bollen i holderen på kjøkkenmaskinen. Bollen dreies med klokken til den sitter fast i holderen.

Sett deretter den ønskede delen (rørespade, eltekrok eller visp) på koblingen. Trykk tilbehøret opp og vri mot klokken for å sette den fast i koblingen.

Tilsett ingredienser. Pass på og ikke ha for mye i maskinen – maks er 1 kg. Trykk på spaken for å senke mikserhode, hold hånden på mikserhode når den senkes ned i bollen og sett deretter støpslet i kontakten. Beskyttelseslokket settes på bollen. Maskinen starter med å vri på hastighetsvelgeren til ønsket hastighet. Se retningslinjer for valg av hastighet lengre bak i bruksanvisningen.

Pass alltid på at det er ingredienser i bollen før maskinen starter. Følg for øvrig oppskriften i henhold til instruksjonen.

Etter miksing/elting av ingrediensene settes strømbryteren til OFF og støpslet tas ut av kontakten.

Ta beskyttelseslokket av bollen, trykk spaken ned og still mikserhode i loddrett posisjon og ta bort tilbehøret. Bollen tas bort av maskinen med å vri bollen mot klokken.

Merk! Ved miksing av tunge deigtyper o.l må maskinen kun brukes i 10 minutter om gangen og deretter må man ha en pause på 20 minutter.

Overoppheting

Kjøkkenmaskin er utstyrt med en termostat som sikrer apparatet lang levetid og som aktiveres hvis motoren blir overbelastet. Hvis termostaten aktiveres skal apparatet slås av og støpslet tas ut av kontakten. Vent i 20 minutter før apparatet startes igjen.



Innstilling av hastigheten

Sett støpslet i kontakten. Det anbefales alltid å starte på lavest hastighet og deretter øke den litt etter hvert. Sett beskyttelsesløkket på bollen for å unngå sprut. Se oversikten under for anbefalte hastighetsinnstillinger.

Bruk av tilbehøret

Guiden under er et forslag til valg av hastighet. Start på 1 og øk deretter hastigheten avhengig av oppskriften.

Retten	Tilbehør	Hastighet
Kaker (kakeblanding og hjemmelagde)	Rørespade	3
Mørdeig	Rørespade	3
Potetmos	Rørespade	4
Glasur	Rørespade	4
Eggehviter	Visp	6
Krem	Visp	6
Brøddeig	Eltekrok	2

Legg alle de flytende ingrediensene først i bollen og tilsett deretter de tørre ingrediensene. Vær alltid i nærheten av kjøkkenmaskin når den er i bruk. Tilsett alltid ingrediensene så tett som mulig inntil kanten av bollen og ikke direkte i roterende tilbehøret.

Blandinger som inneholder store mengder væsker skal blandes på lave hastigheter for å unngå at det spruter. Øk hastigheten når blandingen har blitt tykkere.

Når det mikses tunge deigtyper bør man velge middels hastighet. Slå av maskinen innimellom for å skrape ned ingrediensene i bollen med en slikkepott.

Mørdeig er en av de tyngste deigtypene, men man kan gjøre det lettere med å tilsette dette:

- Tilsette smør eller margarin som har stueterperatur.
- Tilsette ingrediensene en om gangen og bland ingrediensene godt mellom hver gang det tilsettes nye ingredienser.
- Tilsett en dl mel om gangen.

Hvis maskinen har vanskelig med å bearbeide deigen skal hastigheten settes opp.

Hvis det med en feil skulle sette seg noe fast i tilbehøret eller motoren stopper. Slå av apparatet og ta støpslet ut av kontakten. Man kan også redusere mengden i bollen. La motoren avkjøle i 10 minutt før maskinen startes igjen.

Visp brukes til å piske eggehviter, krem og lignende. Bruk ikke visp til å blande tykke blandinger slik som mørdeig eller potetmos.





Kjøkkenmaskin kan vispe minimum 4 eggehviter / 2 dl fløte. Vispingen forberedes med å senke vispen ned i væsken. Det anbefales å bruke en håndmikser for mindre mengder.

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring.

Tilbehøret og bollen kan vaskes i oppvaskmaskin. Motordel må aldri senkes i vann eller andre væsker. Motordel og mikserhode tørkes med en fuktig klut. Bruk ikke skurepulver eller andre sterke rengjøringsmidler som kan ripe eller matte overflaten. Tørk alle delene godt før kjøkkenmaskinen settes bort.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI SENKES I VANN ELLER ANDRE VÆSKER!!

Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av apparatet gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal miljøstasjon.

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

Maridalsveien 15 E
0178 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6688
220-240 volt vekselstrøm
700 watt
Beskyttelseslokk
Tilbehør:
Rørespade
Visp
Eltekrok



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.



Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, laitteen osia kiinnitettäessä tai irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Lapset eivät saa käyttää tätä 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 opetettu 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 lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. 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.

12. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
14. 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 kaikki osat lämpimällä astianpesuvedellä ennen käyttöä.



Laitteen osat

1. Kiinnitysvarsi
2. Virtakytkin
3. Vakiovarusteiden kiinnityslitit (ei näy kuvassa)
4. Kiinnitysvarren vapautin
5. Lisävarusteiden kiinnitysaukon irrotettava kansi
6. Kulho
7. Roiskesuoja
8. Yleiskoneen vakiovarusteet:
 - vispilä
 - taikinakoukku
 - sekoitin



Yleiskoneen käyttö

Pese kulho ja kaikki varusteet ennen käyttöä lämpimässä astianpesuainevedessä. Huuhtelee ja kuivaa osat tämän jälkeen huolellisesti. Aseta laite ennen käynnistystä tasaiselle ja kuivalle alustalle. Varmista, että virtakytkin on OFF-asennossa ja että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta kulhoa ja osia kiinnitettäessä. Paina kiinnitysvarren vapautin alas ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Aseta kulho paikoilleen kulhoistukkaan. Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se lukittuu.

Kiinnitä sen jälkeen haluamasi osa (sekoitin, taikinakoukku tai vispilä) kiinnityslittimeen, paina osaa ylöspäin ja kierrä sitä vastapäivään, jolloin se lukittuu littimeen.

Lisää ainekset kulhoon. Älä täytä kulhoa liian täyteen. Maksimitäyttömäärä on 1 kg. Laske kiinnitysvarsi alas painamalla sen vapautinta ja pidä samanaikaisesti kädellä kiinni kiinnitysvarresta. Liitä pistotulppa sen jälkeen pistorasiaan. Aseta roiskesuoja kulhon päälle. Käynnistä laite kiertämällä nopeudenvälitsintä haluamaasi nopeuteen. Katso jäljempänä olevia ehdotuksia suositeltavaksi nopeudeksi.

Varmista aina ennen yleiskoneen käynnistämistä, että kulhossa on aineksia. Noudata muilta osin käyttämässäsi reseptissä annettuja ohjeita.

Kun ainekset on sekoitettu tai taikina alustettu, virtakytkin kierretään OFF-asentoon ja pistotulppa irrotetaan pistorasiasta.

Irrota kulhon roiskesuoja. Paina kiinnitysvarren vapautinta ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Irrota käyttämäsi osa. Irrota kulho istukasta kiertämällä sitä vastapäivään.

Huomaa: Raskaita taikinoita tai vastaavia sekoitettaessa konetta saa käyttää kerrallaan vain kymmenen minuutin ajan, minkä jälkeen moottorin on annettava jäähtyä kaksikymmentä minuuttia.

Ylikuumenemissuoja

Yleiskoneessa oleva termostaatti takaa laitteen pitkän käyttöiän. Jos moottori ylikuumentuu, termostaatti katkaisee laitteesta virran. Mikäli näin tapahtuu, sammuta laite, irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota noin 20 minuuttia ennen laitteen käynnistämistä uudelleen.

Nopeudensäätö

Liitä pistotulppa pistorasiaan. On suositeltavaa aloittaa alhaisimmalla nopeudella ja lisätä nopeutta vähän kerrallaan. Aseta roiskesuoja kulhon päälle ainesten roiskumisen välttämiseksi. Katso seuraavaa ohjetta, jossa käsitellään suositeltavia nopeudensäätöjä.

Vakiovarusteiden käyttö

Alla on nopeuden valintaa koskevia ehdotuksia. Aloita 1-asennon nopeudella ja lisää sitten nopeutta työstettävistä aineksista riippuen.





Sekoitettava aines

Kakkutaikina (valmis tai itse tehty sekoitus)
Murotaikina
Perunasose
Kuorrutus
Munanvalkuaiset (marenkiin ym.)
Kermavaahto
Leipä

Osa

Sekoitin
Sekoitin
Sekoitin
Sekoitin
Vispilä
Vispilä
Taikinakoukku

Nopeus

3
3
4
4
6
6
2

Lisää kulhoon ensin nestemäiset ainekset ja sen jälkeen kuiva-aineet. Pysy aina koneen läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Lisää ainekset aina mahdollisimman lähelle kulhon reunaa eikä suoraan pyörivään varusteeseen.

Sekoita runsaasti nestettä sisältävät seokset alhaisella nopeudella roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on melko paksua.

Ohuehkoja taikinoita sekoitettaessa on syytä valita keskitason nopeus. Sammuta yleiskone aika ajoin ja kaavi taikina kulhon sivuilta taikinakaapimella.

Muro- ja hiivataikinat ovat melko jäykkiä. Tällaisten taikinoiden sekoittaminen helpottuu kuitenkin, kun

- voi tai margariini lisätään taikinaan huoneenlämpöisenä
- ainekset lisätään yksi kerrallaan ja niitä sekoitetaan kunnolla joka kerta ennen uuden aineksen lisäämistä
- kerralla lisätään enintään 1 dl jauhoja.

Jos laite ei jaksa sekoittaa taikinaa, nopeutta on syytä nostaa.

Jos pyörivään varusteeseen juuttuu vahingossa jotakin tai jos moottori pysähtyy, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Poista ongelman syy tai vähennä kulhossa olevien aineiden määrää. Anna moottorin jäähtyä kymmenen minuuttia, ennen kuin käynnistät laitteen uudelleen.

Vispilää käytetään munanvalkuaisen, kerman ja vastaavien aineiden vatkaamiseen. Älä käytä vispilää murotaikinan ja perunasoseen kaltaisten jäykkien seosten sekoittamiseen.

Vispilällä vatkattava vähimmäismäärä on neljä suurta munanvalkuaista tai 2 dl vaahdotuvaa kermaa. Vatkaantumista nopeuttaa se, että vispilä on kokonaan upotettuna vatkattavaan ainekseen. Pienempien ainesmäärien vatkaamiseen kannattaa käyttää sähkövatkainta.

Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta.

Kulho ja vakiovarusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. Moottoriosaa ei saa koskaan upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Pyyhi moottoriosaa sekä kiinnitysvarsi kostealla liinalla. Älä käytä puhdistukseen hankaavia



tai naarmuttavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa tai himmentää laitteen pintaa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti, ennen kuin siirät yleiskoneen säilytykseen.

TÄRKEÄÄ: MOOTTORIOSAA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN!

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

Tuotteella 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 6688
220–240 V verkkovirta
700 W
Roiskesuoja
Vakiovarusteet:
Sekoitin
Taikinakoukku
Vispilä



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 experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
8. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
9. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
10. The appliance should only be used under supervision.
11. 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.



12. 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.
13. The appliance is for domestic use only.
14. 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 all parts in hot water with a washing-up liquid before use.



Parts of the appliance

1. Mixer head
2. On/off button
3. Coupling for mounting of accessories (not illustrated)
4. Handle for release of mixer head
5. Removable cover for coupling of accessories
6. Bowl
7. Splash guard
8. Accessories of the kitchen machine:
 - whisk
 - dough hook
 - stirrer



Use

Wash the bowl and accessories in hot water with a washing-up liquid before use. Rinse and wipe thoroughly.

Position the appliance on an even and dry surface before switching it on. Make sure that the on/off button is in OFF position and check that the appliance is unplugged when mounting the bowl and the accessory. Press the release handle and position the mixer head vertically. Put the bowl in the bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.

Mount the accessory you want (stirrer, dough hook or whisk) on the coupling. Push the accessory upwards and turn counter-clockwise to attach it to the coupling.

Add ingredients. Take care not to overfill the bowl. Max. quantity is 1 kg. Press the handle down to lower the mixer head, keep your hand on the mixer head when it is lowered into the bowl and connect to a power socket. Next, mount the splash guard on the bowl. Activate the appliance by turning the speed selector to the wanted speed. See instructions as to selection of speed later in the manual.

Make sure that there are always ingredients in the bowl before switching on the kitchen machine. Follow the instructions of the recipe to be used.

When the mixture/the whipping is ready, turn the on/off button to OFF and unplug.

Remove the splash guard from the bowl, press the handle down and put the mixer head in vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl counter-clockwise.

Note: When mixing heavy types of dough the machine should only be used for 10 minutes at a time, and then let it cool off for 20 minutes.

Overheating

The kitchen machine comprises a thermostat to ensure a long lifetime of the appliance and which is activated if the motor is overloaded. If the thermostat is activated, switch off the appliance and unplug. Wait for 20 minutes before you switch on the appliance again.

Setting of speed

Plug the appliance. We recommend that you always start at the lowest speed and then increase the speed a little at a time. Put the splash guard on the bowl to avoid splashing. See the table below as to recommended settings of speed.





Use of accessories

The guide below offers suggestions for speed settings. Start at speed 1 and then increase the speed in accordance with the recipe.

Content	Accessory	Speed
Cakes (cake mixtures or home-made)	Stirrer	3
Shortcrust pastry	Stirrer	3
Mashed potatoes	Stirrer	4
Glazing	Stirrer	4
Egg whites	Whisk	6
Double cream	Whisk	6
Bread dough	Dough hook	2

Put all liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ingredients. Always stay close to the kitchen machine during use. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not directly into the rotating tool.

Mixtures that contain a big amount of liquid should be processed at low speed. Do not increase the speed until the mixture has thickened.

For light types of dough, use the medium speed. Switch off the kitchen machine regularly to clean ingredients off the sides by using a dough spatula.

Shortcrust pastry is one of the thickest types of dough, but you can make the mixing easier by:

- Adding butter or margarine of room temperature.
- Adding the ingredients one at a time and mixing the ingredients well before adding a new ingredient.
- Adding one dl of flour at a time.

If there is any difficulty in mixing the dough, increase the speed.

If an error occurs or something gets stuck in the tool or the motor stops, switch off the appliance and unplug. Solve the problem or reduce the amount in the bowl. Let the motor cool off for 10 minutes before you switch on the kitchen machine again.

Use the whisk for whipping egg whites, cream or similar. Do not use the whisk for whipping heavy mixtures such as cake dough or mashed potatoes.

The kitchen machine can whip at least 4 egg whites/2 dl of cream. Whipping will be more powerful if the whisk is submerged completely in the liquid. For small amounts we recommend the use of an electrical mixer.

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning.





The accessories and the bowl are dishwasher-proof. Never immerse the motor part in water or any other liquid. Clean the motor part and the mixer head with a damp cloth. Do not use aggressive or scratching detergents, as such products may scratch and dull the surface. Wipe all parts thoroughly before storing the kitchen machine.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR PART IN ANY KIND OF 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
Phone: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 6688
220-240 volt AC
700 watt
Splash guard
Accessories:
Stirrer
Dough hook
Whisk



These instructions are subject to alterations or improvements.





SE/AK/6688/UVN/211015

