



DESIGNING GOOD LIFE

Food Processor

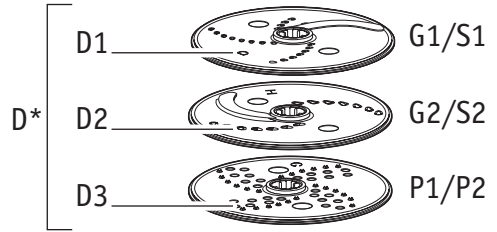
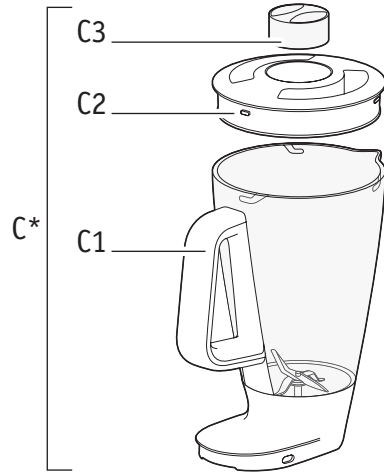
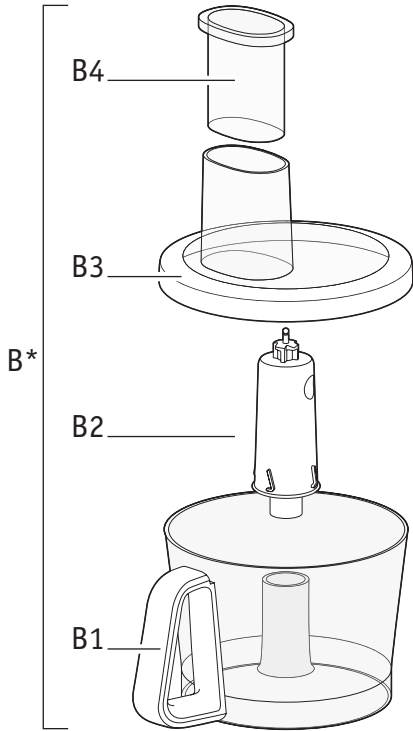
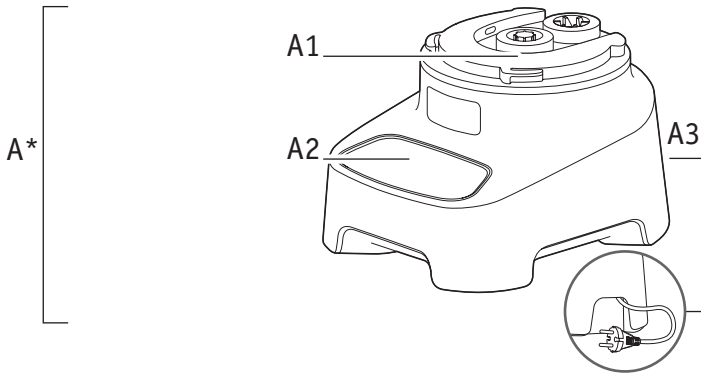
DOUBLE FORCE PRO

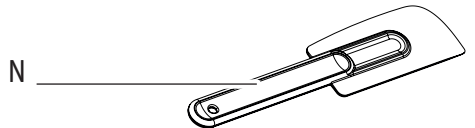
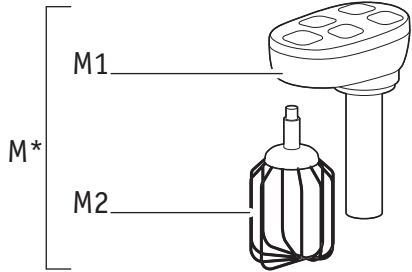
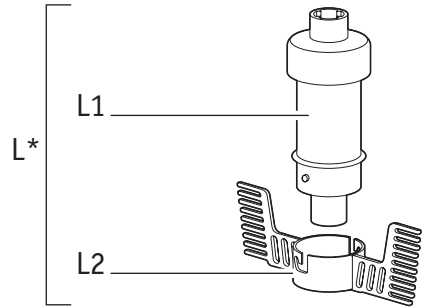
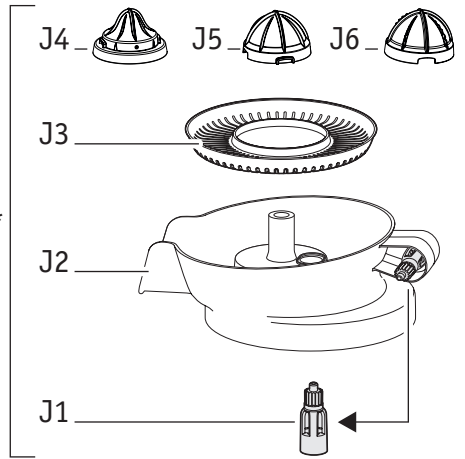
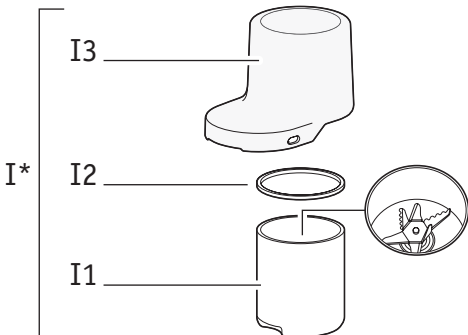
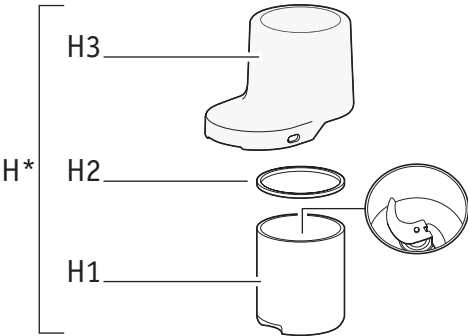
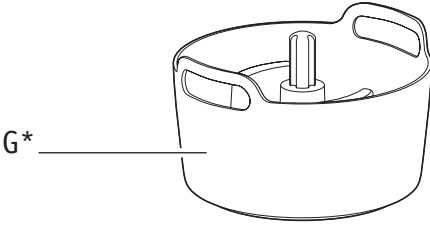
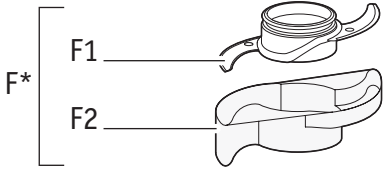
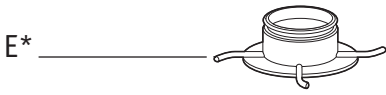
Powerful and quick for optimal result





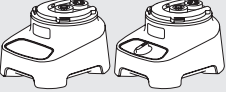
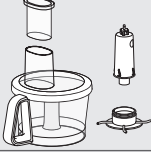












Making good!

Bruksanvisning - svenska.....sida	9 - 16
Brugsanvisning - dansk.....side	17 - 24
Bruksanvisning - norsk.....side	25 - 32
Käyttöohjeet - suomi.....sivu	33 - 40
Instructions of use - english.....page	41 - 48





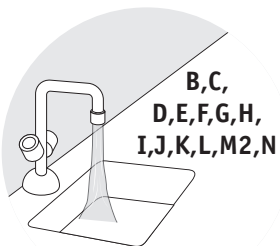
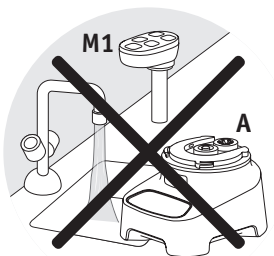
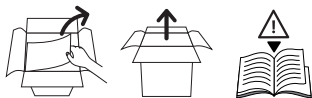
			
A 	✗	✗	✓
B,E 	✓	✓	✗
C 	✓	✓	✗
D 	✓	✓	✗
F 	✗	✓	✗
G 	✓	✓	✓
H,I 	✓	✓	✗
J 	✓	✓	✗
K,L 	✓	✓	✗
M1 	✗	✗	✓
M2 	✓	✓	✗
N 	✓	✓	✗



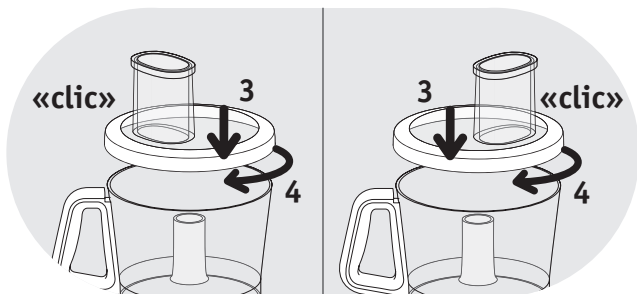
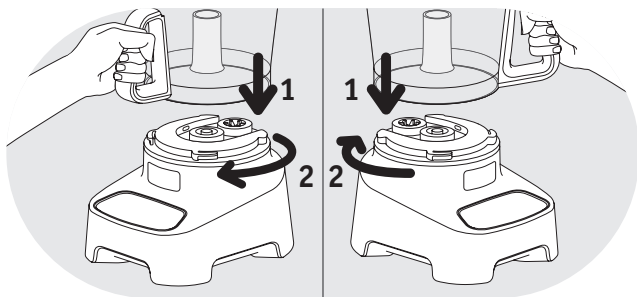
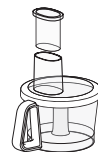
*
Beroende på modell
Afhængigt af model
Avhengig av modell
Määräytyymallin mukaan
According to model

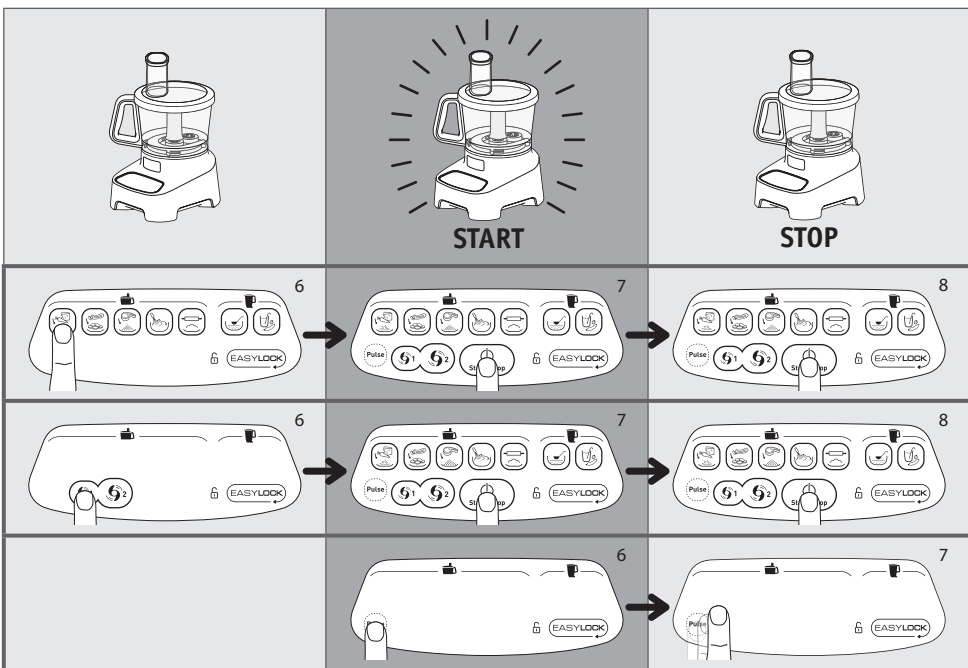
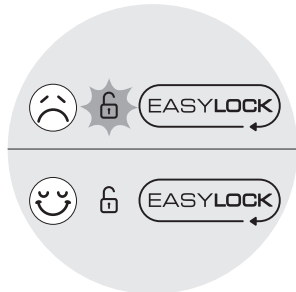
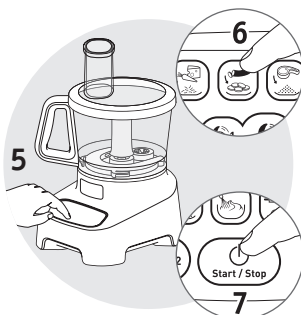
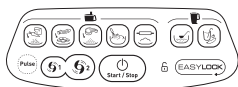


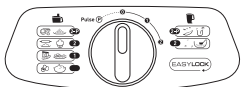
1



2



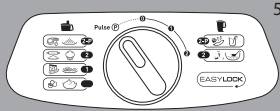




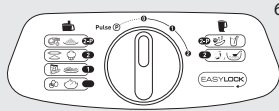
START



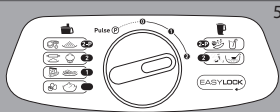
STOP



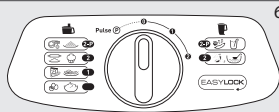
5



6



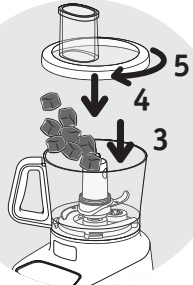
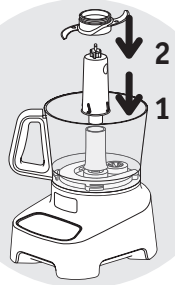
5



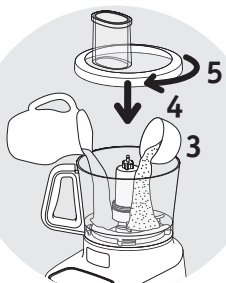
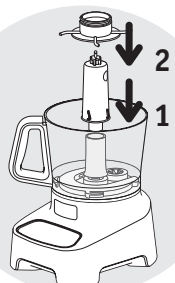
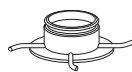
6

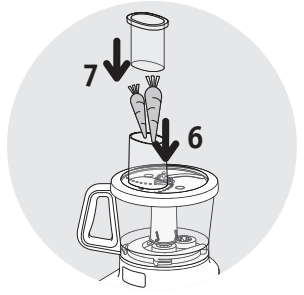
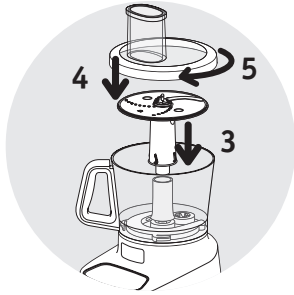
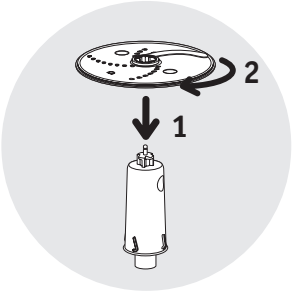


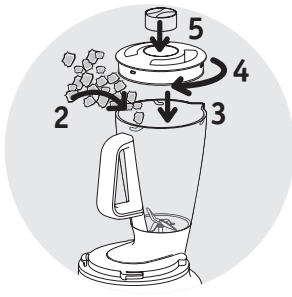
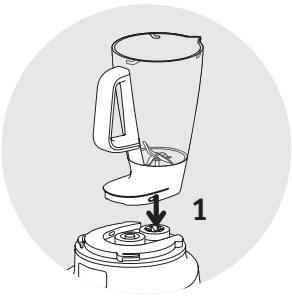
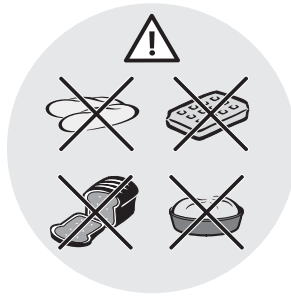
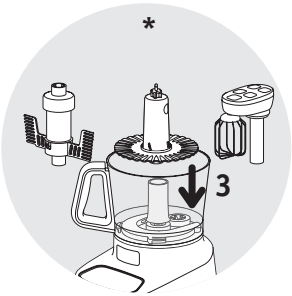
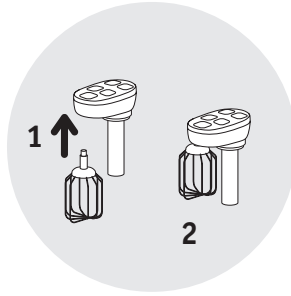
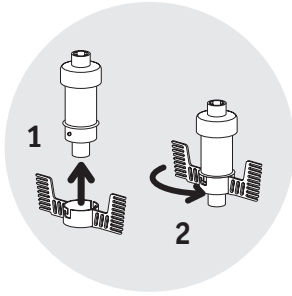
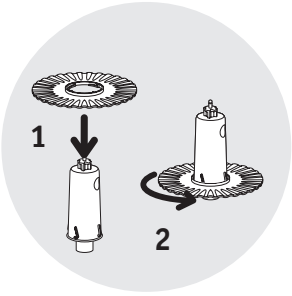
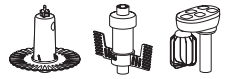
4



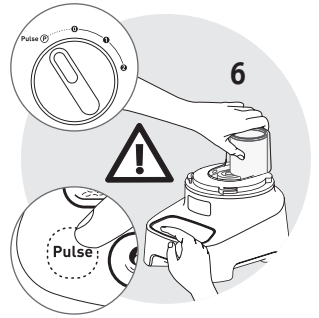
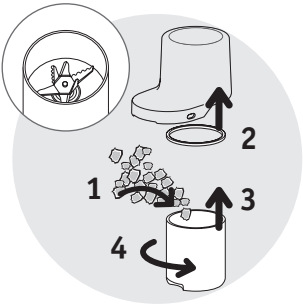
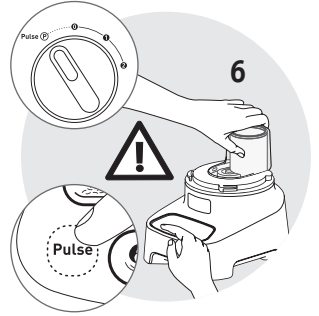
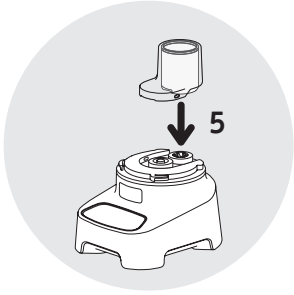
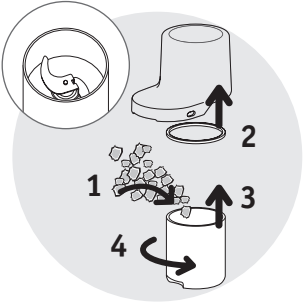
5



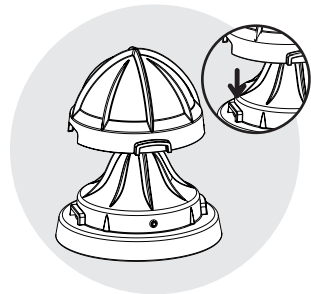
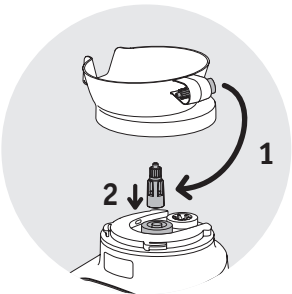


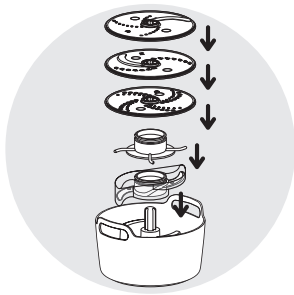
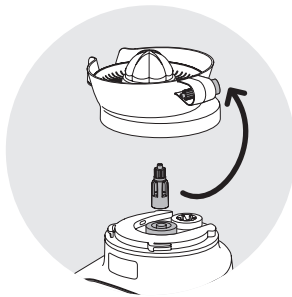
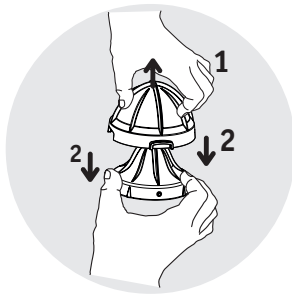
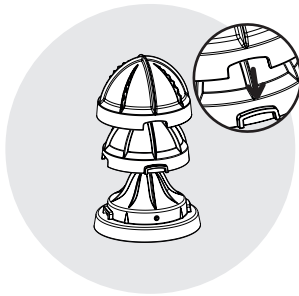


9

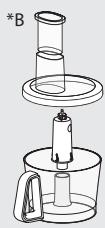


10





			max	max	max	max	max	max
*F				30 s	600g		30 s	600g
				30 s	600g		30 s	600g
				10 x 1 s	600g		10 x 1 s	600g
				2 min	1L		2 min	1L
				2 x 30 s	200g		2 x 30 s	200g
				1 min 30 s	850g		1 min 30 s	850g
*E				1 min 30 s	850g		1 min 30 s	850g
				1 min 30 s	850g		1 min 30 s	850g
*D				2 min 30 s	1L		2 min 30 s	1L
				3 min 30 s	1,2kg		3 min 30 s	1,2kg
*D				2 min	500g		2 min	500g
				2 min	500g		2 min	500g
*D				2 min	500g		2 min	500g
				2 min	500g		2 min	500g
*K				2 min	0,25L		2 min	0,25L
				1 min	0,25L		1 min	0,25L
*K				1 min	x 5		1 min	x 5
				1 min	x 5		1 min	x 5



*B

Säkerhetsanvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången. Spara bruksanvisningen. Tillverkaren ansvarar inte för användning som avviker från bruksanvisningen.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättning av fysiskt, sensoriskt eller intellektuellt slag eller som saknar kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten ska användas, förutom om de i förväg har instruerats om hur apparaten ska användas eller om det sker under överinseende av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten om strömsladden är skadad. Strömsladden måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstad eller en person med motsvarande kvalifikationer för att all fara ska kunna undvikas.
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget om du lämnar apparaten utan uppsikt samt före montering, isärplockning eller rengöring. Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller kommer i närheten av delar som rör sig när apparaten används.
- Varning för skaderisk vid felaktig användning av apparaten.
- Använd alltid påmataren för att föra ner livsmedel genom rören. Använd aldrig fingrarna, en gaffel, en sked, en kniv eller något annat föremål till detta medan apparaten är i drift.
- Se till att hindra långt hår, halsdukar, slipsar osv. från att hänga ner över tillbehör som är i drift.
- Använd aldrig den här apparaten för att blanda eller mixa något annat än livsmedelsingredienser.

- Bladen på hackkniven, mixerskålskniven, mini-hackkniven, kvarnen, hackhuvudet och grönsaksskärskivorna (beroende på modell) är mycket vassa och måste hanteras ytterst varsamt vid tömning av skålen, montering/avlägsnande av bladen i skålen, rengöring osv. för att undvika skador. Du måste lyfta ur hackkniven med hjälp av dess drivdel innan du tömmer skålen på sitt innehåll.
- Barn får inte montera, avlägsna eller rengöra skärskivorna (beroende på modell) eftersom de är försedda med vassa knivblad på skivans undersida.
- Sätt inte apparaten i drift när den är tom.
- Sätt aldrig mixerskålen (beroende på modell) i drift när den är tom på ingredienser, saknar lock eller endast innehåller torra produkter, fyll inte heller på kokande vätskor (över 80°C/176°F).
- Häll alltid först i de flytande ingredienserna i mixerbägaren, innan du tillsätter de torra ingredienserna.
- För aldrig ned fingrarna eller något föremål som inte är till för det i mixerbägaren när den är igång.
- Rör aldrig delar som är i rörelse. Vänta tills maskinen har stannat helt innan du tar bort tillbehör .
- Använd apparaten på en plan, ren och torr yta.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget så snart du slutar använda apparaten, före rengöring eller vid strömavbrott.
- För blendertillbehöret (beroende på modell): använd inte apparaten om det roterande filtret eller skyddslocket är skadat eller har synliga sprickor.
- Var försiktig om varm vätska hållts ner i köksberedaren eller blandaren eftersom vätskan kan skvätta ut ur apparaten vid en plötslig uppkokning.
- Använd inte tillbehören som behållare (t.ex. vid nedfrysning, tillagning, värmesterilisering eller i mikrovågsugn).

- Använd inte vispen eller blandarbladet för att bereda tunga degar.
- Apparaten är endast avsedd för matlagningsbruk inomhus, på höjder lägre än 2 000 m över havet.
- Apparaten är inte avsedd för hushållsanvändning eller annan användning som inte täcks av garantin, såsom användning.
 - i arbetskök i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer,
 - på bondgårdar,
 - av gäster på hotell- och motell eller i andra bostadsliknande miljöer,
 - i vandrarhemsmiljö.
- Håll alltid först i de flytande ingredienserna i mixerbägaren, innan du tillsätter de torra ingredienserna.
- För aldrig ned fingrarna eller något föremål som inte är till för det i mixerbägaren när den är igång.
- Rör aldrig delar som är i rörelse.
Vänta tills maskinen har stannat helt innan du tar bort tillbehör.

Endast för de europeiska marknaderna

- För samtliga tillbehör utom vispen, emulgeringsskivan, blender, citruspressarna och rivjärnen (beroende på modell): denna apparat får inte användas av barn.
- Förvara apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte använda apparaten som en leksak.
- Denna apparat får användas av personer med fysisk, sensorisk eller intellektuell funktionsnedsättning, eller som saknar tillräckliga erfarenheter och kunskaper, förutsatt att det sker under överinseende eller att de i förväg har instruerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är väl medvetna om eventuella risker.

Tillbehören visp, emulgeringsskivan, blender, citruspress och rivskivor, får användas av barn under åtta års ålder förutsatt att det sker under överinseende eller att de är väl medvetna om riskerna. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn, såvida de inte är minst 8 år gamla och utför arbetet under överinseende av en vuxen.

Förvara apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn under 8 års ålder.

Elektrisk anslutning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.
- Sänk aldrig ner apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn samt att den inte är i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller vassa kanter.

Service efter försäljning

- Alla åtgärder, med undantag för rengöring och sedvanligt underhåll av kunden, måste utföras av ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).
- Använd för din egen säkerhets skull endast tillbehör och delar som är anpassade till apparaten.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller om den är skadad. Vänd dig i så fall till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).

Återvinning

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter:

Denna apparat är konstruerad för att fungera i många år. Den dag du planerar att ersätta den, är det dock inte tillåtet att kasta den i hushållssoporna eller ställa den på en avfallsdepå. Ta med apparaten till en samlingsplats (eller en återvinningsstation) i din kommun.

Skydda vår miljö!



- ① Den här apparaten innehåller mycket material som går att återvinna.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation när du inte längre vill ha den.

*Beroende på modell

De tillbehör som levereras tillsammans med produkten kan skilja sig åt beroende på modell.

De tillbehör som medföljer den modell som du har köpt visas på förpackningen. Du kan skaffa de andra tillbehören som anges i denna specifikation hos din vanliga återförsäljare eller från ett godkänt servicecenter.

WARNING: Läs den noga innan den nya apparaten används. Förvara den på ett säkert ställe för framtida bruk.

Apparaten är utrustad med en säkerhetsmekanism som förhindrar överhettning (beroende på modell).

Om apparaten blir överhettad, slutar den att fungera. Dra ur stickkontakten och låt den svalna i cirka 20 minuter, anslut den sedan igen och fortsätt att använda den.

Kontrollera följande om apparaten fortfarande inte fungerar:

- att apparaten är ansluten till nätet.
- att det monterade tillbehöret är låst i rätt läge.
- att locket är helt stängt.
- att överhettningsskyddet inte har löst ut (se ovan). Dra ur stickkontakten om så är fallet och låt apparaten svalna i 20 minuter.

Om apparaten fortfarande inte fungerar. Lämna in den på ett godkänt servicecenter.

Grundrecept

Matbrödsdeg

Ingredienser: 500 g mjöl, 5 g torrjäst, 10 g salt, drygt 3 dl ljummet vatten (25°C)

Häll mjöl, salt och jäst i matberedarskålen med kniv. Stäng matberedaren och mät upp vattnet. Sätt på "degprogrammet" eller kör matberedaren på 2:ans hastighet i 1 minut och 30 sekunder samt häll vattnet direkt i röret. Täck över och låt degen jäsa vid 35°C i 1 timme. Degen måste jäsa till dubbel storlek. Forma brödet och låt jäsa ytterligare 1 timme vid 35°C. Brödet ska jäsa till dubbel storlek. Grädda i 220°C varm ugn i 40 minuter (ställ en skål med vatten i botten av ugnen).

Sockerkakssmet

Ingredienser: 150 g mjöl, 150 g socker, 150 g mjukt smör i bitar, 150 g ägg (3 st), 5 g bakpulver

Häll alla ingredienser i skålen, montera knådaren och sätt på locket. Starta på "degprogrammet" eller kör matberedaren på 2:ans hastighet för att blanda samtliga ingredienser till dess smöret är helt inarbetat. Öppna matberedaren för att skrapa rent sidorna på skålen så att alla ingredienser blandas ordentligt. Starta den igen och kör i 1 minut. Häll smeten i en smord och bröad kakform och grädda i 170°C varm ugn i 1 timme.

Pannkakssmet

Ingredienser: 200 g ägg (4 st), 40 g socker, 10 cl olja (eller 90 g smält smör), 7,5 dl mjölk, 375 g mjöl

Häll ägg, olja, socker och mjölk i blenderkannan. Välj "smoothieprogrammet" eller 2:ans hastighet. Häll i mjölet genom öppningen på mätkoppen efter 30 sek utan att stoppa matberedaren och kör blendern i 1 minut. Låt smeten vila i minst en timme på sval plats innan du gräddar dina pannkakor.

Soppa

Ingredienser till 1,25 l soppa: 150 g morötter, 150 g purjolök, 300 g potatis, 100 g lök, 8 dl vatten

Koka grönsakerna i förväg (ångkokning rekommenderas). Häll grönsakerna i blendern när de är färdigkokta, tillsätt vatten starta "sopprogrammet" eller kör på 2:ans hastighet i mellan 1-2 minuter. Var noga med att vänta tills matberedarens delar har slutat snurra innan locket öppnas.

Kött- och morotspuré

Ingredienser: 300 g morötter, 100 g potatis, 100 g nötkött, 0,5 dl steksky

Laga till grönsaker och kött i förväg (ångkokning rekommenderas). Häll alla ingredienser i skålen med kniv och tillsätt vattnet. Sätt på "sopprogrammet" eller kör på 2:ans hastighet i 30 sekunder. Öppna locket för att skrapa rent sidorna på skålen så att alla ingredienser blandas ordentligt. Starta matberedaren igen och kör i 30 sekunder. Skrapa och blanda igen vid behov.

Hasselnötter

Ingredienser: 200 g hasselnötter

För att få finmalet pulver lägger man hasselnötter i små omgångar (max 80 g per omgång) i minihackaren. Använd sedan "pulsfunktionen" och kör 8 gånger i 1 sekund vardera.

För att mala hasselnötterna på en och samma gång lägger du dem i den stora matberedarskålen. Håll 200 g hasselnötter i skålen med knivbladet. Starta matberedaren igen och kör i 30 sekunder på 2:ans hastighet. Öppna och skrapa skålen för att se till att alla hasselnötter är ordentligt blandade. Starta matberedaren igen och kör i 30 sekunder.

Majonnäs

Ingredienser: 2 äggulor, 20 g senap, 20 cl olja, salt

Lägg äggulor, senap och salt i skålen med skivan eller vispen. Sätt på locket och starta apparaten på "vispprogrammet" eller kör på 2:ans hastighet i 2 minuter. Tillsätt undan för undan oljan sakta genom öppningen i locket efter 15 minuters körning. För bästa resultat kan man vispa i ytterligare 30 sekunder efter att all olja har hållts i.

Tips - för att majonnäsen ska hålla längre kan man i början tillsätta en tsk vinäger till äggulan

Chantilly (vispgrädde)

Ingredienser: 250 ml vispgrädde (30%), 20 g florsocker.

Kyl noga ner skålen samt sätt i skivan eller vispen. Tillsätt den kalla vispgrädden och florsockret. Kör på 1:ans hastighet eller använd "vispprogrammet" enligt tidsangivelsen i tabellen. Kontrollera konsistensen ungefär efter halva visptiden, eftersom den kan ändras beroende på temperaturen och på mängden fett i grädden.

Hårdvispad äggvita

Ingredienser: 5 äggvitor (ca 160 g)

Sätt skivan eller vispen i skålen. Håll i de 5 äggvitorna. Välj 1:ans hastighet eller kör "vispprogrammet" enligt tidsangivelsen i tabellen. Kontrollera konsistensen och stoppa matberedaren när äggvitorna är hårdvispade.

OBH Nordicas BEGRÄNSADE GARANTI

Garantin

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

Denna tillverkarens kommersiella garanti omfattar alla kostnader relaterade till att återställa den bevisat defekta produkten så att den överensstämmer med originalspecifikationerna via reparation eller ersättning av eventuellt defekta delar samt nödvändig arbetsinsats. Efter OBH Nordicas gottfinnande kan en ersättningsprodukt tillhandahållas istället för att reparera den defekta produkten. OBH Nordicas enda skyldighet, och din exklusiva gottgörelse enligt den här garantin, är begränsad till sådan reparation eller ersättning.

Villkor och undantag

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

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

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

Lagstadgade konsumenträttigheter

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

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida www.obhnordica.se.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

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

Sikkerhedsanvisninger

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Gem brugsanvisningen. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis el-ledningen er beskadiget, må apparatet ikke bruges. El-ledningen skal udskiftes af fabrikanten, af serviceværkstedet eller personer med lignende kvalifikationer, for at forhindre farlige situationer.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis det efterlades uden opsyn, før montering, afmontering og rengøring. Stands apparatet, og tag stikket ud, inden du skifter tilbehør eller håndterer de dele, der bevæger sig, når apparatet er i brug.
- Vær opmærksom på, at der er risiko for at komme til skade, hvis apparatet anvendes forkert.
- Brug altid kun nedstoppere til at skubbe fødevarerne ned i påfyldningstragten. Brug aldrig fingrene, en gaffel, en ske, en kniv eller enhver anden genstand, mens apparatet kører.
- Lad ikke langt hår, halstørklæder, slips, osv. hænge ned over tilbehøret, mens apparatet arbejder.
- Brug aldrig apparatet til at blende eller blande andet end fødevarer.
- Metalknivbladene, knivbladet i blenderskålen, i minihakkeren, i kværnen, i hakkeudstyret og grøntsagsjernene (afhængigt af modellen) er alle meget

- skarpe. Håndter dem forsigtigt, for ikke at komme til skade, når du tømmer skålen, når knivene monteres og afmonteres skålen, samt under rengøring. Tag metalkniven ud med drevet, inden du tømmer skålen.
- Montering, afmontering og rengøring af rivejernene (afhængigt af modellen) må ikke udføres af børn, da der findes skarpslebne knive på den anden side af skiven.
 - Brug aldrig apparatet uden ingredienser.
 - Brug aldrig blenderskålen (afhængigt af modellen) uden ingredienser, uden låg eller udelukkende til tørre ingredienser, og hæld aldrig kogende væsker i skålen (over 80°C/176°F).
 - Hæld altid først flydende ingredienser ned i blenderskålen, før der tilføjes faste ingredienser.
 - Rør aldrig ved delene (f.eks. knivene), når de er i bevægelse.
 - Rør aldrig ved delene, når de er i bevægelse, og vent til apparatet er stoppet, inden du tager tilbehøret ud.
 - Hæld altid først flydende ingredienser ned i blenderskålen, før der tilføjes faste ingredienser.
 - Rør aldrig ved delene (f.eks. knivene), når de er i bevægelse.
 - Rør aldrig ved delene, når de er i bevægelse, og vent til apparatet er stoppet, inden du tager tilbehøret ud.
 - Brug apparatet på en plan, ren og tør overflade.
 - Tag altid stikket ud, når du ikke bruger apparatet, under rengøringen og i tilfælde af strømafbrydelse.
 - Til saftpresseren (afhængigt af modellen): apparatet må ikke bruges, hvis det roterende filter eller beskyttelseslåget er beskadiget eller har tydelige revner.
 - Vær forsigtig, hvis der hældes varme væsker i apparatet eller blenderen. Væsken kan sprøjte ud, hvis den pludselig kommer i kog.
 - Brug ikke skålene som beholdere (til dybfrysning, stegning, sterilisation eller i mikroovne).

- Brug ikke piskeriset eller emulgeringsskiven til at ælte tyk dej.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning og i højder under 2000 m.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på følgende steder (denne brug er ikke dækket af garantien):
 - Køkkenarbejdsområder i butikker, kontorer eller andre erhvervsmiljøer.
 - På landbrug.
 - Af kunder på hoteller, moteller og andre lejlighedsarealer.
 - På bed and Breakfast eller lignende.
- Se brugsanvisningen om indstilling af hastigheder, samt tilberedningstid med hver type tilbehør.
- Se brugsanvisningen om samling og montering af tilbehør på apparatet.
- Se brugsanvisningen om regelmæssig rengøring af dele, der er i kontakt med fødevarer, og om rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Kun gældende for europæiske markeder

- Til alle tilbehørsdele ud over piskeriset, emulgeringsskiven, emulgeringsmikser, citronpresseren og rivejernet (afhængigt af modellen): dette apparat må ikke bruges af børn.
- Opbevar apparatet og ledningen udenfor børns rækkevidde.
- Børn må ikke bruge apparatet som legetøj.
- Dette apparat kan bruges af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsatte, eller af personer, som ikke har den nødvendige erfaring eller viden, på betingelse af, at de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om sikker brug af apparatet, og at de forstår de potentielle farer.

- Piskeriset, emulgeringsskiven, emulgeringsmikser, citruspresseren og rivejernene kan bruges af børn på mindst 8 år, hvis de er under opsyn og forstår farerne ved brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligehold må ikke udføres af børn under 8 år, og de skal være under opsyn af en voksen.
- Opbevar apparatet og ledningen udenfor rækkevide af børn under 8 år.

El-tilslutning

- Kontrollér, at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatet.
- Alle fejl i tilslutningen medfører bortfald af garantien.
- Nedsænk ikke apparatet, el-ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Lad ikke ledningen hænge ned inden for børns rækkevidde, komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller en varmekilde, og anbring den aldrig, så den hænger ud over en skarp kant.

Eftersalgsservice

- Anden vedligeholdelse end den regelmæssige rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv kan foretage, skal udføres af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsmæssige årsager, må der kun bruges reservedele og tilbehør, som passer til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).

Genvinding

Dette apparat er beregnet til at holde i mange år. Men den dag du beslutter dig for at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, som kommunen stiller til rådighed (eller eventuelt på en affaldsplads).

Tænk på miljøet!



- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan eller genvindes.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, for at sikre korrekt bortskaffelse.

*Afhængig af model

Det tilbehør, der følger med dette produkt, kan være forskelligt, afhængigt af modellen.

Det tilbehør, der følger med den model, du har købt, vises på emballagen. Du kan købe det andet tilbehør, der er angivet i denne specifikation, fra din sædvanlige forhandler eller fra et godkendt servicecenter.

ADVARSEL: Folderen med sikkerhedsanvisningerne medfølger i emballagen. Læs den grundigt, før du bruger dit nye apparat. Opbevar den et sikkert sted til fremtidig brug.

Apparatet er forsynet med en sikkerhedsmekanisme, der forhindrer overophedning (afhængigt af modellen).

Apparatet slukker i tilfælde af overophedning. Tag stikket ud, og lad apparatet køle af i ca. 20 minutter, tilslut det derefter i igen og fortsæt brugen.

Hvis apparatet ikke fungerer, kan du kontrollere følgende:

- at apparatet er tilsluttet
- at tilbehør er monteret korrekt og låst
- at låget er helt lukket
- at sikkerhedsmekanismen ved overophedning ikke er udløst (se ovenfor).

Hvis ja, afbrydes apparatet og nedkøles i 20 minutter.

Virker apparatet stadig ikke? Indlever apparatet på et godkendt servicecenter (se liste i servicebrochure).

Grundlæggende opskrifter

Dej til brød

Ingredienser: 500 g mel, 5 g tørgær, 10 g salt, 320 g vand ved 25 °C

Hæld mel, salt og gær i skålen i foodprocessoren med kniven. Luk foodprocessoren, og forbered den mængde vand, der skal bruges. Start programmet "Dej" eller hastighed 2 i 1 minut og 30 sekunder, og hæld vandet direkte i tuden. Dæk til og lad dejen hæve ved 35 °C i 1 time, dejen skal som minimum hæve til dobbelt størrelse. Form dit brød og lad det hæve igen i 1 time ved 35 °C, dit brød skal hæve til dobbelt størrelse. Bag brødet i en forvarmet ovn ved 220 °C i 40 minutter med fugt (sæt en skål med vand nederst i ovnen).

Kagedej

Ingredienser: 150 g mel, 150 g sukker, 150 g blødt smør skåret i stykker, 150 g æg (3 æg), 5 g bagepulver

Hæld alle ingredienser i skålen, og sæt tilbehøret til æltning og låget på. Start foodprocessorsens "Dej"-program, eller lad apparatet køre på hastighed 2 for at blande det hele, indtil smørret er helt optaget. Åbn foodprocessoren igen for at skrabe siderne af din skål og sikre, at alle ingredienser er godt blandet sammen. Lad derefter foodprocessoren køre igen i 1 minut. Hæld dejen i en smurt kageform med mel drysset over, og bag den i en forvarmet ovn ved 170 °C i 1 time.

Dej til crepes

Ingredienser: 200 g æg (4 æg), 40 g sukker, 10 cl olie (or eller 90 g smeltet smør), 750 g mælk, 375 g mel

Hæld æg, olie, sukker og mælk i blenderskålen. Vælg programmet "Smoothie" eller hastighed 2. Efter 30 sekunders konstant kørsel hældes melet gennem åbningen på målebægeret, hvorefter blenderen køres i 1 minut. Lad dejen hvile mindst en time et køligt sted, før du tilbereder dine crepes.

Suppe

Ingredienser til 1,25 L suppe: 150 g gulerødder, 150 g porrer, 300 g kartofler, 100 g løg, 800 g vand

Kog grøntsagerne på forhånd (tilberedning med damp anbefales). Hæld de kogte grøntsager i blenderen, tilsæt vand, og start programmet "Suppe" eller hastighed 2 i 1 til 2 minutter. Vent, indtil foodprocessorsens er holdt helt op med at bevæge sig, før du åbner låget.

Beef-Carrot Purée

Ingredienser: 300 g gulerødder, 100 g kartofler, 100 g oksekød, 50 g madlavningsjuice

Kog grøntsager og kød på forhånd (tilberedning med damp anbefales). Hæld alle ingredienser i skålen med kniven, og tilsæt vand. Start programmet "Suppe" eller hastighed 2 i 30 sekunder. Åbn låget for at skrabe siderne og sikre, at alle ingredienser er godt blandet. Lad derefter foodprocessoren køre igen i 30 minutter. Skrab og blend igen efter behov.

Hasselnødder

Ingredienser: 200 g hasselnødder

Du får et fint og jævnt pulver ved at blende hasselnødderne i små portioner i minihakkeren (maks. 80 g pr. portion, der blandes). Brug derefter funktionen "Pulse" 8 gange i 1 sekund pr. gang.

Hvis du vil knuse hasselnødderne på én gang, skal du blende dem i foodprocessorens store skål. Hæld 200 g hasselnødder i skålen med kniven. Start foodprocessoren på hastighed 2 i 30 sekunder. Åbn skålen igen for at skrabe siderne, så alle hasselnødder blandes godt. Lad derefter foodprocessoren køre igen i 30 minutter.

Mayonnaise

Ingredienser: 2 æggeblommer, 20 g sennep, 20 cl olie, salt

Hæld æggeblommer, sennep og salt i skålen med skiven eller emulsionspiskeriset. Sæt låget på, og start apparatet med programmet "Pisk" alle hastighed 2 i 2 minutter. Efter 15 sekunders kørsel tilsættes olien gradvist og langsomt gennem åbningen i låget. Optimale resultater opnås ved at piske i yderligere 30 sekunder, når al olien er hældt i.

Tip til længere holdbarhed for mayonnaise: tilsæt 1 tsk. eddike i starten med æggeblommen

Chantillycreme

Ingredienser: 250 ml piskefløde (30%), 20 g flormelis.

Efter grundig afkøling af skålen sættes skiven eller emulsionspiskeriset i skålen. Tilsæt den kolde fløde og flormelis. Kør ved hastighed 1, eller på programmet "Pisk" efter den tid, der er angivet i oversigten. Tjek konsistensen, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, da den hurtigt kan ændre sig afhængig af temperatur og mængde af fedtindhold i fløden.

Stift-piskede æggevider

Ingredienser: 5 æggevider (ca. 160 g)

Sæt skiven eller emulsionspiskeriset i skålen. Hæld 5 æggevider i skålen. Vælg hastighed 1 eller programmet "Pisk", og følg den tid, der er angivet i oversigten. Kontroller konsistensen, og stop foodprocessoren, når æggeviden er stiv.

OBH Nordica BEGRÆNSET GARANTI

Garantien

OBH Nordica yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter OBH Nordicas skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. OBH Nordicas eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

Betingelser & undtagelser

OBH Nordica er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af OBH Nordicas instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

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

Lovbestemte rettigheder for forbruger

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

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside www.obhnordica.dk.

Groupe SEB Danmark A/S

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Sikkerhetsinstruksjoner

- Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk apparatet første gang, og oppbevar den for senere bruk. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får tilsyn eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hvis ledningen er skadet, skal apparatet ikke brukes. For å unngå ethvert faremoment, få ledningen skiftet ut av fabrikanten, kundeservice eller en kvalifisert person.
- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av apparatet og koble det fra før du skifter ut tilbehørsdelene eller kommer i nærheten av deler som er i bevegelse mens apparatet er i gang.
- Det er risiko for skader i tilfelle feil bruk av apparatet.
- Bruk alltid stapperne til å skyve matvarene ned i sjakten. Bruk aldri fingrene, en gaffel, skje, kniv eller andre redskaper mens apparatet er i gang.
- La aldri langt hår, skjerf, slips osv. henge over tilbehørsdeler i bevegelse.
- Apparatet må aldri brukes til å blande andre elementer enn matingredienser.
- Knivbladene i blandebollen, minikvernen, kvernen, kjøttkvern hodet og grønnsakskutteren (avhengig av modell) er veldig skarpe. De må håndteres forsiktig slik at du unngår å skade deg når du tømmer bollen, monterer/demonterer knivbladene på bollen, eller foretar rengjøring.. Dra i drivpinnen for å ta ut metallkniven før innholdet i beholderen tømmes.

- Montering, demontering og rengjøring av rivjernene (avhengig av modell) skal ikke gjøres av barn, da den andre siden av skiven består av skarpe knivblader.
- Ikke bruk apparatet på tomgang.
- Bruk aldri blandebollen (avhengig av modell) uten ingredienser, uten lokk eller kun med tørre produkter, og hell ikke kokende væske i den.
- Apparatet skal brukes på en jevn, ren og tørr overflate (over 80°C/176°F).
- Ha aldri fingrene eller gjenstander i blandebollen mens apparatet er i gang.
- Ha alltid først flytende ingredienser i blandebollen før du tilsetter faste ingredienser.
- Berør aldri delene i bevegelse, vent alltid til maskinen har stanset helt før tilbehørsdelene tas av.
- Trekk alltid ut kontakten på apparatet når det ikke brukes, ved rengjøring eller strømbrytning.
- For tilbehøret saftpresse (avhengig av modell): bruk ikke apparatet dersom det roterende filteret eller beskyttelseslokket er skadet eller har synlige sprekker.
- Vær forsiktig dersom varm væske helles inn i kjøkkenmaskinen eller blanderen. Rask oppkoking kan nemlig gjøre at den spruter ut av apparatet.
- Tilbehørsdelene skal ikke brukes som beholder (til å fryse – steke – varmesterilisere, mikrobølge).
- Vispen eller emulgatorskiven skal ikke brukes til å blande tunge deiger.
- Dette apparatet er kun beregnet på matlaging innendørs, i høyde over havet på under 2000 m.
- Apparatet er ikke ment for (garantien dekker ikke) følgende bruk i hjemmet eller lignende steder, som f.eks. :
 - Kjøkkensoner i butikker, kontorer eller på andre arbeidsplasser;
 - På gårder.

- Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder.
- På steder som f.eks. bed & breakfast.
- Se bruksanvisningen for regulering av hastighet og funksjonstiden for hvert tilbehør.
- Se bruksanvisningen for sammenmontering av apparatets tilbehør.
- Se bruksanvisningen for første gangs og regelmessig rengjøring av deler som er i kontakt med matvarene, og for annen rengjøring og vedlikehold av apparatet.

Gjelder kun europeiske markeder

- For alt tilbehør unntatt vispen, emulgatorskiven, emulsjonsmixer, sitronpressen og rivjern (avhengig av modell): dette apparatet skal ikke brukes av barn.
 - Apparatet og strømledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn.
 - Påse at ingen barn leker med apparatet.
 - Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, på den betingelse at de får tilsyn eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet, og at de har forståelse for eventuelle faremomenter.
- Tilbehøret ballongvisp, emulgatorskiven, emulsjonsmixer, sitronpresser og rivjern kan brukes av barn på under 8 år, på den betingelse at de er under overvåking av en voksen person, og at de har forståelse for eventuelle faremomenter. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn, med mindre disse er over 8 år og er under overvåking av en voksen person.
- Apparatet og strømledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.

Elektrisk tilkobling

- Kontroller at nettspenningen som står på apparatets merkeskilt, samsvarer med ditt elektriske anlegg.
- Garantien faller bort ved koblingsfeil.

- Ikke ha apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Ikke la strømfledningen henge innenfor barns rekkevidde, være i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.

Kundeservice

- Alt annet arbeid enn vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et autorisert serviceverksted (se listen i servicehåndboken).
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til apparatet.
- Apparatet må ikke brukes hvis det har blitt skadet eller ikke fungerer som det skal. Ta det med til et autorisert serviceverksted.

Resirkulering

Elektriske eller elektroniske produkter ved endt levetid:

Apparatet er laget for å vare i mange år. Men den dagen du bestemmer deg for å kvitte deg med det, må du ikke kaste det i søppelet eller på en avfalls plass. Ta det heller med til et returpunkt for elektriske eller elektroniske produkter i kommunen din).

Tenk miljø!



① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➔ Ta det med til et returpunkt for å sikre riktig behandling.

*Avhengig av modell

Tilbehøret som følger med dette produktet, kan variere avhengig av modellen. Hvilket tilbehør som følger med modellen du har kjøpt, vises på emballasjen. Resten av tilbehøret som vises i denne spesifikasjonen, kan kjøpes hos nærmeste forhandler eller på et autorisert servicesenter.

ADVARSEL: Heftet med sikkerhetsinstruksjoner følger med i emballasjen. Les det nøye før du bruker det nye apparatet. Oppbevar det på et trygt sted for fremtidig referanse.

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmekanisme for å forhindre overoppheting (avhengig av modellen).

Apparatet slutter å virke hvis det blir overopphetet. Trekk ut kontakten og la apparatet avkjøles i ca. 20 minutter før du setter inn kontakten igjen og fortsetter å bruke det.

Hvis apparatet fremdeles ikke virker, kan du kontrollere følgende:

- at støpselet er satt inn i en stikkontakt
- at tilbehøret du har satt på, sitter ordentlig fast
- at lokket er helt lukket
- at ikke sikkerhetsmekanismen for overoppheting har koblet inn (se over).

Hvis det er tilfelle, trekker du ut kontakten og lar apparatet avkjøles i 20 minutter.

Virker apparatet fremdeles ikke? Ta det med til et autorisert servicesenter.

Basisoppskrifter

Brøddeig

Ingredienser: 500 g mel, 5 g tørrgjær, 10 g salt, 3,2 dl vann på 25°C

Ha mel, salt og gjær i foodprosessorbollen med kniven. Lukk foodprosessoren og mål opp vannet. Start elteprogrammet («Dough»), eller bruk hastighet 2 på foodprosessoren i 1 minutt og 30 sekunder, og hell vannet rett gjennom hulletuten. Dekk til deigen og la den heve ved 35°C i 1 time til dobbel størrelse. Form brødet og la det etterheve i 1 time ved 35°C til dobbel størrelse. Stek i forvarmet ovn ved 220°C i 40 minutter i dampovn (sett en skål med vann nederst i ovnen).

Kakerøre

Ingredienser: 150 g mel, 150 g sukker, 150 g mykt smør i biter, 150 g egg (3 egg), 5 g bakepulver

Ha alle ingrediensene i bollen og sett på eltilbehøret og lokket. Start elteprogrammet («Dough») på foodprosessoren eller bruk hastighet 2, og kjør til smøret er fullstendig eltet inn. Åpne foodprosessoren for å skrape av sidene av bollen slik at alle ingrediensene blir godt blandet. Start deretter foodprosessoren igjen i 1 minutt. Hell røren i en smurt og melstrødd kakeform, og stek i forvarmet ovn ved 170°C i 1 time.

Pannekakerøre

Ingredienser: 200 g egg (4 egg), 40 g sukker, 1 dl olje (eller 90 g smeltet smør), 7,5 dl melk, 375 g mel

Ha eggene, oljen, sukkeret og melken i blenderbollen. Velg smoothieprogrammet eller hastighet 2. La foodprosessoren gå i 30 sekunder uten å stoppe den, og hell deretter melet gjennom åpningen på måleheten. Kjør blenderen i 1 minutt. La røren hvile i minst en time på et kjølig sted før du steker pannekakene.

Suppe

Ingredienser til 1,25 l suppe: 150 g gulrøtter, 150 g purre, 300 g poteter, 100 g løk, 8 dl vann

Kok grønnsakene på forhånd (dampkoking anbefales). Ha grønnsakene i blenderen så snart de er kokt, ha på vann og start suppeprogrammet eller bruk hastighet 2 i 1 til 2 minutter. Vent med å åpne lokket til alle delene på foodprosessoren står helt stille uten å bevege seg.

Gulrotpuré med storfekjøtt

Ingredienser: 300 g gulrøtter, 100 g poteter, 100 g storfekjøtt, 50 g kraft

Kok grønnsakene og kjøttet på forhånd (dampkoking anbefales). Ha alle ingrediensene i bollen med kniven, og hell på vannet. Start suppeprogrammet eller bruk hastighet 2 i 30 sekunder. Åpne lokket for å skrape av sidene av bollen slik at alle ingrediensene blir godt blandet. Kjør foodprosessoren igjen i 30 sekunder. Om nødvendig skraper og blander du en gang til.

Hasselnøtter

Ingredienser: 200 g hasselnøtter

For å få et fint, jevnt pulver maler du hasselnøttene i små porsjoner i minihakkeren (maks. 80 g per porsjon). Bruk deretter pulsfunksjonen 8 ganger, i 1 sekund hver gang.

Hvis du vil male alle hasselnøttene på en gang, må du bruke den store foodprosessorbollen. Ha 200 g hasselnøtter i bollen med kniven. Kjør foodprosessoren på hastighet 2 i 30 sekunder. Åpne lokket igjen for å skrape bollen slik at alle ingrediensene blir godt blandet. Kjør foodprosessoren igjen i 30 sekunder.

Majones

Ingredienser: 2 eggeplommer, 20 g sennep, 2 dl olje, salt

Ha eggeplommer, sennep og salt i bollen, og sett på emulgeringsplaten eller vispen. Sett lokket på plass og start apparatet med vispeprogrammet («Beat»), eller bruk hastighet 2 i 2 minutter. Etter 15 sekunder heller du litt og litt olje sakte gjennom lokkåpningen. Når du har helt i all oljen, visper du i 30 sekunder til for best resultat.

Tips for å få majones til å holde seg lenger: ha i 1 teskje eddik i starten sammen med eggeplommen

Pisket krem

Ingredienser: 250 ml kremfløte (37%), 20 g melis.

Avkjøl bollen ordentlig og sett emulgeringsplaten eller vispen i bollen. Ha i kald kremfløte og melis. Bruk hastighet 1 eller vispeprogrammet («Beat») i så lang tid som angitt i diagrammet. Kontroller konsistensen etter halvgått vispetid, da den fort kan variere avhengig av temperatur og fettmengden i kremfløten.

Stivpiskede eggehviter

Ingredienser: 5 eggehviter (ca. 160 g)

Sett emulgeringsplaten eller vispen i bollen. Ha i de 5 eggehvitene. Bruk hastighet 1 eller vispeprogrammet («Beat») i så lang tid som angitt i diagrammet. Kontroller konsistensen og stopp foodprosessoren når eggehvitene er stive.

BEGRENSET GARANTI for OBH Nordica

Garantien

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

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

Vilkår og unntak

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

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

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

- skade som følge av lynnedslag eller spenningssvingninger
- skade på eventuelle glass- eller porselenselementer i produktet
- ulykker, blant annet brann, oversvømmelse osv.
- profesjonell eller kommersiell bruk

Lovbestemte forbrukerrettigheter

OBH Nordicas kommersielle garanti får ingen innvirkning på de lovbestemte rettighetene forbrukere kan ha, eller andre rettigheter som ikke kan utelates eller begrenses, eller rettigheter i forhold til forhandleren som forbrukeren kjøpte produktet fra. Denne garantien gir forbrukeren bestemte juridiske rettigheter, og forbrukeren kan også ha andre juridiske rettigheter som kan variere fra land til land. Forbrukeren kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Disse instruksjonene er også tilgjengelig på vår hjemmeside www.obhnordica.no.

Groupe SEB Norway AS

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne. Valmistaja ei ole vastuussa laitteen käyttöohjeen vastaisesta käytöstä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, paitsi jos he ovat toisen sellaisen henkilön valvonnassa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja joka ohjaa laitteen käyttöä, tai jos toinen henkilö on antanut heille aiemmin tietoja laitteen käytöstä.
- Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Mikäli laitteen virtajohto on vioittunut, älä käytä laitetta. Vaaratilanteiden välttämiseksi vain valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys, saa vaihtaa vioittuneen johdon.
- Irrota laite aina sähköverkosta mikäli jätät sen vaille valvontaa sekä aina ennen osien asennusta, purkamista tai puhdistusta. Sammuta laitteesta virta ja irrota se sähköverkosta ennen kuin vaihdat laitteeseen lisätarvikkeita tai ennen kuin kosket osiin, jotka liikkuvat laitteen toiminnan aikana.
- Varo laitteen virheellisestä käytöstä aiheutuvia loukkaantumisriskejä.
- Käytä aina laitteen syöttöpainimia (b1, i1 ja m1) syöttäessäsi aineksia laitteeseen. Älä koskaan käytä sormia, haarukkaa, lusikkaa, veistä tai mitään muuta esinettä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä anna pitkien hiusten, huivien, kravattien jne. roikkua lisätarvikkeiden yllä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä koskaan käytä laitetta muiden kuin ruoka-aineiden sekoittamiseen.
- Metalliterän, sekoituskulhon terän, pienikokoisen hakkurin, murskaimen, hakkurin terän ja vihannesten

leikkaamiseen tarkoitettujen terälevyjen (ei kuulu kaikkiin malleihin) leikkauspinnat ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisten välttämiseksi käsittele niitä varoen tyhjentäessäsi kulhoa, asentaessasi teriä kulhoon / poistaessasi niitä sekä niiden puhdistuksen yhteydessä. Metalliterä on ehdottomasti irrotettava pitämällä kiinni pidikkeestä ennen kulhon sisällön tyhjentämistä.

- Lapset eivät saa asentaa, irrottaa tai puhdistaa terälevyjä (ei kuulu kaikkiin malleihin) levyjen toisella puolella olevien hiottujen terien vuoksi.
- Laitetta ei saa käyttää tyhjänä.
- Älä käytä sekoituskulhoa (ei kuulu kaikkiin malleihin) tyhjänä, ilman kantta tai pelkkien kuivien tuotteiden sekoittamiseen. Älä myöskään kaada sinne kiehuvia nesteitä (yli 80°C/176°F).
- Älä laita sekoituskulhoon sormiasi tai muita esineitä, joita ei ole tarkoitettu tähän käyttöön, laitteen ollessa käynnissä.
- Laita sekoituskulhoon aina nestemäiset ruoka-aineet ennen kiinteitä ruoka-aineita.
- Älä koske liikkuvia osia ja anna laitteen pysähtyä kokonaan ennen lisätarvikkeiden poistamista.
- Käytä laitetta tasaisella, puhtaalla ja kuivalla pinnalla.
- Irrota laite sähköverkosta silloin, kun et käytä sitä, ennen kuin puhdistat sen tai sähkökatkosten sattuessa.
- Mehulinkolisävarusteen osalta (ei kuulu kaikkiin malleihin): laitetta ei saa käyttää mikäli sen pyörivä siiviläosa tai suojakansi on vahingoittunut tai mikäli niissä on näkyviä halkeamia.
- Ole varovainen, mikäli kuumaa nestettä on kaadettu kotitalouslaitteeseen tai sekoittajaan niin paljon, että äkillinen kiehuminen saattaa aiheuttaa sen roiskumisen laitteesta.
- Älä käytä lisätarvikkeita säilytysastioina (pakastusta, keittämistä, kuumasterilointia tai mikro-aaltouunia varten).

- Älä käytä vatkaista äläkä emulgointilevyä raskaiden taikinoiden valmistukseen.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen, ja sitä saa käyttää vain sisätiloissa ja alle 2000 metrin korkeuksissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavanlaisissa ja vastaavissa tilanteissa (laitteen takuuseen kuulumattomat tilanteet):
 - käyttö kauppojen, toimistojen ja muiden työtilojen keittiötiloissa,
 - käyttö maataloilla,
 - käyttö hotellien ja motellien asukkaita ja muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaita varten,
 - käyttö aamiaismajoituksen tyyppisissä tiloissa.
- Katso käyttöohjeesta, kuinka nopeutta säädetään ja kuinka kauan lisätarvikkeita voidaan käyttää.
- Katso käyttöohjeesta, kuinka lisätarvikkeet kootaan ja asennetaan laitteeseen.
- Katso käyttöohjeesta, kuinka ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevien osien ensimmäinen ja säännöllinen puhdistaminen tapahtuu ja kuinka laite puhdistetaan ja huolletaan.

Ainoastaan eurooppalaisille markkinoille

- Kaikkien lisävarusteiden osalta, vatkaista, emulgointilevyä, emulgoiva yleiskone, sitruspuristinta ja raastinta lukuun ottamatta (ei kuulu kaikkiin malleihin): lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta leikkikalun tavoin.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joiden kokemus tai tiedot laitteen käytöstä ovat riittämättömät sillä ehdolla, että he ovat toisen henkilön valvonnassa tai he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevaa ohjausta, ja ymmärtävät mahdolliset

laitteen aiheuttamat vaaratilanteet. Vähintään 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitteen vispilää, emulgointilevyä, emulgoiva yleiskone, sitruspuserrinta ja terälevyjä mikäli he ovat toisen henkilön valvonnassa, ja ymmärtävät laitteen aiheuttamat vaaratilanteet. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen liittyvää käyttöhuoltoa, paitsi jos he ovat vähintään 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Äilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Sähköturvallisuus

- Tarkista, että laitteen jännite vastaa sähköverkkosi jännitettä. Virheellinen sähköliitäntä kumoaa takuun.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Sähköjohtoa ei saa koskaan jättää lasten ulottuville, laitteen kuumien osien lähelle tai kosketuksiin niiden kanssa, lähelle lämmönlähdettä tai terävälle kulmalle.

Laitteen huolto

- Kaikki muut toimenpiteet puhdistusta ja tavallista huoltoa lukuun ottamatta tulee jättää valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi (luettelo huoltokeskuksista on mukana toimitetussa kirjasessa).
- Älä käytä muita kuin laitteeseen kuuluvia lisätarvikkeita ja varaosia oman turvallisuutesi vuoksi.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai on vahingoittunut. Ota tällöin yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (katso yhteystiedot huoltokirjasesta).

KIERRÄTYS

Sähkölaite tai elektroninen laite käyttöikänsä lopussa:

Laite on tarkoitettu toimimaan useita vuosia. Kun lopulta joudut vaihtamaan sen, älä heitä sitä talousjätteiden mukana pois tai vie sitä yleiselle kaatopaikalle, vaan vie se kuntasi tarjoamaan keräyspisteeseen (tai erityisjätteiden kaatopaikalle).

Suojele ympäristöäsi!



- ① Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja.
➔ Toimita se kierrätyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

*Vaihtelee malleittain

Tämän tuotteen mukana toimitettavat lisävarusteet voivat vaihdella malleittain. Ostamasi mallin mukana toimitettavat lisävarusteet näkyvät pakkauksessa. Muita lueteltuja lisävarusteista voi ostaa jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokorjaamosta.

VAROITUS: Turvaohjekirja on pakkauksessa. Lue se huolellisesti ennen uuden laitteen käyttämistä. Säilytä se huolellisesti myöhempää tarvetta varten.

Laitteessa on turvamekanismi ylikuumenemisen estämiseksi (mallista riippuen). Jos laite ylikuumenee, se lakkaa toimimasta. Irrota tällöin pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 20 minuuttia. Tämän jälkeen voit työntää pistokkeen takaisin pistorasiaan ja jatkaa laitteen käyttämistä.

Jos laite ei vielääkään toimi, tarkista

- onko pistoke pistorasiassa
- onko lisävaruste on lukittu paikalleen oikein
- onko kansi suljettu kunnolla
- onko turvamekanismi ylikuumenemismekanismi estämiseksi lauennut.

Jos vastaus on kyllä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 20 minuuttia.

Mitä tehdä, jos laite ei vielääkään toimi? Vie se valtuutettuun huoltokorjaamoon.

Perusruokaohjeita

Leipätaikina

Ainesosat: 500 g jauhoja, 5 g kuivahiivaa, 10 g suolaa, 3,2 dl 25-asteista vettä

Aseta jauhot, suola ja hiiva monitoimikoneen kulhoon, jossa on terä. Sulje monitoimikoneen kansi. Käynnistä taikinaohjelma tai käynnistä monitoimikone nopeudella 2 1,5 minuutiksi. Kaada vesi täyttöaukkoon. Peitä monitoimikoneen kulho. Anna taikinan nousta 35 asteen lämpötilassa 1 tunnin ajan. Taikinan tulee kohota kaksinkertaiseksi. Muotoile taikinanasta leipä. Anna sen nousta vielä 1 tunnin ajan 35 asteessa kooltaan kaksinkertaiseksi. Paista leipää 220-asteiseksi esilämmitetyssä kosteassa uunissa 40 minuuttia (asetä kulhollinen vettä uunin pohjalle).

Kakkutaikina

Ainesosat: 150 g jauhoja, 150 g sokeria, 150 g pehmeää voita paloitetuna, 150 g munia (3 munaa), 5 g leivinjauhetta

Kaada kaikki ainekset kulhoon. Kiinnitä taikinalisälaitte ja kansi. Käynnistä monitoimikoneen taikinaohjelma tai käynnistä se nopeudella 2. Sekoita aineksia, kunnes voi on sekoittunut kokonaan. Avaa monitoimikoneen kulhon kansi. Kaavi ainekset alas kulhon sivuilta, jotta ainekset sekoittuvat perusteellisesti. Käynnistä sitten monitoimikone vielä 1 minuutiksi. Kaada taikina voideltuun, jauhotettuun kakkuvuokaan. Paista 170-asteiseksi esilämmitetyssä uunissa 1 tunnin ajan.

Ohukaistaikina

Ainesosat: 200 g munia (4 munaa), 40 g sokeria, 1 dl öljyä (tai 90 g sulatettua voita), 7,5 dl maitoa, 375 g jauhoja

Aseta munat, öljy, sokeri ja maito tehosekoittimen kulhoon. Valitse smoothieohjelma tai nopeus 2. Kaada jauhot 30 sekunnin kuluttua mittauskorkin aukon läpi pysäyttämättä monitoimikonetta. Anna tehosekoittimen käydä vielä 1 minuutti. Anna taikinan levätä vähintään tunnin viileässä paikassa ennen ohukaisten paistamista.

Keitto

Ainesosat 1,25 keittolitran varten: 150 g porkkanoita, 150 g purjoa, 300 g perunoita, 100 g sipulia, 8 dl vettä

Kypsennä vihannekset etukäteen (höyrytystä suositellaan). Kun vihannekset ovat kypsät, kaada ne tehosekoittimeen, lisää vesi ja käynnistä keitto-ohjelma tai nopeus 2 1-2 minuutin ajaksi. Odota ennen kannen avaamista, että monitoimikoneen osat ovat pysähtyneet.

Naudanliha-porkkanapyree

Ainesosat: 300 g porkkanoita, 100 g perunoita, 100 g naudanlihaa, 50 g kypsennyslientä

Kypsennä vihannekset ja liha etukäteen (höyrytystä suositellaan). Kaada kaikki ainekset kulhoon, jossa on terä. Lisää vesi. Käynnistä keitto-ohjelma tai nopeus 2 30 sekunnin ajaksi. Avaa kansi. Kaavi ainekset alas kulhon sivuilta, jotta ainekset sekoittuvat perusteellisesti. Käynnistä monitoimikone vielä 30 sekunniksi. Tarvittaessa kaavi ainekset alas ja sekoita uudelleen.

Hasselpähkinät

Ainesosat: 200 g hasselpähkinöitä

Saat hienoa ja yhdenmukaista jauhetta jauhamalla hasselpähkinät pienissä erissä pienoissilppurissa (enintään 80 g kerrallaan). Käytä sykäystoimintoa 8 kertaa 1 sekunnin ajan.

Jos haluat jauhaa hasselpähkinät yhdellä kerralla, jauha ne monitoimikoneen suuressa kulhossa. Kaada 200 g hasselpähkinöitä kulhoon, jossa on terä. Käynnistä monitoimikone nopeudella 2 30 sekunniksi. Avaa kulhon kansi ja kaavi ainekset alas, jotta hasselpähkinät sekoittuvat perusteellisesti. Käynnistä monitoimikone vielä 30 sekunniksi.

Majoneesi

Ainesosat: 2 munankeltuaista, 20 g sinappia, 2 dl öljyä, suolaa

Aseta kulhoon munankeltuaiset, sinappi ja suola sekä levy tai emulsiovispilä. Aseta kansi paikalleen ja käynnistä laite vatkaushjelmalla tai ota käyttöön nopeus 2 2 minuutin ajaksi. 15 sekunnin kuluttua lisää öljy vähitellen ja hitaasti kannen aukon läpi. Saat ihanteelliset tulokset vatkaamalla vielä 30 sekuntia, kun kaikki öljy on kaadettu kulhoon.

Vihje: Majoneesi säilyy pidempään, jos lisäät 1 tl viinietikkaa munankeltuaisten joukkoon.

Kermavaahto

Ainesosat: 2,5 dl kuohukermaa (30 %), 20 g tomusokeria.

Jäähdytä kulho perusteellisesti. Aseta siihen levy tai emulsiovispilä. Lisää kylmä kerma ja tomusokeri. Käytä nopeudella 1 tai vatkaushjelmalla. Noudata kaaviossa ilmoitettua aikaa. Kun puolet ajasta on kulunut, tarkista koostumus, koska se voi nopeasti muuttua riippuen lämpötilasta ja kerman rasvapitoisuudesta.

Munanvalkuaisvaahto

Ainesosat: 5 munanvalkuaisista (noin 160 g)

Aseta kulhoon levy tai emulsiovispilä. Kaada kulhoon 5 munanvalkuaisista. Käytä nopeutta 1 tai vatkaushjelmaa. Noudata kaaviossa ilmoitettua aikaa. Tarkista koostumus. Pysäytä monitoimikone, kun munanvalkuaisvaahto on kiinteää.

OBH Nordican RAJOITETTU TAKUU

Takuu

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

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

Ehdot ja rajoitukset

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

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

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

Kuluttajan lakisääteiset oikeudet

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

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

Groupe SEB Finland OY

Pakkalankuja 6
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Safety instructions

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its aftersales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Caution: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Always use the push sticks to guide the food in the tubes, never use your fingers, forks, spoons, knives or any other object while your appliance is operating.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. dangle over the accessories when in operation.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items.
- When emptying the bowls, assembling and disassembling the accessories, and cleaning, handle the chopping knife, the blender knife, the mini-chopper blades, the grinder knife, the chopper head knife and the

vegetable cutting discs (according to model) with care : they are extremely sharp. The chopping knife is to be removed by its drive before emptying the contents from the bowl.

- Assembly, disassembly and cleaning of the grater discs (according to model) shall not be done by children, due to presence of sharp blades on the other side of the disc.
- Do not operate your appliance when empty.
- Do not use the mixer bowl (according to model) without ingredients, without its cover or only with dry products, and do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) into it.
- Never place your fingers or any other object not intended for this function in the blender jug when the appliance is running.
- Always pour the liquid ingredients into the blender jug first, before adding the solid ingredients.
- Never touch moving parts, wait until appliance has come to a complete stop before removing accessories.
- Use you appliance on a flat,clean and dry surface.
- Always unplug your appliance from the mains as soon as you have finished using it (even in the event of a power outage) and when you clean it.
- With Juice exctractor accessory (according to model): do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Do not use the accessories as recipients (for freezing-cooking-hot sterilisation, microwave).
- Do not use the mixer or the emulsifying disc to prepare heavy doughs.
- This product has been designed for domestic use only and for altitudes of up to 2000 m.

- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
 - 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.
- Refer to the instructions to obtain the appropriate operating time and speed settings for each accessory.
- Refer to the instructions for correct fitting and assembly of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.

For European markets only

- For all accessories except multiwire whisk, emulsifying disk, emulsifying mixer, citrus press and grater discs (according to model): this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Children shall not play with the appliance.
 - This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
 - The multiwire whisk, emulsifying disk, emulsifying mixer, the citrus press and the grater discs (according to model) can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above

and supervised; Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

Regarding electrical supply

- Check that the voltage of your appliance matches that of your electrical installation.
- Any incorrect connection invalidates the warranty.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord with in the reach of children or close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or on a sharp edge.

After sales service

- Any operations other than the usual cleaning and maintenance operations carried out by the customer must only be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- For your safety, only use accessories and spare parts that are suited to your appliance.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

Recycling

End-of-life electrical and electronic products:

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).

Environmental protection first!



- ① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- ➔ Take it to a collection point for processing.

* Depending on model

The accessories that come with this product may be different, depending on the model.

The accessories that come with the model you have purchased are displayed on the packaging.

You can obtain the other accessories listed in this specification from your usual retailer or from an approved service centre.

WARNING: The safety instructions booklet is included in the packaging. Please read it carefully before using your new appliance. Keep it in a safe place for future reference.

Your appliance is fitted with a safety mechanism to prevent overheating (depending on the model).

In the event of overheating, your appliance will stop working. Unplug it and leave it to cool down for approximately 20 minutes, then plug it in again and continue to use it.

If your appliance still does not work, check:

- that the appliance is plugged in
- the accessory fitted is correctly locked in position
- the lid is fully closed
- whether the safety overheat mechanism has not operated (see above). If yes, unplug your appliance and let it cool down for 20 minutes.

If your appliance still does not work? Take it to an approved service centre (see the list in the Service booklet).

Basic recipes

Bread Dough

Ingredients: 500 g flour, 5 g dry yeast, 10 g salt, 320 g water at 25°C

Place the flour, salt and yeast in the food processor bowl with the blade. Close the food processor and prepare your volume of water. Start the “Dough” program or activate Speed 2 of your food processor for 1 minute 30 seconds and pour the water directly in the spout. Cover and let the dough rise at 35°C for 1 hour; the dough must double in volume. Shape your loaf and let it rise again for 1 hour at 35°C; your loaf must double in volume. Bake in a preheated oven at 220°C for 40 minutes in a damp environment (place a bowl of water on the bottom of the oven).

Cake Batter

Ingredients: 150 g flour, 150 g sugar, 150 g soft butter cut into pieces, 150 g eggs (3 eggs), 5 g baking powder

Pour all ingredients in the bowl and set up the kneading accessory and the lid. Start the food processor's "Dough" program or activate Speed 2 to mix them until the butter is completely incorporated. Re-open the food processor to scrape the sides of your bowl to ensure all ingredients are well mixed. Then, restart the food processor for 1 minute. Pour the batter in a greased, floured cake tin and bake in a preheated oven at 170°C for 1 hour.

Crepe Batter

Ingredients: 200 g egg (4 eggs), 40 g sugar, 10 cl oil (or 90 g melted butter), 750 g milk, 375 g flour

In the blender bowl, place the eggs, oil, sugar and milk. Select the "Smoothie" program or Speed 2. After 30 s, without stopping the food processor, pour the flour through the opening of the measuring cap and run the blender for 1 minute. Let the batter rest for at least one hour in a cool place before making your crepes.

Soup

Ingredients for 1.25 l of soup: 150 g carrots, 150 g leeks, 300 g potatoes, 100 g onion, 800 g water

Cook the vegetables in advance (steam cooking recommended). Once cooked, pour the vegetables in the blender, add the water and start the "Soup" program or Speed 2 for 1 to 2 minutes. Be sure to wait until the food processor's parts have stopped moving before opening the lid.

Beef-Carrot Purée

Ingredients: 300 g carrots, 100 g potatoes, 100 g beef, 50 g cooking juice

Cook the vegetables and the meat in advance (steam cooking recommended). Pour all ingredients in the bowl with the blade and add the water. Start the "Soup" program or activate Speed 2 for 30 seconds. Open the lid to scrape the sides to ensure all ingredients are well mixed. Restart the food processor for 30 seconds. If necessary, scrape and blend again.

Hazelnuts

Ingredients: 200 g hazelnuts

For a fine, consistent powder, blend the hazelnuts in small batches in the mini chopper (max 80 g per blending batch). Then use the "Pulse" function 8 times for 1 second each time.

To grind the hazelnuts in a single step, blend the hazelnuts in the large food processor bowl. Pour the 200 g of hazelnuts in the bowl with the blade. Start the food processor on Speed 2 for 30 seconds. Re-open the bowl to scrape the bowl to ensure all hazelnuts are well mixed. Restart the food processor for 30 seconds.

Mayonnaise

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, 20 cl oil, salt

In the bowl, place the egg yolks, mustard and salt with the disk or the emulsion whisk. Put the lid in place and start the appliance with the "Beat" program or activate Speed 2 for 2 minutes. After 15 seconds of operation, gradually and slowly add the oil through the lid opening. For optimal results, beat for another 30 seconds once all the oil is poured in.

Tip to help the mayonnaise keep longer: at the start, add 1 teaspoon of vinegar with the egg yolk

Chantilly

Ingredients: 250 ml whipping cream (30%), 20 g icing sugar.

After thoroughly cooling the bowl, place the disk or the emulsion whisk in the bowl. Add the cold cream and the icing sugar. Operate at Speed 1 or using the "Beat" program and follow the time indicated in the chart. In the middle of the preparation time, check the consistency, as it can quickly change depending on the temperature and the quantity of fat contained in the cream.

Stiffly Beaten Egg Whites

Ingredients: 5 egg whites (approximately 160 g)

Place the disk or the emulsion whisk in the bowl. Pour in the 5 egg whites. Select Speed 1 or the "Beat" program and follow the time indicated in the chart. Check the consistency and stop the food processor when the egg whites are stiff.

OBH Nordica LIMITED GUARANTEE

The Guarantee

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

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

Conditions & Exclusions

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

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

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

Consumer Statutory Rights

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

These instructions are also available on our website www.obhnordica.com.

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 08-629 25 00

www.obhnordica.com

