



DESIGNING GOOD LIFE

Kitchen Machine

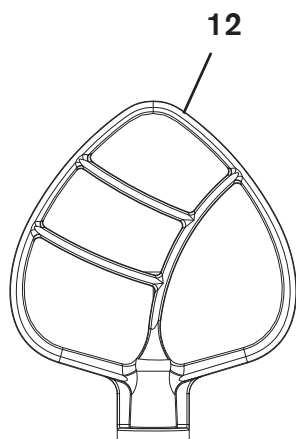
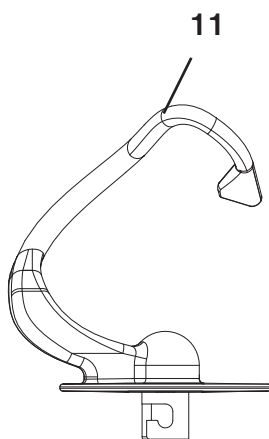
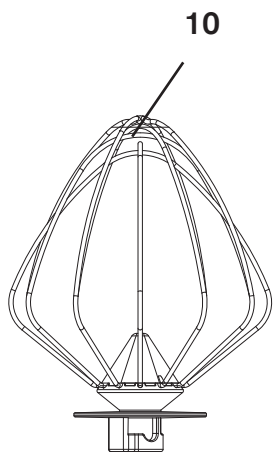
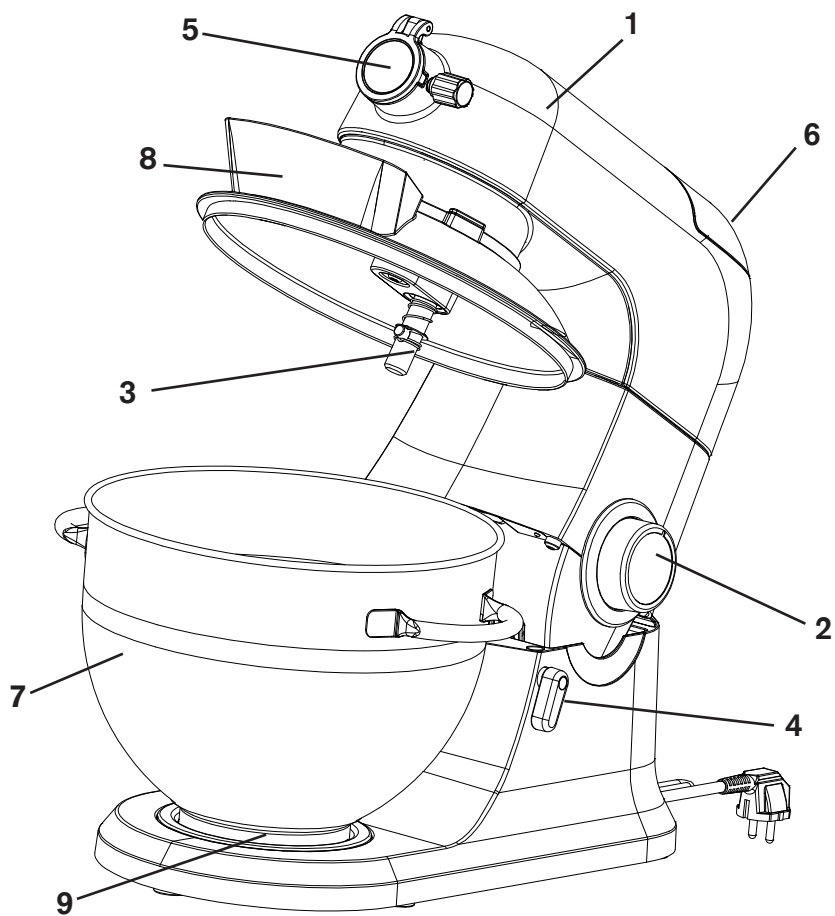
CREATIVE CHEF

Effortless perfect baking and much more



Making good!

Bruksanvisning - svenska	sida	4 - 9
Brugsanvisning - dansk	side	10 - 15
Bruksanvisning - norsk	side	16 - 21
Käyttöohjeet - suomi.....	sivu	22 - 27
Instruction manual - english.....	page	28 - 33



Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten vid uppehåll i användandet, om problem uppstår, efter användning, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom barns räckhåll.
6. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn. Barn ska hållas under uppsyn så att det inte leker med apparaten.
7. Denna apparat kan användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är medvetna om möjliga risker.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. 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 före användning enligt anvisningarna under "Rengöring och underhåll".

Apparatens delar

1. Mixerhuvud
2. Hastighetsväljare
3. Koppling för montering av tillbehörsdelar
4. Spak för frigöring av mixerhuvud
5. Lock till kopplingsdel vid användning tillbehör (köttkvarn)
6. Lock till kopplingsdel för blender
7. Skål 4,6 liter
8. Stänkskydd
9. Hållare för skål

Köksmaskinens tillbehör omfattar:

10. Visp
11. Degkrok
12. Omrörare

Användning

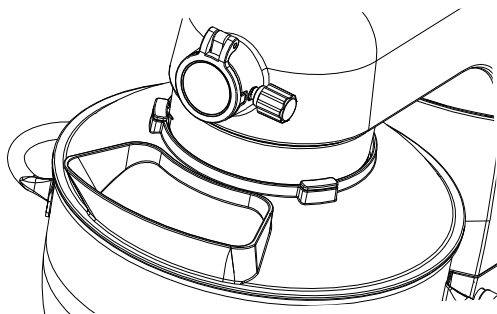
Diska skål och alla tillbehör enligt instruktionerna under "Rengöring och underhåll" innan användning. Skölj och torka dem grundligt.

Placera maskinen på ett plant och torrt underlag innan den startas. Ställ hastighetsväljaren på 0 och se till att kontakten inte är ansluten när skål och tillbehör monteras. Vrid spaken uppåt och ställ mixerhuvudet i lodrät position. Placera skålen i skålhållaren på köksmaskinen. Skålen vrids medsols tills den sitter fast i skålhållaren.

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

Tillsätt ingredienser. Se till att inte överfylla maskinen, maxkvantiteten är 1,6 kg.

Vrid spaken uppåt för att sänka mixerhuvudet, håll handen på mixerhuvudet när det sänks ner i skålen och sätt därefter i kontakten. Stänkskyddet monteras genom att trycka fast det på mixerhuvudet så att påfyllningshålet placeras enligt bilden nedan:



Starta maskinen genom att vrida hastighetsväljaren till den önskade hastigheten (1-8). Se riktlinjer för val av hastighet längre fram. Se alltid till att det finns ingredienser i skålen innan köksmaskinen startas.

Följ i övrigt receptets instruktioner. När blandningen/vispningen är klar vrids hastighetsväljaren till 0 och kontakten dras ur. Ta bort locket från skålen och vrid spaken uppåt och ställ mixerhuvudet i lodrät position och ta bort tillbehöret. Skålen tas bort från skålhållaren genom att vrida skålen motsols.

Notera: vid blandning av tunga degar får maskinen endast köras i 10 minuter åt gången, därefter måste den svalna i 20 minuter.

Överhettning

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

Delarna rengörs enligt instruktioner under avsnittet "Rengöring och underhåll".

Inställning av hastigheten

Sätt i kontakten. Det rekommenderas att starta på den lägsta hastigheten och därefter öka lite åt gången. Sätt på locket på skålen så undviker man att det stänker. 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 recept.

Innehåll	Tillbehör	Hastighet
Kakor (kakmix eller gjord från grunden)	Omrörare	3
Mördeg	Omrörare	2
Potatismos	Omrörare	4

Glasyr	Omrörare	4
Äggvitor	Visp	8
Vispgrädde	Visp	6
Bröddeg	Degkrok	3

Apparaten har även en pulsintällning (P) som kan användas för kortare intervaller.

Håll först alla flytande ingredienser i skålen 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.

När kakmixer tillreds används hastighet 2 för låg hastighet, hastighet 4 för medelhastighet och 6-8 för hög hastighet. För att uppnå bästa resultat bör blandningen blandas på paketet angiven tid.

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

För tunga 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 röra degen ska hastigheten ökas (maxhastighet 2).

Om ett fel skulle uppstå och något skulle fastna i tillbehöret eller att motorn stannar. Stänga av apparaten och dra ur kontakten. Avhjälj problemet eller reducera mängden i skålen. Låt motorn svalna i 5 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 120 ml. 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.

Skål och visp kan diskas i diskmaskin, degkrok och omrörare bör diskas för hand för att inte bli missfärgade. 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.

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 godkännande 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 strömavbrott
- 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

Tekniska data

OBH Nordica 6802
220-240V ~, 50 Hz
1000 W



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 stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når der sættes dele på eller tages dele af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde.
6. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. Dette apparat kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. 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 ibrugtagning

Vask alle dele før brug som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".

Apparatets dele

1. Mixerhoved
2. Hastighedsvælger
3. Kobling til montering af tilbehør
4. Håndtag til frigørelse af mixerhoved
5. Låg til koblingsdel ved brug af tilbehør (kødhakkemaskine)
6. Låg til koblingsdel til blender
7. Skål 4,6 liter
8. Stænkbeskyttelse
9. Holder til skål

Køkkenmaskinens tilbehør:

10. Piskeris
11. Dejkrog
12. Omrører

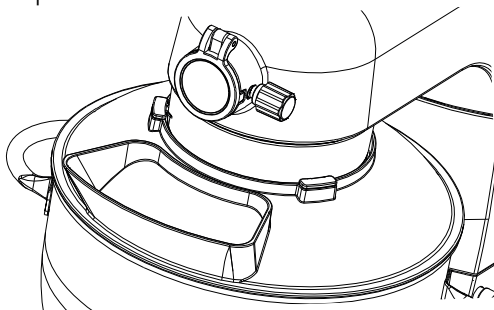
Anvendelse

Vask skål og alt tilbehør som anvist i "Rengøring og vedligeholdelse" før brug. Skyl og tør dem grundigt.

Anbring maskinen på et plant og tørt underlag, før den startes. Indstil hastigheden til 0, og kontroller, at stikket ikke er sat i, når tilbehøret sættes på. Drej udløserhåndtaget opad, og sæt mixerhovedet i lodret position. Sæt skålen i skålholderen på køkkenmaskinen. Skålen drejes med uret, indtil den låses fast i holderen.

Sæt derefter det ønskede tilbehør (omrører, dejkrog eller pisker) på koblingsstykket. Tryk tilbehøret opad og drej det mod uret for at fastgøre det på koblingen.

Tilføj ingredienserne. Sørg for ikke at overfylde maskinen (maksimal mængde er 1,6 kg). Drej udløserhåndtaget opad for at sænke mixerhovedet, hold hånden på mixerhovedet, når det sænkes ned i skålen og sæt derefter stikket i. Stænkbeskyttelsen monteres ved at trykke på den på mixerhovedet, så påfyldningshullet er placeret som vist nedenfor:



Start maskinen ved at dreje hastighedsvælgeren til den ønskede hastighed (1-8). Se retningslinjerne for valg af hastighed længere fremme i vejledningen. Sørg for, at der altid er ingredienser i skålen, før køkkenmaskinen startes.

Følg instruktionerne i opskriften. Når blandingen/piskningen er færdig, drejes hastighedsvælgeren til 0, og stikket tages ud. Tag låget af skålen, drej udløserhåndtaget opad og sæt mixerhovedet i lodret position, og fjern tilbehøret. Skålen fjernes fra skålholderen ved at dreje den mod uret.

Bemærk: ved blanding af tunge deje må maskinen kun køre i 10 minutter ad gangen, hvorefter den skal køle af i 20 minutter.

Overophedning

Køkkenmaskinen er forsynet med en termostat, der aktiveres, hvis motoren bliver overbelastet og sikrer, at apparatet holder længe. Hvis termostaten aktiveres, skal apparatet slukkes, og stikket skal trækkes ud. Vent i 20 minutter, før apparatet startes igen.

Delene rengøres i henhold til instruktionerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Indstilling af hastighed

Sæt stikket i. Det anbefales at starte på laveste hastighed og derefter øge lidt ad gangen. Sæt låget på skålen for at undgå sprøjt. Se nedenstående oversigt over anbefalede hastighedsindstillinger.

Brug af tilbehør

Følgende guide er et forslag til valg af hastighed. Start på hastighed 1 og øg derefter hastigheden, afhængigt af hvad der skal tilberedes.

Indhold	Tilbehør	Hastighed
Kager (kageblandinger eller tilberedt fra bunden)	Omrører	3

Mørdej	Omrører	2
Kartoffelmos	Omrører	4
Glasur	Omrører	4
Æggehvider	Piskeris	8
Flødeskum	Piskeris	6
Brøddej	Dejkrog	3

Apparatet har også en pulsindstilling (P), som kan bruges til kortere intervaller.

Hæld først alle flydende ingredienser i skålen og tilsæt derefter de tørre ingredienser. Ophold dig altid i nærheden af køkkenmaskinen, når den er i brug. Tilsæt altid ingredienserne så tæt på siderne af skålen som muligt, og ikke direkte ind i det roterende tilbehør.

Når der tilberedes kageblandinger, anvendes hastighed 2 for lav hastighed, hastighed 4 for medium hastighed og hastighed 6-8 for høj hastighed. For at opnå det bedste resultat, bør blandingen mixes i den tid, der er angivet på pakken.

Blandinger, der indeholder store mængder væske, skal mixes på lave hastigheder for at undgå sprøjt. Øg først hastigheden, når blandingen er blevet tykkere.

Når der mixes tunge dejtyper, bør der vælges medium hastighed. Sluk jævnlige for køkkenmaskinen for at skrabe dejen af siderne med en dejskraber.

Mørdej er en af de tykkeste dejtyper, man kan dog gøre det lettere at mixe 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 (maks.-hastighed 2).

Hvis der ved en fejl skulle sætte sig noget fast i tilbehøret eller motoren standser. Sluk for maskinen og tag stikket ud af stikkontakten. Afhjælp problemet eller reducer mængden i skålen. Lad motoren afkøle i 5 minutter, før den startes igen.

Piskeriset bruges til at piske æggehvider, fløde eller lignende. Brug ikke piskeriset til at blande tunge blandinger såsom kagedej eller kartoffelmos.

Køkkenmaskinen kan piske mindst 120 ml. Piskningen forberedes ved at sænke piskeriset ned i væsken. Det anbefales at bruge en elpisker til mindre mængder.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.

Skål og piskeris kan vaskes i opvaskemaskinen, dejkrog og omrører skal vaskes i hånden for ikke at blive misfarvet. Motordelen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Motordel og mixerhoved aftørres med en fugtig klud. Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler, da de kan ridse og overfladen og gøre den mat. Tør alle dele grundigt, før køkkenmaskinen sættes væk.

VIGTIGT: MOTORDELEN MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I NOGEN FORM FOR VÆSKE!

Bortskaffelse af udtjent apparat



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 genbrugsstation.

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

Tekniske data

OBH Nordica 6802
220-240V ~, 50 Hz
1000 W



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

Sikkerhet og el- apparater

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke brukes, hvis det oppstår problemer, når det settes på eller tas av deler fra apparatet og ved rengjøring og vedlikehold.
4. 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 kunskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. 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 før bruk som beskrevet under «Rengjøring og vedlikehold».

Apparatets deler

1. Mikserhode
2. Hastighetsvelger
3. Kobling for montering av tilbehørsdeler
4. Spak for løsning av mikserhode
5. Lokk til koblingsdel ved bruk av tilbehør (kjøttkvern)
6. Lokk til koblingsdel for blender
7. Beholder 4,6 l
8. Sprutbeskyttelse
9. Holder for beholder

Kjøkkenmaskinens tilbehør omfatter:

10. Visp
11. Eltekrok
12. Omrører

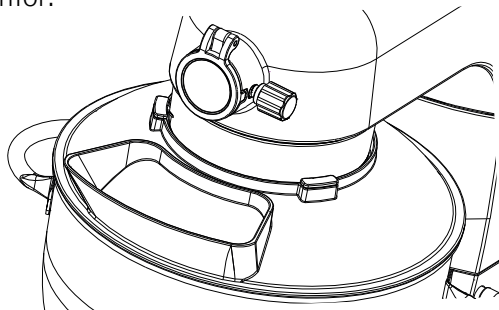
Bruksanvisning

Vask beholderen og alt tilbehøret som beskrevet under «Rengjøring og vedlikehold» før bruk. Skyll og tørk dem grundig.

Plasser maskinen på et plant og tørt underlag før den startes. Sett hastighetsvelgeren på 0, og kontroller at kontakten ikke er tilkoblet når beholder og tilbehør settes på. Vri spaken oppover og still mikserhodet i loddrett posisjon. Plasser beholderen i holderen på kjøkkenmaskinen. Vri beholderen med klokken til den sitter fast i holderen.

Sett deretter ønsket tilbehør (omrører, eltekrok eller visp) på koblingen. Trykk tilbehøret oppover og vri det mot klokken for å sette det fast på koblingen.

Tilsett ingredienser. Ikke overfyll maskinen, maksimal mengde er 1,6 kg. Vri spaken oppover for å senke mikserhodet, hold hånden på mikserhodet når det senkes ned i beholderen, og sett deretter i kontakten. Sprutbeskyttelsen settes på ved å trykke den fast på mikserhodet slik at påfyllingshullet plasseres slik som på bildet nedenfor:



Start maskinen ved å vri hastighetsvelgeren til ønsket hastighet (1–8). Se retningslinjer for valg av hastighet lenger fremme. Sørg alltid for at det er ingredienser i beholderen før du starter kjøkkenmaskinen.

Følg ellers instruksjonene i oppskriften. Når blandingen/vispingen er ferdig, vri du strømbryteren til 0 og trekker ut kontakten. Ta lokket av beholderen, vri spaken oppover, sett mikserhodet i loddrett posisjon og ta av tilbehøret. Ta beholderen av holderen ved å vri den mot klokken.

Merk: Ved blanding av tunge deiger må maskinen bare kjøres i 10 minutter om gangen, og deretter må den kjøle seg ned i 20 minutter.

Overoppheting

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en termostat som aktiveres hvis motoren blir overbelastet og sikrer at apparatet får en lang levetid. Hvis termostaten aktiveres, må du slå av maskinen og trekke ut kontakten. Vent i 20 minutter før du starter apparatet igjen.

Delene rengjøres som beskrevet i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».

Innstilling av hastighet

Sett i kontakten. Det anbefales å starte på laveste hastighet og deretter øke litt om gangen. Sett på lokket på beholderen for å unngå at det spruter. Anbefalte hastighetsinnstillinger finnes i oversikten nedenfor.

Bruk av tilbehør

Veiledningen nedenfor inneholder forslag til valg av hastighet. Begynn på hastighet 1 og øk deretter hastigheten avhengig av oppskriften.

Innhold	Tilbehør	Hastighet 0–5.
Kaker (kakemiks eller laget fra bunnen av)	Omrører	3
Mørdeig	Omrører	2

Potetmos	Omrører	4
Glasur	Omrører	4
Eggehviter	Visp	8
Kremfløte	Visp	6
Brøddeig	Eltetekrok	3

Apparatet har også en pulsinnstilling (P) som kan brukes i kortere intervaller.

Hell først alle de flytende ingrediensene i beholderen, og tilsett deretter de tørre ingrediensene. Hold deg alltid i nærheten av kjøkkenmaskinen når den er i bruk. Tilsett alltid ingrediensene så nær beholderens sider som mulig, og ikke rett ned i det roterende tilbehøret.

Ved tilberedning av kakemiks brukes hastighet 2 for lav hastighet, hastighet 4 for middels hastighet og 6–8 for høy hastighet. For best mulig resultat bør du blande i den tiden som angis på pakken.

Blandinger som inneholder større mengder væske, skal blandes på lav hastighet. Ikke øk før blandingen har tyknet.

For tunge deiger bør du velge middels hastighet. Slå av kjøkkenmaskinen nå og da for å skrape ned ingrediensene fra beholderens sider med en slikkepott.

Mørdeig er en av de tyngste deigtypene, men følgende kan gjøre det enklere å blande denne typen deig:

- Tilsett romtemperert smør eller margarin
- Tilsett en ingrediens om gangen, og bland nøye mellom hver ingrediens
- Tilsett en dl mel om gangen.

Hvis maskinen har problemer med å røre deigen, øker du hastigheten (maksimal hastighet 2).

Hvis det oppstår en feil og noe fester seg i tilbehøret eller motoren stopper: Slå av apparatet og trekk ut kontakten. Løs problemet eller reduser mengden i skålen. La motoren kjøle seg ned i 5 minutter før kjøkkenmaskinen startes igjen.

Vispen brukes til å vispe eggehviter, fløte eller liknende. Ikke bruk vispen til tykke blandinger, for eksempel kakedeig eller potetmos.

Minimumsmengden for kjøkkenmaskinen er 120 ml. Forbered vispingen ved å senke vispen helt ned i væsken. Det anbefales å bruke en håndmikser til mindre mengder.

Rengjøring og vedlikehold

Trekk alltid ut kontakten før rengjøring.

Beholder og visper kan vaskes i oppvaskmaskin, eltekrok og omrører bør vaskes for hånd for ikke å bli misfarget. Motordelen skal aldri senkes i vann eller andre væsker. Motordel samt mikserhode tørkes av med en fuktig klut. Ikke bruk sterke eller ripende rengjøringsmidler, fordi de kan ripe og matte ned overflaten. Tørk alle delene grundig før kjøkkenmaskinen settes bort.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI SENKES NED I NOEN FORM FOR VÆSKE!

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.

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 spenningsvingninger
- 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

Telephone: +47 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6802

220-240V ~, 50 Hz

1000 W



Vi forbeholder oss retten til fortløpende endringer.

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 Puhdistus ja hoito -kohdassa annettuja ohjeita noudattaen.

Laitteen osat

1. Kiinnitysvarsi
2. Nopeudenvälitsin
3. Vakiovarusteiden kiinnityslaitin
4. Kiinnitysvarren vapautin
5. Lisävarusteen (lihamyllyn) kiinnitysaukon irrotettava kansi
6. Tehosekoittimen kiinnitysaukon kansi
7. Kulho 4,6 l
8. Roiskesuoja
9. Kulhon pidike

Yleiskoneen vakiovarusteet:

10. Vispilä
11. Taikinakoukut
12. Sekoitin

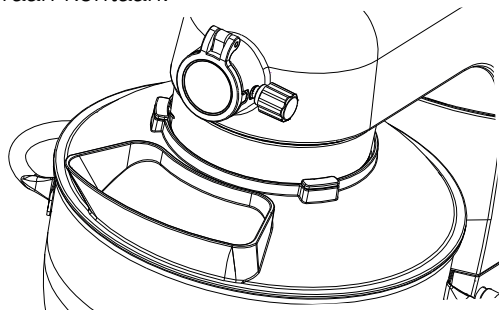
Käyttäminen

Pese kulho ja kaikki varusteet ennen käyttämistä Puhdistus ja hoito -kohdassa annettuja ohjeita noudattaen. Huuhtelee ja kuivaa osat tämän jälkeen huolellisesti.

Aseta laite ennen käynnistystä tasaiselle ja kuivalle alustalle. Aseta nopeudenvälitsin 0-asentoon ja varmista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta kulhoa ja osia kiinnitettäessä. Käännä vapautinta ylöspäin ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Aseta kulho paikoilleen kulhon istukkaan. Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se lukittuu.

Kiinnitä sen jälkeen haluamasi osa (sekoitin, taikinakoukku tai vispilä) kiinnityslaittimeen. Paina osaa ylöspäin ja kierrä sitä vastapäivään, jolloin se lukittuu liittimeen.

Lisää ainekset kulhoon. Älä täytä konetta liikaa. Suurin sallittu täyttömäärä on 1,6 kg. Laske kiinnitysvarsi alas painamalla sen vapautinta ja pidä samanaikaisesti kädellä kiinni kiinnitysvarresta. Työnnä pistoke pistorasiaan. Kiinnitä roiskesuoja painamalla se kiinni kiinnitysvarteen niin, että täyttöaukko tulee kuvassa näkyvään kohtaan:



Käynnistä laite kiertämällä nopeudenvältsin haluamasi nopeuden kohdalle (1-8). Jäljempänä annetaan nopeussuosituksia. Varmista aina ennen yleiskoneen käynnistämistä, että kulhossa on aineksia.

Noudata muilta osin käyttämässäsi reseptissä annettuja ohjeita. Kun ainekset on sekoitettu tai vatkattu, nopeudenvältsin asetetaan 0-asentoon ja pistotulppa irrotetaan pistorasiasta. Irrota kansi kulhosta. Käännä vapautinta ylös ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Irrota varuste. Irrota kulho pidikkeestä kiertämällä sitä myötäpäivään.

Raskaita taikinoita sekoitettaessa konetta saa käyttää kerrallaan vain 10 minuutin ajan, minkä jälkeen sen on annettava jäähtyä 20 minuuttia.

Ylikuumenemissuoja

Yleiskoneessa oleva termostaatti takaa laitteen pitkän käyttöiän. Jos moottori ylikuumentuu, termostaatti katkaisee laitteesta virran. Jos näin tapahtuu, sammuta laite ja irrota pistoke sähköpistorasiasta. Odota noin 20 minuuttia ennen laitteen käynnistämistä uudelleen.

Puhdista laitteen osat kohdassa Puhdistus ja hoito annettujen ohjeiden mukaan.

Nopeuden säätäminen

Työnnä sähköpistoke pistorasiaan. On aina suositeltavaa aloittaa alhaisimmalla nopeudella ja lisätä nopeutta vähän kerrallaan. Aseta kansi kulhon päälle aineiden roiskumisen välttämiseksi. Katso seuraavaa ohjetta, jossa käsitellään suositeltavia nopeudensäätöjä.

Vakiovarusteiden käyttäminen

Alla on nopeuden valintaa koskevia ehdotuksia. Aloita nopeudella 1 ja lisää sitten nopeutta valmistusohjetta noudattaen.

Sisältö	Lisävarusteet	Nopeus
Kakkutaikina (valmis jauhoseos tai itse tehty)	Sekoitin	3
Murotaikina	Sekoitin	2
Perunasose	Sekoitin	4
Kuorrutus	Sekoitin	4
Munanvalkuaiset	Vispilä	8
Kermavaahto	Vispilä	6
Leipätaikina	Taikinakoukut	3

Laitteen sykäystoimintoa (P) voidaan käyttää jaksoittain.

Lisää kulhoon ensin nestemäiset ainekset ja sen jälkeen kuivat aineet. Pysy konetta käyttäessäsi koko ajan sen läheisyydessä. Lisää ainekset aina mahdollisimman lähelle kulhon reunaa eikä suoraan pyörivään varusteeseen.

Kun valmistat kakkutaikinoita, valitse nopeus 2, jos tarvitaan hidasta nopeutta, nopeus 4, jos tarvitaan keskinopeutta ja nopeus 6-8, jos tarvitaan suurinta nopeutta. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi sekoita taikinaa ilmoitettu aika.

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

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

Muro- ja hiivataikinat ovat melko jäykkiä taikinoita. Tällaiset taikinat on helpompi sekoittaa, 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 (suurin sallittu nopeus on 2).

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 viisi minuuttia ennen laitteen käynnistämistä uudelleen.

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

Vispilällä vatkattava vähimmäismäärä on 1,2 dl. Vatkautumista nopeuttaa se, että vispilä on kokonaan upotettuna vatkattavaan ainekseen. Pienempien ainesmäärien vatkaamiseen kannattaa käyttää sähkövatkainta.

Puhdistaminen ja kunnossapito

Irrota sähköpistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta.

Kulho ja vispilä voidaan pestä astianpesukoneessa. Taikinakoukut ja sekoitin on pestävä käsin, jotta ne eivät värjäynty. 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 yleiskoneen siirtämistä säilytykseen.

TÄRKEÄÄ: MOOTTORIOSAA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA MIHINKÄÄN NESTEeseen!

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.

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 työkustannukset, 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, kulumien osien huoltoa tai vaihtoa eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden tai vääränlaisten kulumien 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
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6802
220-240V ~, 50 Hz
1000 W



Oikeus muutokseen 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

Clean all the parts as described under “Cleaning and maintenance”.

Main components

1. Mixer head
2. Speed control
3. Coupling for attaching accessories
4. Lever for releasing mixer head
5. Cover for coupling section when using accessories (grinder)
6. Cover for coupling section for blender
7. Bowl 4.6 l
8. Splash guard
9. Holder for bowl

The kitchen machine's accessories include:

10. Whisk
11. Dough hook
12. Stirrer

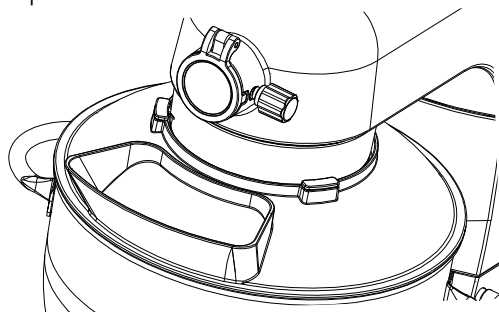
Use

Wash the bowl and all the accessories as instructed in “Cleaning and maintenance” before use. Rinse and dry them thoroughly.

Place the appliance on a flat, dry surface before starting it. Set the speed control to 0 and ensure that the appliance is not plugged in when the bowl or an accessory is being attached. Turn the lever upwards and place the mixer head in a vertical position. Place the bowl in the kitchen machine's bowl holder. Turn the bowl clockwise until it locks into place in the bowl holder.

Then attach the required accessory (stirrer, dough hook or whisk) onto the coupling. Push the accessory upwards and turn it anticlockwise to fasten it to the coupling.

Add the ingredients. Make sure not to overfill the kitchen machine (max. quantity is 1.6 kg). Turn the lever upwards to lower the mixer head. Keep your hand on the mixer head as it is lowered into the bowl, and then plug the appliance in. The splash guard is fitted by pressing it onto the mixer head so that the filling hole is positioned as shown below:



Start the machine by turning the speed selector to the desired speed (1-8). See the guidelines for speed selection further on in these instructions. Always make sure there are ingredients in the bowl before starting the kitchen machine.

Follow the instructions in the recipe. When mixing/whisking is finished, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance. Remove the lid from the bowl, press the lever upwards and place the mixer head in the vertical position. Remove the accessory. Turn the bowl anticlockwise to remove it from the bowl holder.

Note: when mixing heavy dough, the kitchen machine may only be run for 10 minutes at a time. After this it must cool for 20 minutes.

Overheating

The kitchen machine is equipped with a thermostat to ensure that the appliance has a long service life. It is activated if the motor becomes overloaded. If the thermostat is activated, turn off the appliance and unplug it. Wait 20 minutes before restarting the appliance.

Clean the parts as instructed in “Cleaning and maintenance”.

Setting the speed

Plug the appliance in. It is recommended that you start at the lowest speed and then increase a little at a time. Put the lid on the bowl to avoid splashes. See the following overview of the recommended speed settings.

Use of accessories

The following guide contains suggestions for choice of speed. Start on speed 1 and then increase the speed depending on the recipe.

Contents	Accessories	Speed
Cakes (cake mixes or made from scratch)	Stirrer	3
Shortcrust pastry	Stirrer	2
Mashed potatoes	Stirrer	4
Icing	Stirrer	4
Egg whites	Whisk	8
Whipping cream	Whisk	6
Bread dough	Dough hook	3

The appliance also has a pulse setting (P) which can be used for shorter intervals.

First pour all the liquid ingredients into the bowl and then add the dry ingredients. Always remain in the vicinity of the kitchen machine during use. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the rotating accessory.

When preparing cake mixes, use speed 2 for low speed, speed 4 for medium speed and 6-8 for high speed. To achieve the best results, the mixture should be mixed for the time specified on the pack.

Mixtures containing a lot of liquid should be blended at low speed. Do not increase the speed until the mixture has thickened.

For heavy doughs, select medium speed. Switch the kitchen machine off every now and then in order to scrape the ingredients down from the sides of the bowl using a dough scraper.

Shortcrust pastry is one of the heaviest dough types, but it may make it easier to mix this type of dough if you:

- Add butter or margarine at room temperature
- Add the ingredients one at a time and mix well between each ingredient
- Add 100 ml flour at a time.

If the machine struggles to stir the dough, increase the speed (maximum speed 2).

If something goes wrong, and something gets stuck in the accessory or the motor stops. Turn off the appliance and unplug it. Deal with the problem or reduce the quantity of mixture in the bowl. Leave the motor to cool down for 5 minutes before restarting the kitchen machine.

The whisk is used for whisking egg whites, cream and so on. Do not use the whisk to mix thick mixtures such as cookie dough or mashed potatoes.

The minimum the kitchen machine can whisk is 120 ml. Prepare for whisking by completely submerging the whisk in the liquid. An electric whisk is recommended for smaller quantities.

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning.

The bowl and whisk can be washed in a dishwasher. The dough hook and stirrer should be washed by hand so that they do not become discoloured. The motor unit must never be immersed in water or other liquids. Wipe the motor section and the mixer head wiped with a damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners as they may scratch and dull the surface. Dry all parts thoroughly before putting the kitchen machine away.

IMPORTANT: THE MOTOR SECTION MUST NEVER BE IMMERSSED IN ANY LIQUID!

Disposal of the appliance



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

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
172 66 Sundbyberg
Phone 08-629 25 00
www.obhnordica.com

Technical Data

OBH Nordica 6802
220-240V ~, 50 Hz
1000 W



We reserve the right to make changes without notice.



SE/JG/6802/301118