



DESIGNING GOOD LIFE

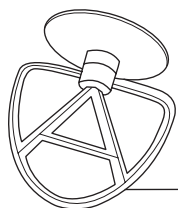
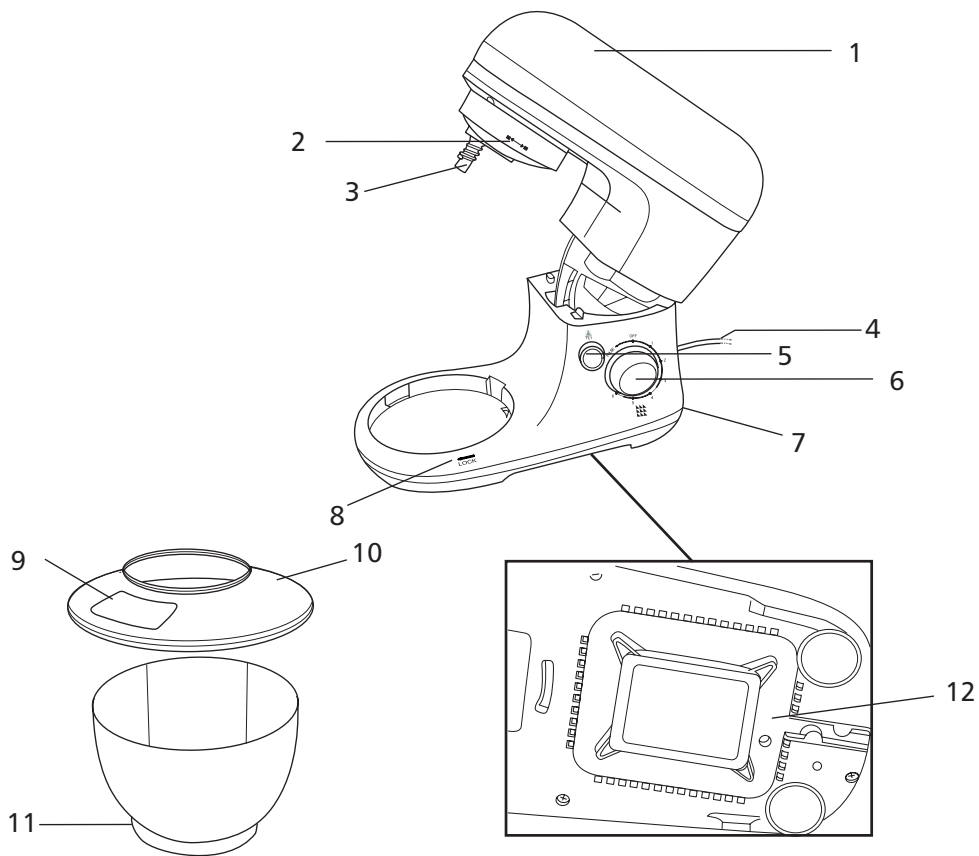
# Kitchen Machine FIRST DELI

*For your daily baking*

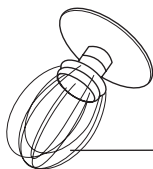


*Making good!*

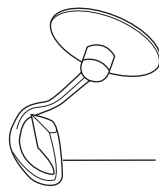
<b>Bruksanvisning – svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>4 – 9</b>
<b>Brugsanvisning – dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>10 – 15</b>
<b>Bruksanvisning – norsk.....</b>	<b>side</b>	<b>16 – 21</b>
<b>Käyttöohjeet – suomi .....</b>	<b>sivu</b>	<b>22 – 27</b>
<b>Instruction manual – english.....</b>	<b>page</b>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



13€



14



15

## Säkerhetsanvisningar

1. Läs noga igenom bruksanvisningen innan användning och spar den till senare tillfälle.
2. Anslut endast apparaten till 220-240V växelström och använd apparaten endast till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten om apparaten inte fungerar som den ska, vid uppehåll i användandet, samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom barns räckhåll.
6. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn. Barn ska hållas under uppsyn så att det inte leker med apparaten.
7. Denna apparat kan användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är medvetna om möjliga risker.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten bör endast användas under uppsyn.
11. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.

12. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
13. Apparaten är endast för privat bruk.
14. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

## Innan användning

Diska alla delar enligt anvisningarna under avsnittet "Rengöring och underhåll" före användning.

## Apparatens delar (se bild sid 3)

1. Mixerhuvud
2. Låssymbol för stänkskydd
3. Koppling (för montering av tillbehörsdelar)
4. Sladd
5. Frigöringsknapp mixerhuvud
6. Hastighetsväljare
7. Bas
8. Låsmarkering för skål
9. Påfyllningshål stänkskydd
10. Stänkskydd
11. Skål - 4 liter
12. Sladdförvaring
13. Omrörare (för kakdeg, mördeg, potatismos, frosting etc)
14. Visp (för vispning av ägg, grädde, pannkakssmet etc)
15. Degkrok (för jästdeg)

## Användning

Diska skål och alla tillbehör enligt anvisningarna under avsnitt "Rengöring och underhåll" innan användning. 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. Tryck på frigöringsknappen och ställ mixerhuvudet i lodrät position. Placera skålen i skålhållaren på köksmaskinen. Skålen vrids medurs i pilens riktning tills den sitter fast i skålhållaren.

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

Tillsätt ingredienser i skålen. Se till att inte överfylla skålen, maxkvantiteten är 1,2 kg för tyngre degar. Tryck på frigöringsknappen för att sänka mixerhuvudet. Håll handen på mixerhuvudet när det sänks ner i skålen och sätt därefter i kontakten. Sätt på stänkskyddet för att undvika stänk (se "Montering av stänkskydd"). Starta maskinen genom att vrida hastighetsväljaren till önskad hastighet (1-6). Se riktlinjer för val av hastighet längre fram i denna bruksanvisning. 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. Tryck på frigöringsknappen och ställ mixerhuvudet i lodrät position, ta bort tillbehöret genom att trycka det uppåt och vrida medurs. Skålen tas bort från skålhållaren genom att vrida skålen moturs.

**Notera:** vid blandning av tunga degar får maskinen endast köras i 6 minuter åt gången, därefter måste den vila i 15 minuter.

### Inställning av hastighet

Sätt i kontakten. Det rekommenderas att starta på den lägsta hastigheten och därefter sakta öka. Se nedanstående guide över rekommenderade hastighetsinställningar.

Använd pulsfunktionen för kortare tidsintervaller (ca 2-3 sek) för att undvika att råvarorna mixas för lång tid. Hastighetsväljaren måste hållas konstant i pulsposition annars stannar köksmaskinen.

### Montering av stänkskydd

Placera stänkskyddet med pilmarkeringen mot den öppna hänglåssymbolen på mixerhuvudet. Vrid medurs mot den låsta hänglåssymbolen. Gör motsatt procedur för att ta bort stänkskyddet.

### Guide

Nedanstående guide är förslag på val av hastighet och tillbehör. Börja på hastighet 1 och öka därefter hastigheten beroende på ingredienser.

#### Ingredienser

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

#### Tillbehör

Omrörare  
Omrörare  
Omrörare  
Omrörare  
Visp  
Visp  
Visp  
Degkrok

#### Hastighet

3  
3  
4  
4  
6 eller puls  
5 eller 6  
1  
1-3

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

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

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

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 rumstempererad.
- Tillsätta ingredienserna en åt gången och blanda noga mellan varje ingrediens.
- Tillsätta 1 dl mjöl åt gången.

Om maskinen har svårt att bearbeta degen ska hastigheten ökas.

Om något skulle fastna i tillbehöret eller att motorn stannar. Stäng av apparaten och dra ur kontakten. Avhjälj problemet eller reducera mängden i skålen. Låt motorn svalna i 1 minut 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 2 äggvitor/1 dl grädde. Vispningen förbereds genom att vispen sänks ner helt i vätskan. Det rekommenderas att använda en elvisp till mindre mängder.

## Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring.

Skål och tillbehör diskas i varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Motordelen får aldrig nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Motordel samt mixerhuvud torkas av med en fuktig trasa. Använd inte starka eller repande rengöringsmedel. 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 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 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](http://www.obhnordica.se).

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

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

## **Tekniska data**

OBH Nordica 6800  
220-240V ~, 50 Hz  
600 watt  
6 hastighetsinställningar  
Pulsfunktion  
Tillbehör:  
Omrörare  
Degkrok  
Visp



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af kontakten, hvis apparatet ikke virker, som det skal, når apparatet ikke er i brug og inden rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Opbevar apparat og ledning uden for børns rækkevidde.
6. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. Dette apparat kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.

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

## **Før ibrugtagning**

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

## **Apparatets dele (se billede side 3)**

1. Mixerhoved
2. Låsesymbol for stænkbeskyttelse
3. Kobling (til montering af tilbehør)
4. Ledning
5. Frigøringsknap mixerhoved
6. Hastighedsvælger
7. Base
8. Låsemærkning for skål
9. Påfyldningshul stænkbeskyttelse
10. Stænkbeskyttelse
11. Skål - 4 liter
12. Opbevaring af ledning
13. Omrører (til kagedej, mørdej, kartoffelmos, glasur osv.)
14. Piskeris (til piskning af æg, fløde, pandekagedej osv.)
15. Dejkrog (til gærdej)

## **Anvendelse**

Vask skål og alt tilbehør som beskrevet i "Rengøring og vedligeholdelse" før brug. 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. Tryk på frigøringsknappen, og sæt mixerhovedet i lodret position. Sæt skålen i skålholderen på køkkenmaskinen. Skålen drejes med uret i pilens retning, indtil den sidder fast i skålholderen.

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 i skålen. Sørg for ikke at overfylde skålen, maks.-kvantiteten er 1,2 kg for tunge deje. Tryk på frigøringsknappen for at sænke mixerhovedet. Hold hånden på mixerhovedet, når det sænkes ned i skålen, og sæt derefter stikket i. Sæt stænkbeskyttelse på for at undgå sprøjt (se "Montering af stænkbeskyttelse"). Start maskinen ved at dreje hastighedsvælgeren til den ønskede hastighed (1-6). Se retningslinjerne for valg af hastighed i denne vejledning. 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. Tryk på frigøringsknappen og sæt mixerhovedet i lodret position, fjern tilbehøret ved at trykke det opad og dreje med uret. Skålen fjernes fra skålholderen ved at dreje den mod uret.

Bemærk: ved blanding af tunge deje må maskinen kun køre i 6 minutter ad gangen, hvorefter motoren skal hvile i 15 minutter.

### Indstilling af hastighed

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

Brug pulsfunktionen til kortere tidsintervaller (ca. 2-3 sek.) for at undgå at blande råvarer i længere tid ad gangen. Hastighedsvælgeren skal holdes konstant i pulsposition, ellers stopper køkkenmaskinen.

### Montering af stænkbeskyttelse

Anbring stænkbeskyttelsen med det åbne hængelåssymbol på mixerhovedet. Drej med uret mod det låste hængelåssymbol. Gør det modsatte for at fjerne stænkbeskyttelsen.

### Guide

Nedenstående guide er forslag til valg af hastighed og tilbehør. Start på hastighed 1, og øg derefter hastigheden, afhængigt af ingredienser.

<b>Ingredienser</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Hastighed</b>
Kager (kageblandinger eller tilberedt fra bunden)	Omrører	3
Mørdej	Omrører	3
Kartoffelmos	Omrører	4
Glasur	Omrører	4
Æggehvider	Piskeris	6 eller puls
Flødeskum	Piskeris	5 eller 6
Kagemix	Piskeris	1
Brøddej	Dejkrog	1 3

Hæld alle flydende ingredienser i skålen først 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.

Blandinger, der indeholder store mængder væske, skal blandes ved lav hastighed. Øg først hastigheden, når blandingen er blevet tykkere.

Når der mixes tunge dejtyper, bør der vælges medium hastighed. Sluk jævnligt 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:

- Tilsætte smør eller margarine, der har stuetemperatur.
- Tilsætte ingredienserne én ad gangen og blande godt mellem hver ingrediens.
- Tilsætte 1 dl mel ad gangen.

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

Hvis noget skulle sætte sig noget fast i tilbehøret eller motoren standser. Sluk for apparatet og træk stikket ud. Afhjælp problemet eller reducer mængden i skålen. Lad motoren afkøle i 1 minut, 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 2 æggehvider/1 dl fløde. 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 tilbehør vaskes i varmt vand og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine. Motordelen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Motordel og mixerhoved aftørres med en fugtig klud. Brug ikke stærke eller slibende rengøringsmidler. Tør alle dele grundigt, før køkkenmaskinen sættes væk.

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

## Bortskaffelse af apparatet



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

# 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 forbrugsvare.
- 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](http://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](http://www.obhnordica.dk)

### **Tekniske data**

OBH Nordica 6800

220-240V ~, 50 Hz

600 watt

6 hastighedsindstillinger

Pulsfunktion

Tilbehør:

Omrører

Dejkrog

Piskeris



Ret til løbende ændringer forbeholdes.

## Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke brukes, hvis det oppstår problemer, når det settes på eller tas av deler fra apparatet og ved rengjøring og vedlikehold.
4. Motordelen må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utefor barns rekkevidde.
6. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn. Barn må være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet.
7. Dette apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på 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 i samsvar med anvisningene under avsnittet «Rengjøring og vedlikehold» før bruk.

## **Apparatets deler (se bilde side 3)**

1. Mikserhode
2. Låsesymbol for sprutvern
3. Kobling (for montering av tilbehørsdeler)
4. Ledning
5. Frigjøringsknapp mikserhode
6. Hastighetsvelger
7. Base
8. Låsmerking for skål
9. Påfyllingshull sprutvern
10. Sprutvern
11. Skål – 4 liter
12. Ledningsoppbevaring
13. Omrører (for kakedeig, mørdeig, potetmos, frosting osv.)
14. Visp (for visping av egg, fløte, pannekakerøre osv.)
15. Deigkrok (for gjærdeiger)

## **Bruk**

Vask skål og alt tilbehør i samsvar med anvisningene under avsnittet «Rengjøring og vedlikehold» før bruk. Tørk dem grundig.

Plasser maskinen på et flatt og jevnt underlag før den startes. Still hastighetsvelgeren på 0, og påse at kontakten ikke er koblet til når skål og tilbehør monteres. Trykk på frigjøringsknappen og sett mikserhodet i loddrett posisjon. Plasser skålen i skålholderen på kjøkkenmaskinen. Skålen vris medurs i pilens retning til den sitter fast i skålholderen.

Sett deretter ønsket tilbehør (omrører, deigkrok eller visp) på tilbehørskoblingen. Trykk tilbehøret oppover og vri det moturs for å sette det fast på koblingen.

Tilsett ingredienser i skålen. Sørg for ikke å overfylle skålen. Største mengde er 1,2 kg for tyngre deiger. Trykk på frigjøringsknappen for å senke mikserhodet. Hold hånden på mikserhodet når det senkes ned i skålen, og sett deretter i kontakten. Sett på sprutvernet for å unngå sprut (se «Montering av sprutvern»). Start maskinen ved å vri hastighetsvelgeren til ønsket hastighet (1–6). Se retningslinjer for valg av hastighet lenger fremme i denne bruksanvisningen. Sørg alltid for at det er ingredienser i skålen før kjøkkenmaskinen startes.

Følg ellers instruksjonene i oppskriften. Når blandingen/vispingen er klar, vris hastighetsvelgeren til 0 og kontakten trekkes ut. Trykk på frigjøringsknappen og sett mikserhodet i loddrett posisjon. Fjern tilbehøret ved å trykke det oppover og vri medurs. Skålen fjernes fra skålholderen ved at skålen vris moturs.

Merk: Ved blanding av tunge deiger må maskinen bare kjøres i 6 minutter om gangen, deretter må den hvile i 15 minutter.

### **Innstilling av hastighet**

Sett i kontakten. Det anbefales å starte på den laveste hastigheten og deretter øke sakte. Se nedenstående veiledning over anbefalte hastighetsinnstillinger.

Bruk pulsfunksjonen for kortere tidsintervaller (ca. 2–3 s) for å unngå at råvarene mikses for lang tid. Hastighetsvelgeren må holdes konstant i pulsposisjon, ellers stanser kjøkkenmaskinen.

### **Montering av sprutvern**

Plasser sprutvernet med pilmarkeringen mot det åpne hengelåssymbolet på mikserhodet. Vri medurs mot det låste hengelåssymbolet. Utfør motsatt prosedyre for å fjerne sprutvernet.

### **Veiledning**

Nedenstående veiledning er forslag til valg av hastighet og tilbehør. Start på hastighet 1, og øk deretter hastigheten avhengig av ingredienser.

<b>Ingredienser</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Hastighet</b>
Kaker (kakemiks eller laget fra bunnen)	Omrører	3
Mørdeig	Omrører	3
Potetmos	Omrører	4
Glasur	Omrører	4
Eggehviter	Visp	6 eller puls
Vispefløte	Visp	5 eller 6
Kakemikser	Visp	1
Brøddeig	Deigkrok	1–3

Hell alle flytende ingredienser i skålen først, og tilsett deretter de tørre ingrediensene. Opphold deg alltid i nærheten av kjøkkenmaskinen under bruk. Tilsett alltid ingrediensene så nær skålens sider som mulig og ikke direkte inn i det roterende tilbehøret.

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

Ved tunge deiger bør du velge middelhastighet. Slå av og til av kjøkkenmaskinen for å skrape ned ingrediensene fra sidene i skålen med en slikkepott.

Mørdeig er en av de tyngste deigtypene, men du kan imidlertid gjøre det lettere å blande denne typen deig ved å

- tilsette smør eller margarin som er romtemperert
- tilsette ingrediensene én om gangen og blande nøye mellom hver ingrediens
- tilsette 1 dl mel om gangen

Hvis maskinen har vanskelig for å bearbeide deigen, må hastigheten økes.

Hvis noe skulle sette seg fast i tilbehøret eller motoren stanser. Slå av apparatet og trekk ut kontakten. Avhjelp problemet eller reduser mengden i skålen. La motoren avkjøle i 1 minutt før kjøkkenmaskinen startes igjen.

Vispen brukes til å vispe eggehviter, fløte eller lignende. Bruk ikke vispen til å blande tykke blandinger som kakedeig eller potetmos.

Kjøkkenmaskinen kan vispe minimum 2 eggehviter / 1 dl fløte. Vispingen forberedes ved at vispen senkes helt ned i væsken. Det anbefales å bruke en elvisp til mindre mengder.

## Rengjøring og vedlikehold

Trekk alltid ut kontakten før rengjøring.

Skål og tilbehør vaskes i varmt vann og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin. Motordelen må aldri senkes ned i vann eller andre væsker. Motordel og mikserhode tørkes av med en fuktig klut. Bruk ikke sterke eller ripende rengjøringsmidler. Tørk alle deler grundig før kjøkkenmaskinen settes vekk.

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

## **Groupe SEB Norway AS**

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo, Norge

Telephone: +47 22 96 39 30

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

## **Tekniske data**

OBH Nordica 6800

220–240 V ~, 50 Hz

600 watt

6 hastighetsinnstillinger

Pulsfunksjon

Tilbehør:

Omrører

Deigkrok

Visp



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

## Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, laitteen osia kiinnitettäessä tai irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen liitosjohto lasten ulottumattomissa.
6. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
7. Laitetta voivat käyttää henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, mikäli käyttö tapahtuu valvotusti tai heitä on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.

12. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
14. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

## **Ennen käyttöä**

Pese kaikki osat Puhdistus ja hoito -kohdassa annettuja ohjeita noudattaen.

## **Laitteen osat (katso kuva sivulla 3)**

1. Kiinnitysvarsi
2. Roiskesuojan lukitusymboli
3. Vakiovarusteiden kiinnitysliitin
4. Virtajohto
5. Vapautuspainike, kiinnitysvarsi
6. Nopeudenvälitsin
7. Koneen jalusta
8. Kulhon lukkomerkinä
9. Täyttöaukko roiskesuojoissa
10. Roiskesuoja
11. Kulho – 4 l
12. Virtajohdon säilytystila
13. Sekoitin (kakkutaikinalle, murotaikinalle, perunasoseelle, kuorrutukselle jne.)
14. Vispilä (kananmunien, kerman, pannukakkutaikinan jne. vatkaamiseen)
15. Taikinakoukku (hiivataikinoille)

## **Käyttö**

Pese kulho ja osat ennen käyttöä Puhdistus ja hoito -kohdassa annettuja ohjeita noudattaen. Kuivaa osat huolellisesti.

Aseta laite ennen käynnistystä tasaiselle ja kuivalle alustalle. Aseta nopeudenvälitsin 0-asentoon ja varmista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta kulhoa ja osia kiinnitettäessä. Paina vapautuspainiketta ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Aseta kulho paikalleen kulhon istukkaan. Kierrä kulhoa myötäpäivään nuolen suuntaan, kunnes se lukittuu.

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

Lisää ainekset kulhoon. Älä täytä kulhoa liian täyteen. Raskaita taikinoita lisättäessä suurin sallittu täyttömäärä on 1,2 kg. Laske kiinnitysvarsi alas painamalla vapautuspainiketta. Pidä kiinnitysvarresta kädellä kiinni, kun se laskeutuu kulhoon, ja työnnä sähköpistoke pistorasiaan. Aseta roiskesuoja paikalleen aineiden roiskumisen ehkäisemiseksi (lisätietoja on kohdassa Roiskesuojan kiinnittäminen). Käynnistä laite kiertämällä nopeudenvälitsin haluamasi nopeuden kohdalle (1–6). Jäljempänä tässä käyttöohjeessa annetaan nopeussuosituksia. Varmista aina ennen yleiskoneen käynnistämistä, että kulhossa on aineksia.

Noudata muilta osin käyttämässäsi reseptissä annettuja ohjeita. Kun ainekset on sekoitettu tai vatkattu, nopeudenvälitsin asetetaan 0-asentoon ja pistotulppa irrotetaan pistorasiasta. Paina vapautuspainiketta ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Irrota käyttämäsi osa painamalla sitä ylöspäin ja kääntämällä myötäpäivään. Irrota kulho istukasta kiertämällä sitä vastapäivään.

Huomautus: Raskaita taikinoita sekoitettaessa konetta saa käyttää kerrallaan vain 6 minuutin ajan, minkä jälkeen sen on annettava jäähtyä 15 minuuttia.

### Nopeuden säätäminen

Työnnä sähköpistoke pistorasiaan. On aina suositeltavaa aloittaa alhaisimmalla nopeudella ja lisätä nopeutta hitaasti. Katso alla olevaa suositeltavien nopeusasetusten opasta.

Käytä sykäystoimintaa vain lyhyitä aikoja (n. 2–3 sekuntia), jotta et sekoita raaka-aineita liian kauan. Nopeudenvälitsin on pidettävä koko ajan sykäysasennossa. Muuten yleiskone pysähtyy.

### Roiskesuojan kiinnittäminen

Aseta roiskesuoja niin, että nuolimerkintä osoittaa kiinnitysvarren avointa riippulukkosymbolia kohti. Käännä myötäpäivään lukittua riippulukkosymbolia kohti. Irrota roiskesuoja toimimalla päinvastaisessa järjestyksessä.

### Opas

Alla on nopeuden ja osan valintaa koskevia ehdotuksia. Aloita nopeudella 1 ja lisää sitten nopeutta aineiden edellyttämällä tavalla.

Ainekset	Osa	Nopeus
Kakkutaikina (valmis jauhoseos tai itse tehty)	Sekoitin	3
Murotaikina	Sekoitin	3
Perunasose	Sekoitin	4
Kuorrutus	Sekoitin	4
Munanvalkuaiset	Vispilä	6 tai sykäys
Kermavaahto	Vispilä	5 tai 6



Kakkuainesseos	Vispilä	1
Leipätaikina	Taikinakoukku	1–3

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.

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

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

Murotaikina on melko jäykkä taikinatyyppi, mutta murotaikinan sekoittaminen on helpompaa, kun

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

Jos laite ei jaksaa työstää taikinaa, nopeutta on syytä nostaa.

Jos pyörivään osaan juuttuu jotain tai jos moottori pysähtyy, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Korjaa ongelma tai vähennä kulhossa olevien aineiden määrää. Anna moottorin jäähtyä minuutin ajan, ennen kuin käynnistät yleiskoneen uudelleen.

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

Vispilällä vatkaettava vähimmäismäärä on kaksi munanvalkuaista tai 1 dl kermaa. Upota vispilä nesteeseen kokonaan ennen vatkaamista. Pienempien ainesmäärien vatkaamiseen kannattaa käyttää sähkövatkainta.

## **Puhdistaminen ja kunnossapito**

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistusta.

Pese kulho ja osat käsin lämpimässä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Moottoriosaa ei saa koskaan upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Pyyhi moottoriosaa sekä kiinnitysvarsi kostealla liinalla. Älä käytä puhdistukseen voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. 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, 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](http://www.obhnordica.fi).

### **Groupe SEB Finland OY**

Pakkalankuja 6  
01510 Vantaa  
Finland  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

### **Tekniset tiedot**

OBH Nordica 6800  
220–240 V ~, 50 Hz  
600 wattia  
6 nopeusasetusta  
Sykäystoiminto  
Vakiovarusteet:  
Sekoitin  
Taikinakoukku  
Vispilä



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" before use.

## **Main components (see image on page 3)**

1. Mixer head
2. Lock symbol for splash guard
3. Coupling (for attaching accessories)
4. Cord
5. Mixer head release button
6. Speed control
7. Base
8. Lock mark for bowl
9. Splash guard refilling hole
10. Splash guard
11. Bowl – 4 l
12. Cord storage
13. Stirrer (for cake batter, shortcrust pastry, mashed potatoes, frosting, etc.)
14. Whisk (for whisking eggs, cream, pancake batter, etc.)
15. Dough hook (for yeast doughs)

## **Use**

Wash the bowl and all the accessories as instructed in "Cleaning and maintenance" before use. 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. Press the release button and place the mixer

head in the vertical position. Place the bowl in the food processor's bowl holder. Turn the bowl clockwise in the direction of the arrow until it clicks into the bowl holder.

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

Add the ingredients to the bowl. Make sure not to overfill the bowl. The maximum quantity is 1.2 kg for heavier doughs. Press the release button 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. Attach the splash guard to avoid splashing (see "Attaching the splash guard"). Start the machine by turning the speed control to the desired speed (1-6). See the guidelines for speed selection further on in these instructions. Always make sure there are ingredients in the bowl before starting the food processor.

Follow the instructions in the recipe. When mixing/whisking is finished, turn the speed control to 0 and unplug the appliance. Press the release button and place the mixer head in the vertical position. Remove the accessory by pushing it up and turning it clockwise. Turn the bowl anticlockwise to remove it from the bowl holder.

Note: when mixing heavy dough, the food processor may only be run for 6 minutes at a time. After this the motor must rest for 15 minutes.

### **Setting the speed**

Plug the appliance in. It is recommended that you start at the lowest speed and then slowly increase. See the following guide for the recommended speed settings.

Use the pulse function for shorter intervals (approx. 2-3 sec.) to avoid mixing the raw ingredients for long periods. The speed control must be held in constantly in the pulse position, otherwise the food processor will stop.

### **Attaching the splash guard**

Position the splash guard with the arrow marking facing the open padlock symbol on the mixer head. Turn clockwise towards the locked padlock symbol. Reverse the procedure to remove the splash guard.

### **Guide**

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

<b>Ingredients</b>	<b>Accessories</b>	<b>Speed</b>
Cakes (cake mixes or made from scratch)	Stirrer	3
Shortcrust pastry	Stirrer	3
Mashed potatoes	Stirrer	4

Icing	Stirrer	4
Egg whites	Whisk	6 or pulse
Whipping cream	Whisk	5 or 6
Cake mix	Whisk	1
Bread dough	Dough hook	1-3

Pour all liquid ingredients into the bowl first and then add the dry ingredients. Always remain in the vicinity of the food processor during use. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the rotating accessory.

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 food processor off every now and then in order to scrape the ingredients down from the sides of the bowl using a spatula.

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 of flour at a time.

If the machine struggles to stir the dough, increase the speed.

If 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 1 minute before restarting the food processor.

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 food processor can whisk is 2 egg whites/100 ml cream. 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 accessories should be washed in hot water and detergent or in a dishwasher. The motor unit must never be immersed in water or other fluids. Wipe the motor section and the mixer head wiped with a damp cloth. Do not use strong or corrosive cleaning agents. Dry all parts thoroughly before putting the food processor away.

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

## **Disposal of the appliance**



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

## **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](http://www.obhnordica.com).

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

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

## **Technical Data**

OBH Nordica 6800  
220-240V ~, 50 Hz  
600 W  
6 speed settings  
Pulse function  
Accessories:  
Stirrer  
Dough hook  
Whisk



We reserve the right to make changes without notice.







SE/KK/6800/120412