



OBH NORDICA

Indigo Hand Mixer

Quick and easy to use



300 watt



5 speed settings



Turbo function



Chromed beaters and dough hooks





| | |
|--|---------|
| Bruksanvisning – svenska.....sida | 3 – 6 |
| Brugsanvisning – danskside | 7 – 10 |
| Bruksanvisning – norsk.....side | 11 – 14 |
| Käyttöohjeet – suomi.....sivu | 15 – 19 |
| Instruction manual – english..... page | 20 – 23 |





OBH Nordica Elvisp

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 begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är medvetna om möjliga risker.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. Apparaten är endast avsedd att användas för tillberedning av olika livsmedel.
12. Apparaten får inte användas kontinuerligt utan paus. Maximal användningstid: 3 minuter, vänta sedan minst 30 minuter innan apparaten används igen.
13. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.





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

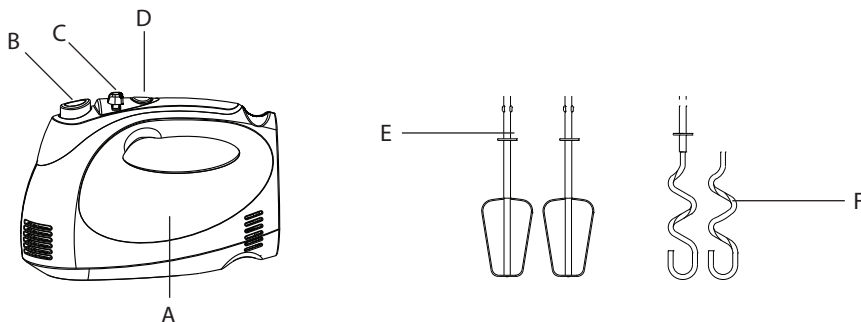
Innan användning

Innan apparaten tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom noggrant och sparas till framtida bruk.

Elvispens lösa delar (vispar och degkrokar) diskas i ljummet vatten och lite diskmedel. Torka grundligt.

Apparatens delar

- A. Motordel
- B. Frigöringsknapp för att lossa vispar och degkrokar från elvispen
- C. Hastighetsväljare 0-5
- D. Turboknapp
- E. Vispar
- F. Degkrokar



Användning med vispar

Ställ elvispen på högkant och håll i skaften på visparna medan de skjuts upp i hålen på elvispens undersida. Ett klick hörs när de sitter fast.

Ställ hastighetsväljaren på 0 och sätt i kontakten. Elvispen är nu klar att använda. Håll i elvispens handtag när visparna sänks ned i blandningen som ska vispas.





Hastigheten regleras nu med hjälp av tummen när du skjuter hastighetsväljaren åt höger eller vänster. Starta alltid på steg 1 och öka gradvis om så behövs. För runt visparna i hela bunken så att innehållet blir jämnt vispat.

För att undgå att det stänker ska visparna vara nedsänkta i bunken under hela vispningsprocessen. Stäng av elvispen innan visparna lyfts upp ur bunken.

Visparna används till att vispa äggvita, grädde och tunnare blandningar. Använd inte visparna till tjockare degar och dylikt.

OBS! Visparna och degkrokarna måste kunna arbeta obehindrat i det som ska vispas/blandas, då motorn annars kan blir överbelastad.

Använd inte visp och degkrok tillsammans.

Användning med degkrokar

Ställ elvispen på högkant och håll i skaften på degkrokarna medan de skjuts upp i respektive hål på elvispens undersida, notera illustrationerna på höljet så att rätt degkrok sätts i rätt hål. Ett klick hörs när de sitter fast. Det är viktigt att degkrokarna placeras i rätt hål, annars arbetar sig degen upp över degkrokarna och handtaget under användning. Degkrokarna används till tjockare blandningar så som kakdeg, mördeg etc.

Val av hastighet

Hastighet 1-2: Blandning av torra ingredienser med vätska, såser, krämer, äggblandningar och mosning av grönsaker. Blandning med degkrokar av kakdeg eller tyngre degar.

Hastighet 3-5 : Vispa grädde, vispa hela ägg och äggvitor, samt blandning av färs och knådning av lättare degar.

Turbo: För extra snabb vispning i korta perioder. Turbofunktionen kan användas på valfri hastighet och ökar hastigheten på vald inställning.

Maxtiden för kontinuerlig vispning är 3 minuter, därefter måste en paus på 30 minuter göras.

OBS! Visparna/degkrokarna ska kunna arbeta obehindrat i det som ska vispas/blandas, annars kan motorn bli överhettad.

Efter användning

Ställ hastighetsväljaren på 0 och dra ur kontakten. Tryck på frigöringsknappen med tummen så att vispar/degkrokar frigörs. Var uppmärksam på att frigöringsknappen endast kan aktiveras när hastighetsväljaren står i position 0.






Rengöring och underhåll

Vispar och degkrokar diskas i varmt vatten och lite diskmedel, eller i diskmaskin. Motordelen torkas av med en trasa, eventuellt fuktad med lite vatten och diskmedel. Torka efter med en torr trasa eller lite hushållspapper. Undvik starka rengöringsmedel och redskap som kan repa eller matta ner ytan

Kassering av förbrukad apparatur



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

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

Löfströms allé 5
172 55 Sundbyberg
Tel 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 6764
220-240V växelström
300 watt
5 hastigheter samt turbofunktion
Vispar och degkrokar i förkromat stål



Rätt till löpande ändringar förbehålles.





OBH Nordica Håndmixer

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når dele sættes på eller tages af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde.
6. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger ed apparatet.
7. Dette apparat kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Apparatet bør kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.
12. Apparatet må ikke anvendes kontinuerligt uden pause. Maksimal anvendelsestid: 3 minutter, vent derefter mindst 30 minutter, inden apparatet tages i brug igen.
13. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
14. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.





15. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
16. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

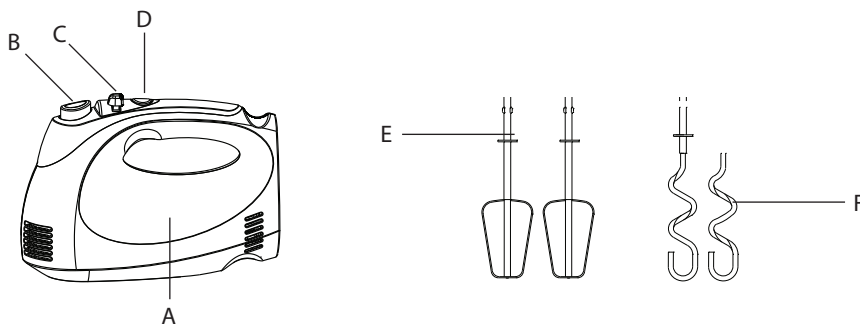
Før brug

Før håndmixeren tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Håndmixerens løse dele (piskeris og dejkroge) vaskes i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør delene omhyggeligt.

Apparatets dele

- A. Motordel
- B. Udløserknap til at løsne piskeris og dejkroge fra håndmixeren
- C. Hastighedsvælger 0-5
- D. Turboknap
- E. Piskeris
- F. Dejkroge



Sådan bruges håndmixeren med piskeris

Sæt mixeren på højkant og hold om skaftet på piskerisene, mens de skubbes på plads i hullerne på håndmixerens underside. Et klik høres, når piskerisene er låst fast.

Sæt hastighedsvælgeren på 0 og sæt derefter stikket i stikkontakten – mixeren er nu klar til brug. Hold om mixerens håndtag, mens piskerisene sænkes ned i blandingen, der skal piskes. Hastigheden reguleres med tommelfingeren ved at skubbe hastighedsvælgeren hhv. til højre og venstre. Start altid på laveste hastighed og øg hastigheden gradvist, hvis det er nødvendigt.





Piskerisene føres rundt i skålen, så hele skålens indhold bliver pisket jævnt.

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

Piskerisene bruges til at piske æggehvider, fløde og tynde blandinger. Brug ikke piskeriset til at blande tykke blandinger såsom mørdej o.l.

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

Brug ikke dejkroge og piskeris samtidig!

Sådan bruges håndmixeren med dejkroge

Sæt mixeren på højkant og hold om skaftet på dejkrogene, mens de skubbes på plads i hullerne på håndmixerens underside, illustrationerne på apparatet viser i hvilket hul de respektive dejkroge skal sidde. Et klik høres, når dejkrogene er låst fast. Det er vigtigt, at dejkrogene placeres i det rigtige hul, da dejen ellers vil arbejde sig op ad dejkrogene og skaftet under brug. Dejkrogene bruges til tungere dejtyper såsom kagedej, mørdej o.l.

Valg af hastighed

Hastighed 1-2: Blanding af tørre ingredienser med væske ved omrøring i cremer og saucer, og når grøntsager skal moses. Blanding af kagedej eller tungere dejtyper ved brug af dejkrogene.

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

Turbo: For ekstra hurtig piskning i kortere perioder. Turbofunktionen kan anvendes på valgfri hastighed - øger hastigheden på den valgte indstilling.

Håndmixeren må maksimalt køre kontinuerligt i 3 minutter, hvorefter en pause på 30 minutter er påkrævet.

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

Efter brug

Sæt hastighedsvælgeren på 0 og tag stikket ud af stikkontakten. Tryk på udløserknappen med tommelfingeren, så piskeris/dejkroge udløses. Bemærk at





piskeris og dejkroge kun kan udløses, når hastighedsvælgeren står på position "0".

Rengøring og vedligeholdelse

Piskeris og dejkroge vaskes af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskine. Motordelen tørres af med en klud, evt. fugtet i sulfovand. Tør efter med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Undlad at bruge skræppe rengøringsmidler og redskaber, der kan ridse eller mattere apparatets overflade.

Bortskaffelse af apparatet



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

Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6764
220-240 volt vekselstrøm
300 watt
5 hastigheder samt turbofunktion
Piskeris og dejkroge i forkromet stål



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



OBH Nordica Håndmikser

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. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
6. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn. Barn bør være under tilsyn slik at de ikke leker med apparatet.
7. Dette apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. Apparatet er kun beregnet for tilberedning av ulike matvarer.
12. Apparatet må ikke brukes kontinuerlig uten pause. Maks. brukstid er 2 minutter og deretter en pause på minst 30 minutter før apparatet brukes igjen.
13. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
14. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.





15. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
16. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

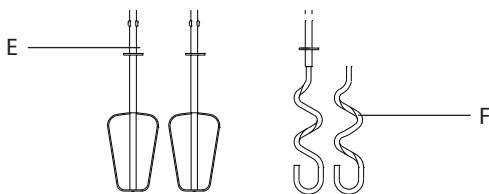
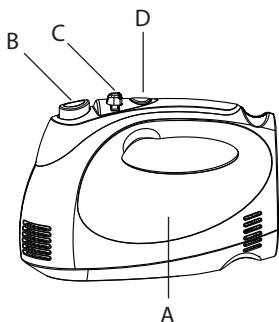
Før bruk

Før håndmikseren tas i bruk første gang, bør bruksanvisningen leses og deretter spares til senere bruk.

Håndmikserens løse deler (visper og eltekroker) vaskes i lunket såpevann og tørkes godt.

Apparatets deler

- A. Motordel
- B. Frigjøringsknapp for å ta løs visper og eltekroker fra håndmikseren
- C. Hastighetsvelger 0-5
- D. Turboknapp
- E. Visper
- F. Eltekroker



Slik brukes vispene

Sett mikseren på høykant og hold rundt skaftet på vispen når den skyves på plass i hullene på undersiden av apparatet. Det høres et klikk når de sitter fast.

Sett hastighetsvelgeren på 0 og sett støpslet i kontakten og håndmikseren er nå klar til bruk. Hold rundt håndtaket på håndmikseren mens vispene settes i det som skal piskes. Hastigheten reguleres nå ved hjelp av tommelen når du skyver hastighetsvelgeren til høyre eller venstre. Start alltid på hastighet 1 og øk gradvis hvis det trengs. Beveg vispene rundt i bollen for å få innholdet jevnt pisket.





For å unngå at det spruter skal vispene hele tiden holdes nede i bollen under piskeprosessen. Slå av mikseren før vispene løftes opp av bollen.

Vispene brukes til å piske eggehviter, krem og tyntflytende blandinger. Bruk ikke vispene til å blande tykke deiger og lignende.

OBS! Visspene og eltekrokene må kunne arbeide tungt i det som skal piskes/blandes, da motoren ellers kan overbelastes.

Bruk ikke visp og eltekrok sammen!

Slik brukes eltekrokene

Sett mikseren på høykant og hold rundt skaftet på eltekroken når den skyves på plass i hullene på undersiden av apparatet. Markeringene på apparatet viser hvilket hull de skal sitte i. Det høres et klikk når de sitter fast. Det er viktig at eltekrokene settes i riktige hull ellers vil deigen arbeide seg oppover eltekrokene og håndtaket under bruk. Eltekrokene brukes til tykke blandinger slik som kakedeig, mørdeig etc.

Valg av hastighet

Hastighet 1-2:

Blanding av tørre ingredienser med væske, sauser, kremer, eggblanding og mosing av grønnsaker. Blanding med eltekroker kakedeig eller tyngre deiger.

Hastighet 3-5:

Piske krem, piske hele egg og eggehviter og blanding av farse og elting av lettere deiger.

Turbo:

For ekstra rask pisking i korte perioder. Turbofunksjon kan brukes på valgfri hastighet og øker hastigheten på valgt innstilling.

Maks tid for kontinuerlig pisking er 3 minutter og deretter må man ta en pause på 30 minutter.

OBS! Vispene og eltekrokene må kunne arbeide uhindret i det som skal piskes/blandes, da motoren ellers kan overbelastes.

Etter bruk

Sett hastighetsvelgeren på 0 og dra støpslet ut av kontakten. Trykk på frigjøringsknappen med tommelen slik at vispene/eltekrokene frigjøres. Vær oppmerksom på at frigjøringsknappen kun kan aktiveres når hastighetsvelgeren står i posisjon 0.




Rengjøring og vedlikehold

Vispene og eltekroene vaskes i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Motordelen tørkes av med en fuktig klut og deretter med en tørr klut eller tørkepapir. Unngå å bruke skurepulver eller andre sterke rengjøringsmidler som kan ripe eller matte overflaten.

Avlevering av apparatet



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

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen

0304 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6764

220-240V vekselstrøm

300 watt

5 hastigheter og turbofunksjon

Visper og eltekroer i kromet stål



Rett til løpende endringer og forbeholdes.



OBH Nordica -sähkövatkain

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempäa tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina laitteen käytön jälkeen, toimintahäiriöiden yhteydessä, osia kiinnitettäessä ja irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja hoitoa.
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 koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Laite on tarkoitettu ainoastaan erilaisten elintarvikkeiden valmistukseen.
12. Laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoa. Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 3 minuutin ajan, minkä jälkeen on pidettävä vähintään 30 minuutin tauko.
13. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.



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

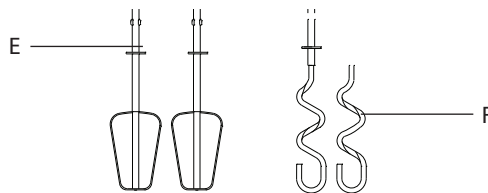
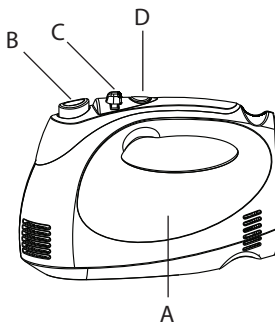
Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Pese vatkaimen irtonaiset osat (vispilät ja taikinakoukut) ennen käyttöä haaleassa laimeassa astianpesuainevedessä ja kuivaa ne huolellisesti.

Laitteen osat

- A. Moottoriosia
- B. Vapautuspainike, jolla vispilät ja taikinakoukut irrotetaan sähkövatkaimesta
- C. Nopeudenvälitsin 0–5
- D. Turbopainike
- E. Vispilät
- F. Taikinakoukut



Käyttö vispilöiden kanssa

Aseta vatkain pystyasentoon ja työnnä vispilät varsista kiinni pitäen paikoilleen laitteen pohjassa oleviin reikiin. Naksahdus kertoo vispilöiden lukkiutuneen paikoilleen oikein.





Aseta nopeudenvälitsin 0-asentoon ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Sähkövatkain on nyt käyttövalmis. Pidä kiinni vatkaimen kahvasta asettaessasi vispilät vatkattavana ainekseen. Voit säätää nopeutta työntämällä nopeudenvälitsintä peukalolla oikealle tai vasemmalle. Aloita vatkaminen aina 1-asennolla ja lisää nopeutta tarvittaessa vähitellen. Liikuta vispilöitä kulhossa niin, että kulhon koko sisältö sekoittuu tasaisesti.

Pidä vispilät koko ajan vatkattavassa seoksessa kulhossa roiskumisen estämiseksi. Kytke vatkain pois päältä, ennen kuin nostat vispilät kulhosta.

Vispilöitä käytetään muun muassa munanvalkuaisten, kerman ja ohuiden seosten vatkamiseen. Älä käytä vispilöitä jäykkien taikinoiden ja vastaavien sekoittamiseen.

HUOM! Vispilöiden ja taikinakoukkujen tulee pyöriä vaivattomasti vatkattavassa tai sekoitettavassa aineksessa, sillä vatkaimen moottori saattaa muussa tapauksessa ylikuumentua.

Älä käytä taikinakoukkuja ja vispilää samanaikaisesti.

Käyttö taikinakoukkujen kanssa

Aseta vatkain pystyasentoon ja työnnä taikinakoukut varsista kiinni pitäen paikoilleen laitteen pohjassa oleviin reikiin. Laitteen rungossa olevat kuvat osoittavat, mihin reikään kumpikin taikinakoukku kuuluu. Naksahdus kertoo taikinakoukkujen lukkiutuneen paikoilleen oikein. Taikinakoukut on tärkeää kiinnittää oikeaan reikään, koska muussa tapauksessa taikina nousee käytön aikana taikinakoukkuja ja niiden varsia pitkin koneeseen. Taikinakoukkuja käytetään esimerkiksi kakku- ja murotaikinoiden kaltaisten paksuhkojen taikinoiden sekoittamiseen.

Oikean nopeuden valinta

Nopeus 1–2: Kuivien ainesten sekoittaminen nesteisiin. Kiisseleiden, kastikkeiden ja munaseosten sekoittaminen sekä vihannesten soseuttaminen. Kakkutaikinoiden sekoittaminen tai paksuhkojen taikinoiden vaivaaminen taikinakoukuilla.

Nopeus 3–5: Kerman, kananmunien ja valkuaisten vatkaminen vaahdoksi. Lihamurekeseosten vaivaaminen ja kevyiden taikinoiden alustus.

Turbotoiminto: Erittäin voimakkaaseen lyhytaikaiseen vatkamiseen. Turbotoimintoa voidaan käyttää millä tahansa nopeudella, ja se lisää valitun asennon nopeutta.





Vatkaaminen saa kestää yhtäjaksoisesti enintään 3 minuutin ajan, minkä jälkeen on pidettävä 30 minuutin pituinen tauko.

HUOM! Vispilöiden ja taikinakoukkujen tulee pyöriä vaivattomasti vatkaavassa tai sekoitettavassa aineksessa, sillä vatkaimen moottori saattaa muussa tapauksessa ylikuumentua.

Käytön jälkeen

Aseta nopeudenvälitsin 0-asentoon ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Paina vapautuspainiketta peukalolla niin, että vispilät tai taikinakoukut irtoavat. Huomaa, että vapautuspainiketta voidaan käyttää vain silloin, kun nopeudenvälitsin on 0-asennossa.

Puhdistus ja hoito

Pese vispilät ja taikinakoukut käsin lämpimässä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Pyyhi moottoriosia liinalla, joka voidaan haluttaessa kostuttaa laimealla astianpesuainevedellä. Kuivaa moottoriosia sitten kuivalla liinalla tai talouspyyhkeellä. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai välineitä, jotka saattavat naarmuttaa tai himmentää laitteen pintaa.

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

Takuu

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

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6764
220–240 V verkkovirta
300 W
5 nopeutta sekä turbotoiminto





Vispilät ja taikinakoukut kromattua terästä



Oikeus muutoksiin pidätetään.





OBH Nordica Hand mixer

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 220-240 V only and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply in case of a problem, after use, when parts are mounted or removed from the appliance and before cleaning and maintenance.
4. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
5. Do not let children use the appliance. Keep the appliance and the cord out of the reach of children.
6. Do not let children carry out cleaning and maintenance. Children should always be supervised in order that they do not play with the appliance.
7. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience with/knowledge about the appliance, if they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety and when they are aware of possible risks.
8. Check that the cord is not hanging free from 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. The appliance should only be used for the preparation of various food.
12. Do not use the appliance continuously without a break. Maximum time of use: 3 minute; wait for at least 30 minutes before you use the appliance again.
13. Always check the appliance, the cord and the switch before use. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.





14. Extra protection can be obtained by installation of a residual current device of 30mA. Check with your installer.
15. The appliance is for domestic use only.
16. 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 as a consequence of the above to the product are not covered by the warranty.

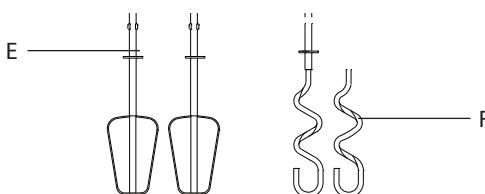
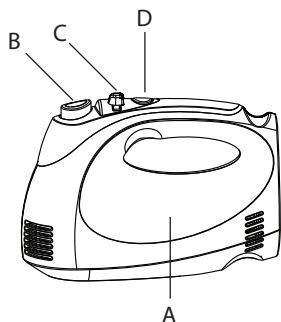
Before use

Before you use the appliance for the first time, read the instruction manual carefully and save it for future use.

The loose parts of the mixer (whisks and dough hooks) should be cleaned in lukewarm water and a little detergent. Wipe thoroughly.

Parts of the appliance

- A. Motor part
- B. Release button to loosen the whisks and the dough hooks off the mixer.
- C. Speed selector 0-5
- D. Turbo button
- E. Whisks
- F. Dough hooks



How to use the whisks

Position the mixer upright and hold on to the stem of the whisks, while pushing them into the openings underneath the appliance. When you hear a click, the whisks are locked.

Position the speed selector at 0 and insert the plug into a mains socket. The mixer is now ready for use.





Hold on to the handle of the mixer while inserting the whisks into the liquid to be whipped. Use your thumb to select the speed level by pushing the speed control to the right or to the left, respectively. Always start at step 1 and increase gradually if needed.

Move the whisks around in the bowl in order to obtain a consistent blend.

In order to avoid splashes, always keep the whisks in the bowl during use. Switch off the mixer before removing the whisks from the bowl.

The whisk is used for whipping egg whites, cream and thin mixtures. Do not use the whisk to mix tough mixtures such as shortcrust pastry etc.

NOTE! The whisks and the dough hooks should work freely in the product to be whipped/mixed, as if not, the motor could be overcharged.

Do not use a whisk and a dough hook at the same time.

How to use the dough hooks

Place the mixer upright and hold on to the stem of the whisks while inserting them into the openings underneath the appliance. The markings on the housing of the appliance show where to insert which whisk. When you hear a click, the whisks are locked. It is important that the dough hooks are inserted into the correct openings. If not, the dough will work its way up the hooks and the handle. The dough hooks are for thicker products, e.g. tough dough such as shortcrust pastry etc.

Choice of speed

- | | |
|------------|--|
| Speed 1-2 | Blending of dried ingredients and liquids such as cream, egg mixtures and mashing of vegetables. Mixing with dough hooks for cake dough and thicker dough. |
| Speed 3-5: | Whipping of cream, whole eggs and egg whites and mixing of minced meat and kneading of light types of dough. |
| Turbo: | For extra fast whipping for short periods. The turbo function can be used at any speed to increase the speed of the chosen setting. |

The maximum mixing time for continuous mixing is 3 minutes, followed by a break of 30 minutes.

NOTE! The whisks and the dough hooks should work freely in the product to be whipped/mixed, as if not, the motor could be overheated.





After use


Position the speed selector at 0 and unplug. Press the release button with your thumb to loosen the whisks/dough hooks. Note that the release button can only be activated when the speed button is in position 0.

Cleaning and maintenance

Wash the whisks and the dough hooks in warm water and a little washing-up liquid or in the dishwasher. Wipe the motor part with a cloth, may-be damped with a little water and detergent. Wipe with a dry cloth and some kitchen towel. Do not use aggressive detergents and tools that could scratch or dull the surface.

Disposal of the appliance



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

Warranty

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

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
SE-174 55 Sundbyberg
Tel +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 6764
220-240 volt AC
300 watt
5 speed levels and turbo function
Whisks and dough hooks in chrome-plated steel



These instructions are subject to alterations or improvements.



OBH NORDICA

Indigo Hand Mixer



SE/IDV/6764/UVN/280513

