

first kitchen //  
hand mixer //



**2**

DC motor -  
extra low noise //

**400  
WATT**

400 watt //



Extra long  
beaters and  
hooks //

**5**

5 speed  
settings //



Turbo //



Splashguard //

Type 6781

Brugsanvisning – dansk .....	side	3 – 5
Bruksanvisning – svenska .....	sida	6 – 8
Bruksanvisning – norsk .....	side	9 – 11
Käyttöohjeet – suomi.....	sivu	12 – 14
Instruction manual – english.....	page	15 – 17

# OBH Nordica håndmixer

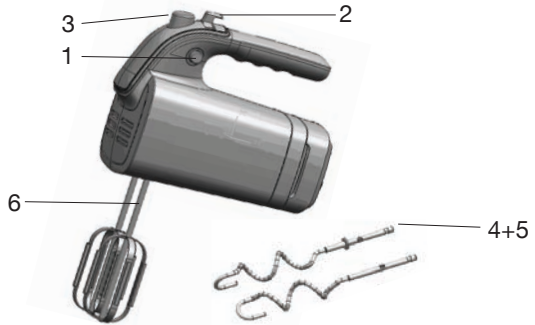
## Før brug

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

Håndmixerens løse dele (piskere og dejkroge) bør vaskes af før brug.

## Håndmixerens dele

1. Turboknap
2. Hastighedsvælger
3. Udløserknap
4. Drejkrog med ring
5. Dejkrog uden ring
6. Piskeris (2 stk.)



## Sådan bruges håndmixeren

### Håndmixeren med piskeris

Sæt mixeren på højkant og hold om skaftet på piskerisene, mens de skubbes på plads i hullerne på apparatets underside. Et klik er tegn på, at piskerisene er låst fast.

Sæt 5-trins hastighedsvælgeren (2) på 0 og stikket i kontakten (husk at tænde) – mixeren er nu klar til brug.

Hold om mixerens håndtag, mens piskerisene placeres i det, der skal piskes. Med tommelfingeren kan der nu vælges hastighed ved at skubbe hastighedsvælgeren hhv. til højre og venstre – også mens motoren er tændt. Start altid på trin 1. 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 skålens indhold, ligesom mixeren skal slukkes, inden piskerisene løftes op af skålen.

Piskeriset bruges til at piske æggehvider, fløde o.l. 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!**

### Håndmixer med dejkroge

Dejkrogen med ringen øverst på skaftet (4) sættes i det store hul, og dejkrogen uden ring (5) i det lille hul. Det er vigtigt at placere krogene på denne måde, da dejen/blandingen ellers vil arbejde sig op ad dejkroge og skaft.

Dejkrogene bruges til at blande tungere dejtyper, såsom mørdej o.l.

## Hvilken hastighed?

Trin 1-2: Blanding af tørre ingredienser med væsker. Ved omrøring i cremer og saucer, og når grøntsager skal moses. Når kagedej skal piskes, eller tungere dej blandes ved brug af dejkrogene, og når sukker og fedtstof skal piskes blødt.

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

Turbo: For ekstra hurtig piskning i kortere perioder.

Håndmixeren må maksimalt køre kontinuerligt i 1 minut ved anvendelse af dejkrogene, hvorefter en pause på 1 minut er påkrævet, og må maksimalt køre kontinuerligt i 15 minutter med piskerisene.

## Efter brug

Sluk og tag stikket ud af stikkontakten. Hold håndmixeren over skål eller vask og tryk på udløserknappen med tommelfingeren, så piskeris/dejkroge udløses. Bemærk at piskeris og kroge kun kan udløses, når hastighedsvælgeren står på position "0".

## Rengøring og vedligeholdelse

Piskeris og dejkroge vaskes af i varmt sulfovand eller i opvaskemaskinen. Selve håndmixeren kan tørres af med en klud, evt. fugtet i sulfovand. Tør efter med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Undlad at bruge skurepulver eller andre skræppe rengøringsmidler, der kan ridse eller mattere apparatets overflade.

## **VIGTIGT: SELVE HÅNDMIXEREN MÅ ALDRIG SKYLLES UNDER RINDENDE VAND ELLER NEDDYPES I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.**

### 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 ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når apparatet ikke er under opsyn og når dele sættes på eller tages af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
8. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
9. Vær opmærksom på at betjene apparatet korrekt, da fejlagtig brug kan medføre skade.
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. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm 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.

### **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.

### **Reklamationsret**

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](http://www.obhnordica.dk)

### **Tekniske data**

OBH Nordica 6781  
220-240 volt vekselstrøm  
400 watt  
5 hastigheder samt turbofunktion  
Ekstra lange forkromede piskeris og dejkroge



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

# OBH Nordica Elvisp

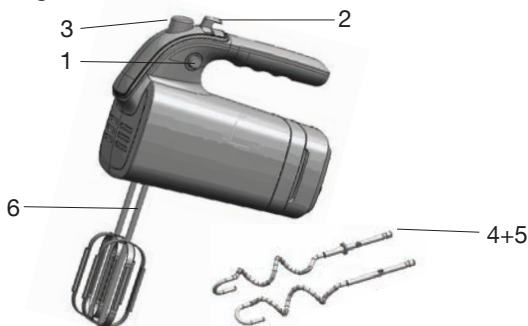
## Innan användning

Innan elvispen tas i bruk för första gången bör denna bruksanvisning läsas igenom ordentligt och därefter sparas för senare bruk.

Diska vispar och degkrokar innan användning, eftertorka.

## Apparatens delar

1. Turboknapp
2. Hastighetsväljare
3. Frigöringsknapp
4. Degkrok med ring
5. Degkrok utan ring
6. Vispar (2 st)



## Användning

### Användning med vispar

Ställ elvispen på högkant och håll i skaftet 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 det som ska vispas. Hastigheten regleras nu med hjälp av tummen när du skjuter hastighetsväljaren åt höger eller vänster och kan även ändras under vispning. Starta alltid på steg 1. För runt visparna i hela bunken så att innehållet blir jämnt vispat.

För att undgå att det stänker ska visparna hållas nere i bunken under hela tiden de arbetar. Elvispen ska stängas av innan visparna lyfts upp ur bunken.

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

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

**Använd inte visp och degkrok samtidigt.**

### Användning med degkrokar

Degkroken med ringen överst på skaftet (4) sätts i det stora hålet och degkroken utan ring (5) i det lilla. Det är viktigt att degkrokarna placeras i rätt håll, annars arbetar sig degen upp över degkrokarna och handtaget.

Degkrokarna används till tjockare blandningar så som kakdeg, mördeg etc.

## **Vilken hastighet?**

Steg 1-2: Blandning av torra ingredienser med vätska. Vid omrörning i såser och krämer och mosning av grönsaker. Blanda kakdeg, eller tyngre degar med degkrokarna, och när socker och smör/margarin ska röras poröst.

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

Turbo: För extra snabb vispning i kortare perioder.

Elvispen får maximalt användas kontinuerligt i 1 minut vid användning av degkrokarna. Därefter måste en paus på 1 minut göras. Kontinuerlig maxtid för visparna är 15 minuter.

## **Efter användning**

Stäng av apparaten och dra ur kontakten. Håll elvispen över bunken eller diskhon och tryck på frigöringsknappen med tummen, så att visparna/degkrokarna lossnar. Notera att visparna och krokarna endast kan frigöras när hastighetsväljaren står i position 0.

## **Rengöring och underhåll**

Vispar och degkrokar diskas för hand eller i diskmaskin. Elvispen torkas av med en fuktig trasa samt eftertorkas. Använd inte starka rengöringsmedel eller andra medel med repande effekt.

**VIKTIGT! Elvispen får aldrig sköljas under rinnande vatten eller nedsänkas i vatten eller andra vätskor.**

## **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, när apparaten inte är under uppsyn, 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. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
6. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
7. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
8. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
9. Var noga med att hantera apparaten korrekt, då felaktiv användning kan orsaka skada.
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.

### **Kassering av förbrukad apparatur**



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

### **Reklamationsrätt**

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

### **OBH Nordica Sweden AB**

Box 58

163 91 Spånga

Tel 08-445 79 00

[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### **Teknisk data**

OBH Nordica 6781

220-240 volt växelström

400 watt

5 hastigheter samt turbofunktion

Extra långa förkromade vispar och degkrokar



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## OBH Nordica Håndmikser

### Før bruk

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

Håndmikserens løse deler (visp og eltekrok) bør vaskes før bruk.

### Håndmikserens deler

1. Turbo knapp
2. Hastighetsvelger
3. Utløserknapp
4. Eltekrok med ring
5. Eltekrok uten ring
6. Visp ( 2 stk )



### Slik brukes håndmikseren

#### Håndmikser med visp

Sett mikseren på høykant og hold rundt skaftene på vispene mens de skyves på plass i hullene på undersiden av apparatet. Det høres et klikk, som er et tegn på at vispene er låst fast.

Sett 5- trinns hastighetsvelgeren (2) på 0 og sett støpslet i kontakten (husk å slå på), håndmikseren er nå klar til bruk.

Hold rundt skaftet på håndmikseren mens vispene settes i det som skal piskes. Med tommelen kan du nå velge hastighet med å skyve hastighetsvelgeren til høyre og venstre – også mens motoren er i gang. Start alltid på trinn 1. Vispene føres rundt i bollen slik at alt i bollen blir pisket.

For å unngå at det spruter skal vispene hele tiden holdes nede i ingrediensene. Slå av mikseren og vispene kan løftes opp av bollen.

Vispene brukes til å piske eggehviter, krem mm. Bruk ikke vispene til å blande tykke blandinger som f.eks mørdeig.

Hold deretter rundt skaftet på vispene mens de skyves på plass i hullene under apparatet. Et klikk er tegn på at vispene er låst.

**OBS! VISPENE OG ELTEKROKENE SKAL KUNNE DREJE UBESVÆRET RUNDT I DET SOM SKAL PISKES/BLANDES, DA MOTOREN ELLERS KAN OVERBELASTES!**

**BRUK IKKE ELTEKROK OG VISP SAMTIDIG!**

#### Håndmikser med eltekrok

Eltekroken med ringen øverst på skaftet (4) settes i det store hullet og eltekroken uten ring (5) i det lille hullet. Det er viktig å plassere krokene på denne måten da deigen /blandingen ellers vil arbeide seg oppover eltekrok og skaft.

Eltekrokene brukes til å blande tyngre deigtyper som f.eks mørdeig og lignende.

### **Hvilken hastighet?**

Trinn 1-2: Blanding av tørre ingredienser med væsker. Ved pisking av kremer og sauser og når grønnsaker skal moses. Når kakedeig skal piskes eller tyngre deig blandes ved bruk av eltekrokene og når sukker og fettstoffer skal piskes myke.

Trinn 3-5: Når det piskes krem, hele egg, eggehviter og ved blanding av farse og elting av lette deiger.

Turbo: For ekstra rask pisking i korte perioder.

Håndmikseren må maksimalt kjøre kontinuerlig i 1 minutt ved bruk av eltekrokene og deretter en pause på 1 minutt, og må maksimalt kjøre kontinuerlig i maks 15 minutter med vispene.

### **Etter bruk**

Slå av og ta støpslet ut av kontakten. Hold mikseren over bollen eller vasken og trykk på utløserknappen med tommelen slik at vispene/eltekrokene løsner. Merk at vispene og eltekrokene kun kan utløses når hastighetsvelgeren står på "0".

### **Rengjøring og vedlikehold**

Vispene og eltekrokene vaskes i varmt zalovann eller i oppvaskmaskin. Håndmikseren 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 overflatene.

### **Sikkerhet og el- apparater**

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten ved forstyrrelse i bruken, etter bruk, når apparatet ikke er under tilsyn, når det settes deler på eller tas deler av og før rengjøring og vedlikehold.
4. Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til å brukes av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el- apparater.
7. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
8. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
9. Husk å bruke apparatet korrekt, da feil bruk kan medføre skader.
10. Apparatet bør kun brukes under tilsyn.
11. Se alltid etter skader på apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikkens, serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
12. Det anbefales at el- installasjonen ekstrabeskyttes i henhold til sterkstrømsreglementet med jordfeilbryter (HFI/PFI/HPFI-rele- brytestrøm maks. 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el- installatør.
13. Apparatet er kun til privat forbruk.

14. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

### **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 avlevers på en kommunal gjenvinningsplass.

### **Reklamasjon**

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplett 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  
Faks: 22 96 39 40  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

### **Tekniske data**

OBH Nordica 6781  
220-240V vekselstrøm  
400 watt  
5 hastigheter og turbo funksjon  
Ekstra lange forkrommede visper og eltekroker



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

# OBH Nordica -sähkövatkain

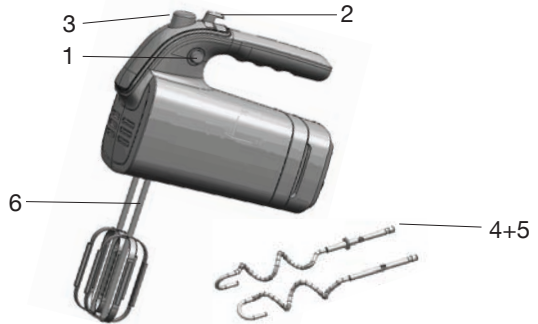
## Ennen käyttöä

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

Pese vatkaimen irtonaiset osat (vispilät ja taikinakoukut) ennen käyttöä ja kuivaa ne hyvin.

## Sähkövatkaimen osat

1. Turbopainike
2. Nopeudenvälitsin
3. Irrotin
4. Renkaalla varustettu taikinakoukku
5. Ilman rengasta oleva taikinakoukku
6. Vispilä (2 kpl)



## Sähkövatkaimen käyttö

### Käyttö vispilöiden kanssa

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

Aseta 5-portainen nopeudenvälitsin (2) 0-asentoon ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Sähkövatkain on nyt käyttövalmis.

Pidä kiinni vatkaimen kahvasta samalla kun asetat vispilät vatkattavaan ainekseen. Voit valita haluamasi nopeuden työntämällä nopeudenvälitsintä peukalolla oikealle tai vasemmalle. Sen voi tehdä myös vatkaimen moottorin käydessä. Aloita vatkaaminen aina asennolla 1. Liikuta vispilöitä kulhossa niin, että kulhon koko sisältö sekoittuu tasaisesti.

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

Vispilöitä käytetään muun muassa munanvalkuaisten ja kerman vatkaamiseen. Älä käytä vispilöitä esimerkiksi murotaikinain kaltaisten jäykkien seosten sekoittamiseen.

**HUOM! VISPILOIDEN JA TAIKINAKOUKKUJEN TULEE PYÖRIÄ VAIVATTOMASTI VATKATTAVASSA TAI SEKOITETTAVASSA AINEKSESSA, SILLÄ VATKAIMEN MOOTTORI SAATTAA MUUSSA TAPAUKSESSA YLIKUUMENTUA!**

**ÄLÄ KÄYTÄ TAIKINAKOUKKUJA JA VISPILOITÄ SAMANAIKaisesti!**

### Käyttö taikinakoukkujen kanssa

Taikinakoukku (4), jonka varren yläosassa on rengas, kiinnitetään suureen reikään ja ilman rengasta oleva taikinakoukku (5) pieneen reikään. Taikinakoukut on tärkeää kiinnittää juuri tällä tavalla, koska muussa tapauksessa taikina tai seos nousee taikinakoukkuja ja niiden varsia pitkin koneeseen.

Taikinakoukkuja käytetään esimerkiksi murotaikinoiden kaltaisten paksuhkojen taikinoiden sekoittamiseen.

## Oikean nopeuden valinta

Nopeudet 1 - 2: Kuivien aineiden sekoittaminen nesteisiin. Kiisseleiden ja kastikkeiden sekoittaminen sekä vihannesten soseuttaminen. Kakkutaikinoiden vatkaaminen tai paksuhkojen taikinoiden vaivaaminen taikinakoukuilla. Rasva-sokeriseosten vatkaaminen vaahdoksi.

Nopeudet 3 - 5: Kerman, kananmunien ja valkuaisten vatkaaminen vaahdoksi. Lihamurekeseosten vaivaaminen ja kevyiden taikinoiden alustus.

Turbotoiminto: Erittäin voimakkaaseen lyhytaikaiseen vatkaamiseen.

Taikinakoukkuja saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään minuutin ajan, minkä jälkeen on pidettävä minuutin pituinen tauko. Vispilöitä saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 15 minuutin ajan.

## Käytön jälkeen

Kytke vatkain pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Pidä vatkaainta kulhon tai pesualltaan päällä ja paina irrotinta peukalolla niin, että taikinakoukut tai vispilät irtoavat. Huomioi, että vispilät ja taikinakoukut voidaan irrottaa vain silloin, kun nopeudenvälitsin on 0-asennossa.

## Puhdistus ja hoito

Pese vispilät ja taikinakoukut käsin lämpimässä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Pyyhi itse vatkain astianpesuaineveteen kostutetulla liinalla ja kuivaa se sitten kuivalla liinalla tai talouspyyhkeellä. Älä käytä hankausainetta tai muita voimakkaita puhdistusaineita, jotka saattavat naarmuttaa tai himmentää laitteen pintaa.

## **TÄRKEÄÄ: ITSE VATAKAINTA ELI MOOTTORIOSAA EI SAA MILLOINKAAN HUUHDELLA JUOKSEVALLA VEDELLÄ EIKÄ UPOTTA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.**

## 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 tai kun sen käyttöä ei valvota, osia kiinnitettäessä ja irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Laite ei sovellu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai tiedon tai kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat käyttää laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Varmista, ettei johto riipu vapaana pöydältä.
8. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Varmista, että käytät laitetta oikein, sillä virheellinen käyttö saattaa vaurioittaa sitä.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, johto 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 tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjetta, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

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

### **Tekniset tiedot**

OBH Nordica 6781  
220-240 V verkkovirta  
400 W  
5 nopeutta ja turbotoiminto  
Erittäin pitkät kromatut vispilät ja taikinakoukut



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

# OBH Nordica Hand Mixer

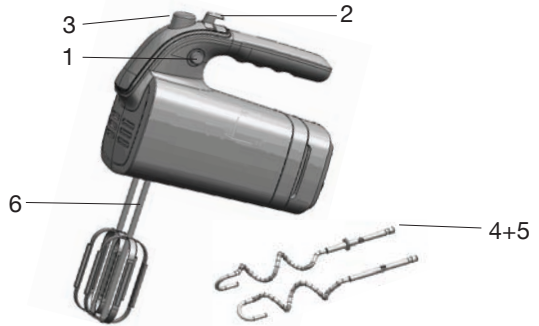
## Before use

Before you use the hand mixer for the first time, read the instruction manual carefully and keep it for future use.

Clean the loose parts of the hand mixer (whisks and dough hooks) before use.

## Parts of the hand mixer

1. Turbo button
2. Speed selector
3. Release button
4. Dough hook with ring
5. Dough hook without ring
6. Whisk (2 pieces)



## How to use the hand mixer

### Hand mixer with whisks

Place the mixer upright and hold onto the stem of the whisks while inserting them into the openings on the underside of the appliance. You will hear a click when the whisks engage.

Position the 5-level speed control (2.) at 0 and insert the plug into a mains socket (remember to switch on) – the mixer is now ready for use.

Hold the stem of the mixer while inserting the whisks into the ingredients to be whipped. Use your thumb to select the speed level by pushing the speed control to the right and to the left, respectively – also when the appliance is on. Always start at level 1. 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 ingredients in the bowl and switch off the mixer before lifting the whisks off the bowl.

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

**NOTE! MAKE SURE THAT THE WHISKS AND THE DOUGH HOOKS ROTATE FREELY IN THE PRODUCT TO BE WHIPPED/MIXED. IF NOT, THE MOTOR OF THE MIXER MAY BE OVERLOADED!**

**DO NOT USE DOUGH HOOKS AND WHISKS AT THE SAME TIME!**

### Hand mixer with dough hooks

Mount the dough hook with the ring on the top of the stem (4) in the big opening and the dough hook without a ring (5) in the small opening. It is important to position the hooks in this way as, if not, the dough/mixture will work its way up the dough hooks and stem.

The dough hooks are used to mix tough dough, such as shortcrust pastry etc.

## **What speed?**

Steps 1-2: Blending of dried ingredients and liquids. Whipping of cream and sauces and mashing of vegetables. Blending of cake dough or rather compact dough, using dough hooks, and stirring of sugar and grease to get a soft texture.

Steps 3-5: Whipping of cream, whole eggs and egg whites and mixing of forcemeat and kneading of light dough.

Turbo: For extra fast whipping for short periods.

Do not use the hand mixer continuously for more than max 1 minute when using the dough hooks. Let it rest for 1 minute. When using the whisks the hand mixer must run continuously for max 15 minutes.

## **After use**

Switch off and unplug. Hold the hand mixer over a bowl or a sink and press the release button with your thumb to release the whisks/dough hooks. Please note that the whisks and hooks can only be released when the speed selector is in position "0".

## **Cleaning and maintenance**

Wash whisks and dough hooks in hot water and washing liquid or in the dishwasher. Wipe the mixer with a damp cloth with washing liquid. Dry with a dry cloth or kitchen towel. Do not use scouring powder or other aggressive detergents that might scratch or dull the surface of the appliance.


**IMPORTANT: NEVER RINSE THE HAND MIXER UNDER RUNNING WATER OR IMMERSE IT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

## **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 in water or other liquids.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
8. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
9. Be sure to use the appliance correctly, as incorrect use can cause damage.
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. The electrical installation must comply with the present legislation concerning additional protection in the form of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA). Check with your installer.

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.

### **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.

### **Warranty**

Claims 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 Denmark A/S**

Ole Lippmanns Vej 1  
DK-2630 Taastrup  
Tel.: +45 43 350 350  
[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

### **Technical data**

OBH Nordica 6781  
220-240 volt AC  
400 watt  
5 speeds plus turbo function  
Extra long chrome beaters and hooks



These instructions are subject to alterations or improvements.





**OBH** NORDICA

first kitchen //  
hand mixer //



DK/LBØ/6781/241111