



DESIGNING GOOD LIFE

Kitchen Machine Accessory MEAT GRINDER





Bruksanvisning – svenska sida	3 – 7
Brugsanvisning – dansk side	8 – 12
Bruksanvisning – norsk..... side	13 – 17
Käyttöohjeet – suomi sivu	18 – 22
Instruction manual – english..... page	23 – 28





Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 230 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. Var uppmärksam på att hantera apparaten korrekt. Apparaten ska hanteras med försiktighet när kniven avlägsnas från köttkvarnen då kniven är mycket vass! Var extra aktsam när kniven hanteras och rengörs.
12. Apparaten får inte användas kontinuerligt utan paus. Maximal användningstid: 10 minuter. Vänta minst 10 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 und-vika 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

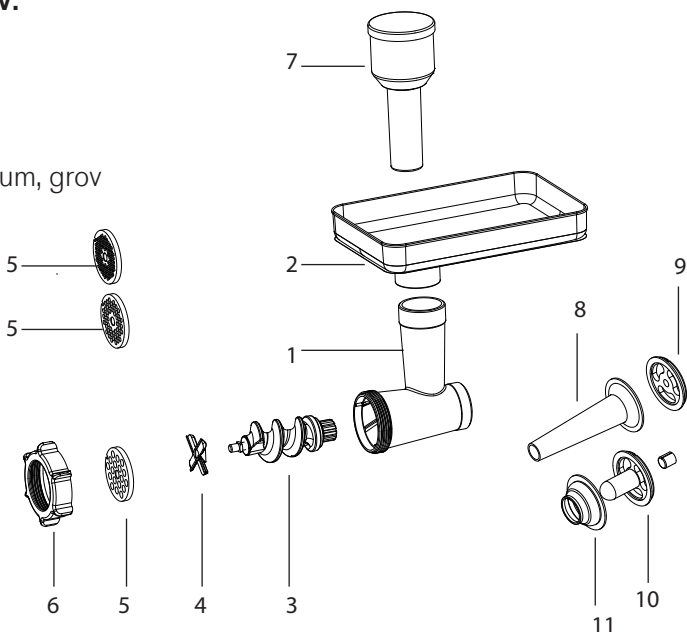
Köttkvarn och medföljande tillbehör är uteslutande menade att användas till köksmaskin OBH Nordica Hercules, First Kitchen, Spectra och Zeus. För användning av själva köksmaskinerna hänvisas till respektive bruksanvisning.

Innan köttkvarn och tillbehöret används första gången bör bruksanvisningen läsas igenom grundligt och därefter sparas till senare bruk. Diska alla delar i varmt vatten och diskmedel innan användning.



Köttkvarnen består av:

1. Köttkvarnshus
2. Tråg
3. Matarskruv
4. Kniv
5. Hålskivor: fin, medium, grov
6. Monteringsring
7. Påmatare
8. Korvrör
9. Korvskiva
10. Konskiva
11. Kebbeform



Så används köttkvarnen

Innan användning diskas köttkvarnshuset och tillbehören i varmt vatten och diskmedel. Skölj delarna och torka dem grundligt.

Köksmaskinen placeras på en plan och stabil yta. Sätt hastighetsväljaren på 0 och se till att köksmaskinen inte är ansluten när något tillbehör monteras. Tryck eventuellt ner frigöringshandtaget och ställ mixerhuvudet i lodrät position. Placera matarskruven i köttkvarnshuset med den korta axeln utåt och sätt därefter kniven på matarskruvens axel. Var uppmärksam vid montering av kniven på att vända kniven korrekt med knivens platta sida utåt mot hålskivan. Därefter sätts den önskade hålskivan på matarskruven. Var noga med att spåret i hålskivan placeras korrekt mot det motsvarande spåret på köttkvarnshuset. Till sist skruvas monteringsringen på köttkvarnshuset.

Se alltid till att köksmaskinen inte är ansluten när köttkvarnen av- eller påmonteras.

Köttkvarnen monteras på köksmaskinen genom att först ta bort locket till köttkvarnens kopplingsdel genom att skjuta locket uppåt i pilens riktning. Köttkvarnens kopplingsdel monteras på köksmaskinens öppning till köttkvarnen och därefter vrids köttkvarnen moturs tills den klickar på plats. Härpå sätts tråget på påfyllningsröret. Placera ett kärl under köttkvarnens utlopp för uppsamling av det malda köttet. Köksmaskinen ansluts och därefter är köttkvarnen klar att använda.





Det rekommenderas alltid att starta på lägsta hastigheten och därefter öka lite åt gången till önskad hastighet mellan 1-6. Notera att det inte får vara ben i köttet och att djupfryst kött ska tinas innan den mals. Köttet skärs i passande bitar innan de pressas ned i påfyllningsröret med hjälp av påmataren en bit i taget. Undvik att trycka för hårt. Använd alltid endast påmataren för att pressa ner köttet i köttkvarnen.

För att tömma köttkvarnen helt på resterande kött kan man köra ner ett par skivor vitt bröd.

Efter avslutad malning stänger man av maskinen och drar ur kontakten.

Köttkvarnen tas loss från köksmaskinen genom att trycka på frigöringsknappen till vänster om köttkvarnen och samtidigt vrida köttkvarnen medurs. Locket sätts på plats genom att trycka på knappen till vänster om kopplingsdelen till köttkvarnen samtidigt som locket trycks ner på plats. Monteringsringen vrids loss från köttkvarnen och tillbehöret tas bort.

Så används korvtillbehöret

Placera matarskruven i köttkvarnen med den korta axeln utåt och sätt därefter korvskivan på matarskruven. Var uppmärksam på att spåret på korvskivan placeras korrekt mot det motsvarande spåret på köttkvarnshuset. Korvröret sätts på och samlingsringen skruvas på änden på köttkvarnshuset.

Se alltid till att köksmaskinen inte är ansluten när köttkvarnen av- eller påmonteras.

Köttkvarnen monteras på köksmaskinen genom att först ta bort locket till köttkvarnens kopplingsdel genom att skjuta locket uppåt i pilens riktning. Köttkvarnens kopplingsdel monteras på köksmaskinens öppning till köttkvarnen och därefter vrids köttkvarnen moturs tills den klickar på plats. Här efter sätts kötråget på påfyllningsröret. Placera ett kärl under köttkvarnens utlopp för uppsamling av det malda köttet. Köksmaskinen ansluts och därefter är köttkvarnen med korvrör klar att använda.

Lägg ingredienserna i kötråget. Använd påmataren för att skjuta ner ingredienserna i påfyllningsröret lite åt gången. Undvik att trycka för hårt. Använd endast påmataren till att trycka ner ingredienserna i köttkvarnen.

Lägg korvskinnet i ljummet vatten i 10 minuter och trä därefter det blöta korvskinnet över korvröret. Om skinnet klistrar sig fast på korvröret blöter man skinnet med lite vatten.

Efterhand som korvskinnet fylls dras det av korvröret men se till att inte fylla det för mycket. Dra korvskinnet till korvar i passande storlek.

Så används kebbetillbehöret

Kebbe är en traditionell rätt från mellanöstern bestående av lammkött och bulgurvete. Blandningen körs genom köttkvarnen med kebbetillbehöret.





Blandningen skärs i små "påsar" som fylls med en köttblandning, varefter påsarna kläms ihop och friteras.

Placera matarskruven i köttkvarnshuset med den korta axeln utåt och sätt därefter skivan och kebbeformen på matarskruvens axel. Var noga med att spåret i skivan placeras korrekt mot det motsvarande spåret på köttkvarnshuset. Till sist skruvas monteringsringen på köttkvarnshuset.

Köttkvarnen monteras på köksmaskinen genom att först ta bort locket till köttkvarnens kopplingsdel genom att skjuta locket uppåt i pilens riktning. Köttkvarnens kopplingsdel monteras på köksmaskinens öppning till köttkvarnen och därefter vrids köttkvarnen moturs tills den klickar på plats. Härfter sätts köttträget på påfyllningsröret. Placera ett kärl under köttkvarnens utlopp för uppsamling av det malda köttet. Köksmaskinen ansluts och därefter är köttkvarnen med kebbetillbehör klar att använda.

Överhettning

Köksmaskinen är utrustad med en termostad som försäkrar att apparaten får en lång livslängd och som aktiveras om motorn blir överbelastad. Ifall termostaten aktiveras, stäng av apparaten och dra ur kontakten. Vänta ca 20 minuter innan apparaten startas igen.

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring. Ta bort köttkvarnen från köksmaskinen och demontera alla delar från köttkvarnshuset. Alla köttkvarnens delar diskas i varmt vatten och diskmedel. Torka alla delar grundligt innan köttkvarnen och tillbehören ställs undan. Köttkvarnens matarskruv, kniv samt hålskivor bör smörjas med vegetabilisk olja efter rengöring för att undvika rostangrepp.

Observera att köttkvarnens delar inte får diskas i diskmaskin då metalldelarna tar skada.

VIKTIGT: MOTORDELEN FÅR ALDRIG NEDSÄNKAS I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR.

Reklamationsrätt

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

OBH Nordica AB

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



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



11. Vær opmærksom på at betjene apparatet korrekt. Apparatet skal håndteres med omhu, når kniven fjernes fra kødhakkeren, da kniven er meget skarp! Pas meget på når kniven håndteres, især ved håndtering og rengøring.
12. Apparatet må ikke anvendes kontinuerligt uden pause. Maksimal anvendelsestid: 10 minutter, vent derefter mindst 10 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-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
15. Apparatet er kun til hus-holdningsbrug.
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 følger heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

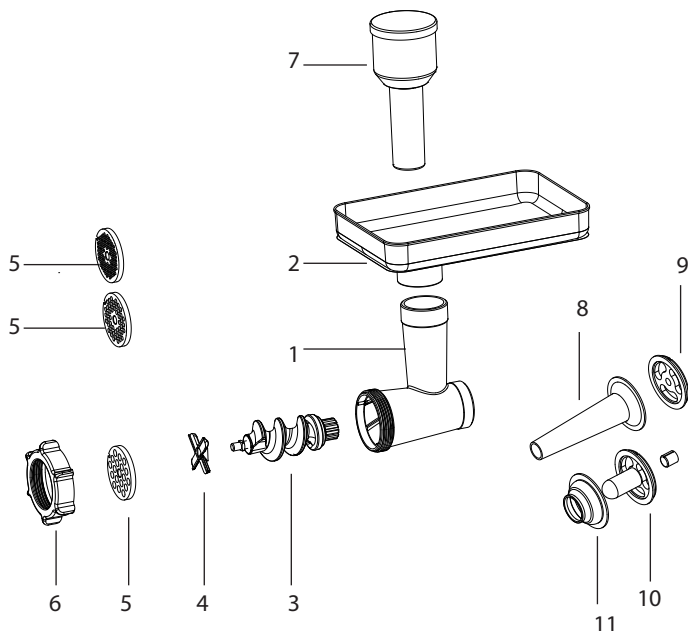
Før brug

Kødhakkeren og medfølgende tilbehør er udelukkende beregnet til brug i køkkenmaskine OBH Nordica Hercules, First Kitchen, Spectra og Zeus. For betjening af selve køkkenmaskinerne henvises til disse brugsanvisninger.

Før kødhakkeren og tilbehøret tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug. Vask alle dele i varmt vand tilsat opvaskemiddel før brug.

Kødhakkeren består af:

- 1 Kødhakkerhus
- 2 Kødbakke
- 3 Snegl
- 4 Kniv
- 5 Hulskiver: Fin, medium, grov
- 6 Samlering
- 7 Nedstopper
- 8 Pølsehorn
- 9 Pølseskive
- 10 Kegleskive
- 11 Kebbeform



Sådan anvendes kødhakkeren

Før brug vaskes kødhakkerhus og tilbehør i varmt sæbevand. Skyl delene efter og tør dem grundigt.

Køkkenmaskinen placeres på en plan og stabil overflade. Sæt hastighedsvælgeren på "0" og sørg for at køkkenmaskinen ikke er sat i stikkontakten, når tilbehør monteres. Tryk evt. udløserhåndtaget ned og sæt mixerhovedet i lodret position.

Placér sneglen i kødhakkerhuset med den korte aksel udad og sæt derefter kniven på sneglens aksel. Vær i forbindelse med påsætningen af kniven opmærksom på at vende kniven korrekt med knivens flade side udad mod hulskiven. Herefter sættes den ønskede hulskive på sneglen – vær omhyggelig med at hakket på hulskiven er korrekt placeret ud for den tilsvarende not i kødhakkerhuset. Til sidst skrues samleringen på for enden af kødhakkerhuset.

Sørg altid for at køkkenmaskinen ikke er tilsluttet en stikkontakt, når kødhakkeren af- eller påmonteres.

Kødhakkeren monteres på køkkenmaskinen ved først at fjerne dækslet til kødhakkerens koblingsstykke ved at skubbe dækslet opad i pilens retning. Kødhakkerens koblingsstykke monteres på køkkenmaskinens åbning til kødhakkeren og derefter drejes kødhakkeren mod uret, til den klikker på plads. Herefter sættes kødbakken på påfyldningstragten. Placer skålen under kødhakkerens udløb til opsamling af det hakkede kød. Køkkenmaskinen sættes i en stikkontakt, hvorefter kødhakkeren er klar til brug.



Det anbefales altid at starte ved laveste hastighed og derefter øge den lidt ad gangen til den ønskede hastighed mellem 1 - 6. Bemærk, at der ikke må være ben i kødet og at dybfrosset kød skal optøs, inden det hakkes. Kødet skæres i passende stykker, inden det skubbes ned i påfyldningstragten ved hjælp af nedstopperen et stykke ad gangen. Undlad at trykke for hårdt. Anvend altid kun nedstopperen til at skubbe kødet ned i kødhakkeren.

For at tømme kødhakkeren helt for resterende kød, kan det anbefales at køre et par skiver hvidt brød igennem.

Efter endt hakning slukkes maskinen og stikket tages ud af stikkontakten.

Kødhakkeren fjernes fra køkkenmaskinen ved at trykke på udløserknappen til venstre for kødhakkeren og samtidig dreje kødhakkeren med uret. Dækslet sættes på plads ved at trykke på knappen til venstre for koblingsstykket til kødhakkeren samtidig med, at dækslet skubbes ned på plads. Samleringen drejes af kødhakkerhuset og tilbehøret fjernes.

Sådan bruges pølsetilbehøret

Placér sneglen i kødhakkerhuset med den korte aksel udad og sæt herefter pølsekiven på sneglen. Vær omhyggelig med at hakket på pølsekiven er korrekt placeret ud for den tilsvarende not i kødhakkerhuset. Pølsehornet sættes på og samleringen skrues på for enden af kødhakkerhuset.

Sørg altid for at køkkenmaskinen ikke er tilsluttet en stikkontakt, når kødhakkeren af- eller påmonteres.

Kødhakkeren monteres på køkkenmaskinen ved først at fjerne dækslet til kødhakkerens koblingsstykke ved at skubbe dækslet opad i pilens retning. Kødhakkerens koblingsstykke monteres på køkkenmaskinens åbning til kødhakkeren og derefter drejes kødhakkeren mod uret, til den klikker på plads. Herefter sættes kødbakken på påfyldningstragten. Køkkenmaskinen tilsluttes en stikkontakt, hvorefter kødhakkeren med pølsehorn er klar til brug.

Læg ingredienserne i kødbakken. Brug nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten lidt ad gangen. Undlad at trykke for hårdt. Anvend altid kun nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i kødhakkeren.

Læg pølsekindet i lunkent vand i 10 minutter og træk derefter det våde pølsekindet på pølsehornet. Hvis pølsekindet klistrer fast til pølsehornet, gøres pølsekindet våd med lidt vand.

Efterhånden som pølsekindet fyldes, trækkes det af pølsehornet – sørg for ikke at fylde for meget i pølsekindet. Drej pølsekindet til pølser i passende størrelse.





Sådan bruges kebbe-tilbehøret

Kebbe er en traditionel mellemøstlig ret primært bestående af lammekød og bulgur hvede. Blandingen køres gennem kødhakkeren med kebbe-tilbehøret. Blandingen skæres i små "poser", der fyldes med fyldet, hvorefter "poserne" klemmes sammen og frituresteges.

Placér sneglen i kødhakkerhuset med den korte aksel udad og sæt derefter kegleskiven og kebbe-formen på sneglens aksel. Vær omhyggelig med at hakket på kegleskiven placeres korrekt ud for den tilsvarende not i kødhakkerhuset. Herefter skrues samlingen på for enden af kødhakkerhuset.

Kødhakkeren monteres på køkkenmaskinen ved først at fjerne dækslet til kødhakkerens koblingsstykke ved at skubbe dækslet opad i pilens retning og derefter dreje kødhakkeren mod uret, til den klikker på plads. Herefter sættes kødbakken på påfyldningstragten. Køkkenmaskinen tilsluttes en stikkontakt, hvorefter kødhakkeren med kebbe-tilbehør er klar til brug.

Overophedning

Køkkenmaskinen er forsynet med en termostat, som sikrer apparatet en lang levetid og som vil aktivere, såfremt motoren bliver overbelastet. I fald termostaten aktiveres, sluk da apparatet og fjern stikket fra stikkontakten og vent omkring 20 min. før apparatet startes på ny.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring. Fjern kødhakkerhuset fra køkkenmaskinen og demonter alle dele fra kødhakkerhuset. Alt vaskes i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Tør alle delene grundigt inden kødhakker og tilbehør stilles væk. **Bemærk at kødhakkerens dele ikke må vaskes i opvaskemaskine, da metaldelene kan blive beskadiget.**

Kødhakkerens snegl, kniv samt hulskiver bør smøres med vegetabilsk olie efter rengøring for at undgå rustangreb.

VIGTIGT: MOTORDELEN MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

Reklamation

Reklameringsret 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



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.





Sikkerhet og el- apparater

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 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 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. Husk å bruke apparatet riktig. Apparatet skal håndteres med forsiktighet når kniven fjernes fra kjøttkvernen, da kniven er veldig skarp! Vær forsiktig når kniven håndteres, spesielt ved berøring og rengjøring.



12. Apparatet må ikke brukes kontinuerlig uten pause. Maks. Brukstid er 10 minutter og deretter en pause på 10 minutter for maskinen startes 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

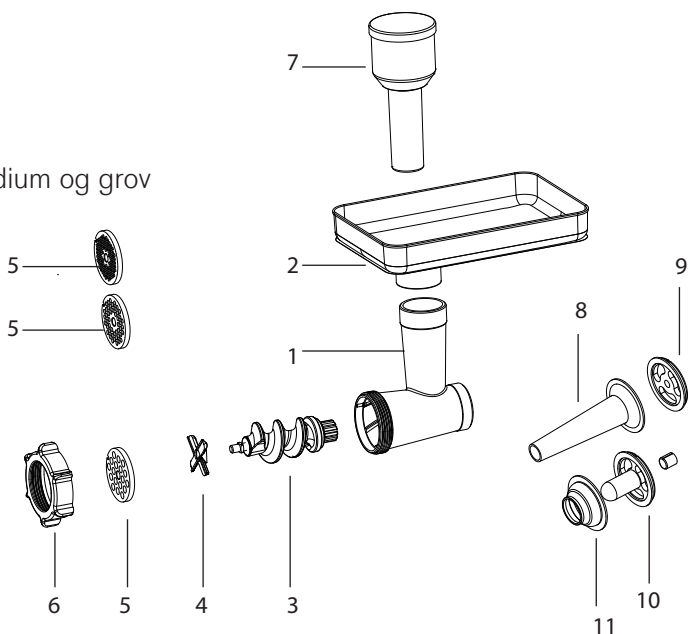
Kjøttkvernen og medfølgende deler er kun beregnet til bruk på kjøkkenmaskin OBH Nordica Hercules, First Kitchen, Spectra og Zeus. For betjening av selve kjøkkenmaskinen henvises til bruksanvisningen til maskinen.

Før kjøttkvernen og delene tas i bruk første gang, bør bruksanvisningen leses og deretter spares til senere bruk. Vask alle delene i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel før bruk.



Kjøttkvern består av:

1. Kjøttkvernhus
2. Kjøttbakke
3. Snegl
4. Kniv
5. Hullskiver: Fin, medium og grov
6. Samlering
7. Nedstapper
8. Pølsehorn
9. Pølsedeler
10. Kegleleive
11. Kebabform



Slik brukes kjøttkvernen

Før bruk vaskes kjøttkvernhus og delene i varmt zalovann, skyll deretter og tørk delene godt.

Plasser kjøkkenmaskinen på et slett og tørt underlag før den settes i gang. Sett hastighetsvelgeren på "0" og pass på at kjøkkenmaskinen ikke er tilkoblet strømmettet når delene monteres. Trykk evt. utløserhåndtaket ned og sett mikserhodet i loddrett posisjon.

Sett sneglen i kjøttkvern med den korte akselen ut og sett deretter kniven på sneglens aksel og pass på å sette kniven korrekt på plass med knivens flate side ut mot hullskiven. Vær forsiktig når du setter på kniv og kjøttkvern på kjøkkenmaskinen. Deretter settes den ønskede hullskiven på sneglen og pass på at hakket på hullskiven er plassert korrekt utenfor den tilsvarende not i kjøttkvernhuset. Til slutt skrues samleringen på enden av kjøttkvernen.

Sørg alltid for at kjøkkenmaskinen ikke er tilkoblet strømmettet når kjøttkvern monteres eller tas av.

Kjøttkvernen monteres på kjøkkenmaskinen med å først fjerne dekselet på kjøttkvernens koblingsstykke med å skyve dekselet opp i pilens retning. Kjøttkvernens koblingsstykke monteres på kjøkkenmaskinens åpning til kjøttkvern og deretter drei kjøttkvern mot klokken til den klikker på plass. Deretter settes kjøttbakken på påfyllingstrakten. Plasser bollen under utløpet på kjøttkvernens for oppsamling av det hakkede kjøttet. Kjøkkenmaskinen tilkobles nettet og er klar til bruk.





Det anbefales alltid å starte på laveste hastighet og deretter øke litt om gangen til ønsket hastighet mellom 1 – 6. Merk at det ikke må være bein i kjøttet og at frossent kjøtt skal tines før det kvernes. Kjøttet skjæres i passende stykker før de skyves ned i påfyllingstrakten litt om gangen ved hjelp av nedstapper. Unngå å trykke for hardt. Bruk alltid kun nedstapper til å skyve kjøttet ned i kjøttkvern.

For å tømme kjøttkvern helt for kjøtt kan det anbefales å kjøre et par skiver loff gjennom.

Etter endt hakking slås maskinen av og støpslet tas ut av kontakten.

Kjøttkvern fjernes fra kjøkkenmaskinen ved å trykke på utløserknappen til venstre for kjøttkvern og samtidig dreie kjøttkvern med klokken. Dekselet settes på plass ved å trykke på knappen til venstre for koblingsstykke til kjøttkvern samtidig som dekselet skrues ned på plass. Samlingen dreies av kjøttkvernhuset og delene fjernes.

Slik brukes pølsehorn delene

Plasser sneglen i kjøttkvern med den korte akselen ut og sett deretter pølseskiven på sneglen. Vær nøye med at hakket på pølseskiven er riktig plassert utenfor tilsvarende not i kjøttkvern. Pølsehornet settes på og samlingen skrues fast på enden av kjøttkvern.

Sørg alltid for at kjøkkenmaskinen ikke er tilkoblet strømmettet når kjøttkvern monteres eller tas av.

Kjøttkvernen monteres på kjøkkenmaskinen med å først fjerne dekselet på kjøttkvernens koblingsstykke med å skyve dekselet opp i pilens retning. Kjøttkvernens koblingsstykke monteres på kjøkkenmaskinens åpning til kjøttkvern og deretter dreie kjøttkvern mot klokken til den klikker på plass. Deretter settes kjøttbakken på påfyllingstrakten. Plasser bollen under utløpet på kjøttkvernens for oppsamling av det hakkede kjøttet. Kjøkkenmaskinen tilkobles nettet og er klar til bruk.

Legg ingrediensene i kjøttbakken. Bruk nedstapper til å skyve ingrediensene litt om gangen ned i påfyllingsrøret. Unngå å trykke for hardt. Bruk alltid kun nedstapper til å skyve ingrediensene ned i kjøttkvern.

Legg pølseskinnet i lunket vann i 10 minutter og trekk deretter det våte pølseskinnet på pølsehornet. Hvis pølseskinnet klistrer seg fast til pølsehornet, gjør da pølseskinnet vått med litt vann.

Etter hvert som pølseskinnet fylles, trekkes det av pølsehornet – sørg for å ikke fylle for mye i pølseskinnet. Lag pølseskinnet til pølser i passe størrelse.

Slik brukes kebbe delene

Kebbe er en tradisjonell mellomstlig rett primært bestående av lammekjøtt og bulgur hvete. Blandingen kjøres gjennom kjøttkvern med kebbe delen.





Blandingen skjæres i små "poser" som fylles og "posene" klemmes sammen og frityrstekes.

Sett sneglen i kjøttkvernehuset med den korte aksel ut og sett deretter kniven på sneglens aksel. Pass på at hakket på kjegleskiven plasseres korrekt utfor den tilsvarende not i kjøttkvernehuset. Deretter skrues samleringen på i enden av kjøttkvernehuset.

Kjøttkvernen monteres på kjøkkenmaskinen med å først fjerne dekselet på kjøttkvernens koblingsstykke med å skyve dekselet opp i pilens retning og deretter dreie kjøttkvern mot klokken til den klikker på plass. Deretter settes kjøttbakken på påfyllingstrakten. Kjøkkenmaskinen tilkobles nettet og kjøttkvernen med kebbe delene er klar til bruk.

Overoppheting

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en termostat som sikrer apparatet lang levetid og som vil aktiveres hvis motoren blir overbelastet. Skulle termostaten aktiveres skal maskinen slås av, støpslet tas ut av kontakten og vent i 20 minutter før apparatet starter på nytt.

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring. Demonter kjøttkvernen fra kjøkkenmaskinen og demonter alle deler fra kjøttkvernen. Alt vaskes i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørk alle delene grundig før kjøttkvernen og delene settes bort. **Merk vennligst, at delene til kjøttkvernen ikke kan vaskes i oppvaskmaskin, da metalldelene kan bli ødelagt.**

Kjøttkvernens snegle, kniv og hullskiver bør smøres med vegetabilsk olje etter rengjøring for å unngå rustangrep.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI DYPPE I VANN ELLER ANDRE VÆSKER.

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

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.





Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistora-siasta 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. Varmista, että käytät laitetta oikein. Laitetta tulee käsitellä varoen, kun terää irrotetaan lihamyllystä, sillä terä on erittäin terävä! Myös terää käsiteltäessä ja puhdistettaessa on oltava hyvin varovainen.



12. Laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoa. Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 10 minuutin ajan, minkä jälkeen on pidettävä vähintään 10 minuutin tauko.
13. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaara-tilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
14. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vika-virtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasen-nusliikkeeseen.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. 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.

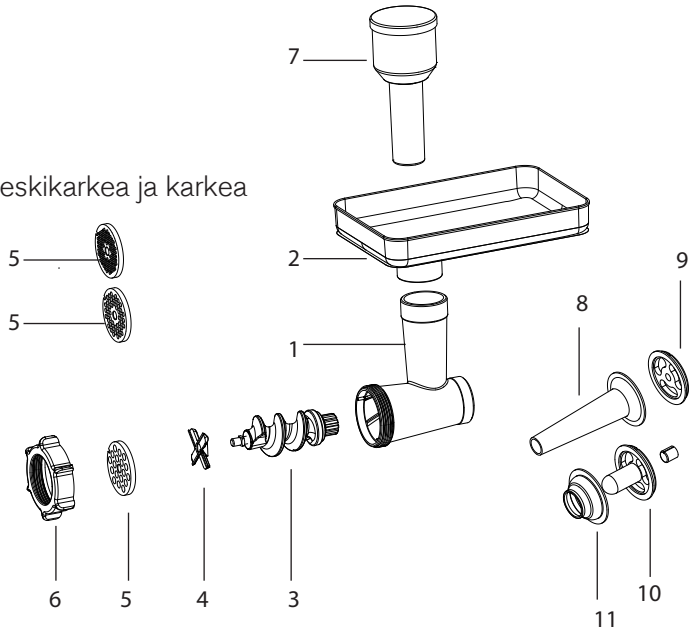
Ennen käyttöä

Lihamyly ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet on tarkoitettu ainoastaan OBH Nordican Hercules, First Kitchen, Spectra ja Zeus. Lisätietoja kyseisten yleiskoneiden käytöstä saa niiden käyttöohjeista.

Ennen kuin lihamyly ja siihen kuuluvat osat otetaan ensimmäistä kertaa käyttöön, on käyttöohje luettava huolellisesti ja säilytettävä myöhempää tarvetta varten. Pese ennen käyttöä kaikki osat lämpimässä astianpesuvedessä.

Lihamylyn osat:

1. Lihamylyn runko
2. Syöttökaukalo
3. Ruuvisyötin
4. Hienonnusterä
5. Reikälevyt: hieno, keskikarkea ja karkea
6. Kiinnitysrenkas
7. Syöttöpainin
8. Makkarasuppilo
9. Makkaralevy
10. Kartiolevy
11. Kebbemuotti



Lihamylyn käyttö

Pese lihamyllyn runko ja osat ennen käyttöä lämpimässä astianpesuvedessä. Huuhto osat ja kuivaa ne huolellisesti.

Aseta yleiskone tasaiselle ja tukevalle alustalle. Aseta nopeudenvälitsin 0-asentoon ja varmista, ettei yleiskonetta ole liitetty pistorasiaan osia kiinnitettäessä. Paina kiinnitysvarren vapautin alas ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon.

Aseta ruuvisyötin lihamyllyn runko-osaan siten, että lyhyt akseli on ulospäin, ja aseta terä sen jälkeen ruuvisyöttimen akselille. Varmista, että käännät terän oikein päin niin, että sen tasainen puoli tulee ulospäin reikälevyä vasten. Kiinnitä haluamasi reikälevy ruuvisyöttimeen. Varmista, että reikälevyn lovi tulee lihamyllyn rungon vastaavan tapin kohdalle. Ruuvaa lopuksi kiinnitysrenkas kiinni lihamyllyn rungon päähän.

Huolehdi aina siitä, ettei yleiskonetta ole liitetty pistorasiaan lihamyllyn asentamisen tai irrottamisen aikana.

Lihamylylly asennetaan yleiskoneeseen irrottamalla ensin lihamyllyn kiinnitysaukon kansi, jota työnnetään ylöspäin nuolen osoittamaan suuntaan. Lihamylylly liitososa asetetaan sille tarkoitettuun aukkoon. Lihamylyllyä kierretään sen jälkeen vastapäivään, kunnes se naksauttaa paikalleen. Aseta syöttökaukalo syöttösuppilon päälle. Aseta sopivan kokoinen keräilyastia lihamyllyn suuaukon alle. Liitä yleiskoneen pistotulppa pistorasiaan, minkä jälkeen lihamylylly on käyttövalmis.



On aina suositeltavaa aloittaa pienimmällä nopeudella ja lisätä sitä sen jälkeen vähän kerrallaan haluttuun nopeuteen (1 - 6) asti. Huomaa, että jauhettavassa lihassa ei saa olla luuta ja että pakastettu liha tulee sulattaa ennen jauhamista. Leikkaa liha sopiviksi paloiksi ja työnnä ne syöttöpainimella syöttösuppiloon pala kerrallaan. Älä paina aineksia liikaa. Lihaa ei saa milloinkaan syöttää lihamylyyn millään muulla välineellä kuin syöttöpainimella.

Lopuksi lihamylyssä on suositeltavaa jauhaa pari viipaletta valkoista leipää laitteen tyhjentämiseksi kaikista lihajäämistä.

Jauhamisen jälkeen laite kytketään pois päältä ja pistotulppa irrotetaan pistorasiasta.

Lihamyly irrotetaan yleiskoneesta painamalla lihamylyn vasemmalla puolella olevaa vapautuspainiketta ja kiertämällä lihamylyä samalla myötäpäivään. Kansi asetetaan paikoilleen painamalla lihamylyn kiinnitysaukon vasemmalla puolella olevaa vapautuspainiketta ja työntämällä kantta samalla alaspäin. Kiinnitysrengas kierretään irti lihamylyn rungosta ja osa poistetaan.

Makkaranvalmistusosan käyttö

Aseta ruuvisyötin lihamylyn runko-osaan siten, että lyhyt akseli on ulospäin, ja kiinnitä makkaralevy sen jälkeen ruuvisyöttimeen. Varmista, että makkaralevyn lovi ja lihamylyn rungon vastaava tappi tulevat kohdakkain. Aseta makkarasuppilo paikoilleen ja ruuvaa kiinnitysrengas lihamylyn rungon päähän.

Varmista aina, ettei yleiskonetta ole liitetty pistorasiaan lihamylyn asentamisen tai irrottamisen aikana.

Lihamyly kiinnitetään yleiskoneeseen niin, että ensin irrotetaan lihamylyn kiinnitysaukon kansi työntämällä sitä ylöspäin nuolen osoittamaan suuntaan. Lihamylyn liitososa asetetaan sille tarkoitettuun aukkoon. Lihamylyä kierretään sen jälkeen vastapäivään, kunnes se naksahtaa paikalleen. Aseta syöttökaukalo syöttösuppilon päälle. Liitä yleiskoneen pistotulppa pistorasiaan, minkä jälkeen lihamyly ja makkarasuppilo ovat käyttövalmiita.

Aseta ainekset syöttökaukaloon. Syötä aineksia syöttösuppiloon vähän kerrallaan syöttöpainimen avulla. Älä paina aineksia liikaa. Aineksia ei saa syöttää lihamylyyn millään muulla välineellä kuin syöttöpainimella.

Aseta makkarankuori haaleaan veteen 10 minuutiksi ja vedä sen jälkeen märkä kuori makkarasuppilon päälle. Suppiloon mahdollisesti kiinni tarttunut kuori kostutetaan vesitilkalla.

Makkarankuoren vähitellen täytyttyä se vedetään irti suppilosta. Varo täyttämästä kuorta liian täyteen. Muotoile täytetty kuori sopivan kokoiseksi makkaroiksi.

Kebben valmistusosan käyttö

Kebbe on lampaanlihasta ja bulgurvehnästä valmistettu perinteinen Lähi-idän ruoka. Seos syötetään kebben valmistusosalla varustetun lihamylyn läpi. Kuori





leikataan pieniksi kääroiksi, jotka täytetään lihaseoksella. Tämän jälkeen käärot suljetaan ja uppoaistetaan.

Aseta ruuvisyötin lihamyllyn runko-osaan siten, että lyhyt akseli on ulospäin, ja aseta kartiolevy ja kebbemuotti sen jälkeen ruuvisyöttimen akselille. Varmista, että kartiolevyn lovi ja lihamyllyn rungon vastaava tappi tulevat kohdakkain. Ruuvaa lopuksi kiinnitysrengas kiinni lihamyllyn rungon päähän.

Lihamyly kiinnitetään yleiskoneeseen niin, että ensin irrotetaan lihamyllyn kiinnitysaukon kansi työntämällä sitä ylöspäin nuolen osoittamaan suuntaan. Lihamylyä kierretään sen jälkeen vastapäivään, kunnes se naksahuttaa paikalleen. Aseta syöttökaukalo syöttösuppilon päälle. Liitä yleiskoneen pistotulppa pistorasiaan, minkä jälkeen lihamyly ja kebben valmistusosa ovat käyttövalmiita.

Ylikuumenemissuoja

Yleiskoneessa on termostaatti, joka takaa laitteelle pitkän käyttöiän ja joka aktivoituu, jos moottoria kuormitetaan liikaa. Jos termostaatti aktivoituu, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Odota noin 20 minuuttia, ennen kuin käynnistät laitteen uudelleen.

Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta. Irrota sekä lihamyllyn runko yleiskoneesta että kaikki osat rungosta. Pese osat lämpimässä astianpesuvedessä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti, ennen kuin siirät lihamyllyn ja osat säilytykseen. **Huomioi, että lihamyllyn osia ei saa pestä astianpesukoneessa, jotta metalliosat eivät vaurioidu.**

Lihamylyn ruuvisyötin, terä sekä reikälevyt tulee voidella puhdistuksen jälkeen kasviöljyllä ruostumisen ehkäisemiseksi.

TÄRKEÄÄ! MOOTTORIOSAA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN.

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



Oikeudet muutoksiin 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 230V 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. Be careful to handle the appliance correctly. The appliance shall be handled with care, when the knife is removed from the meat grinder, as the knife is extremely sharp! Be very careful when





handling the knife, in particular during use and cleaning.

12. The appliance must not be used continuously without a break. Maximum time of use: 10 minutes, then wait at least 10 minutes before the appliance is used again.
13. 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.
14. 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.
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 to the product or other things are not covered by the warranty.

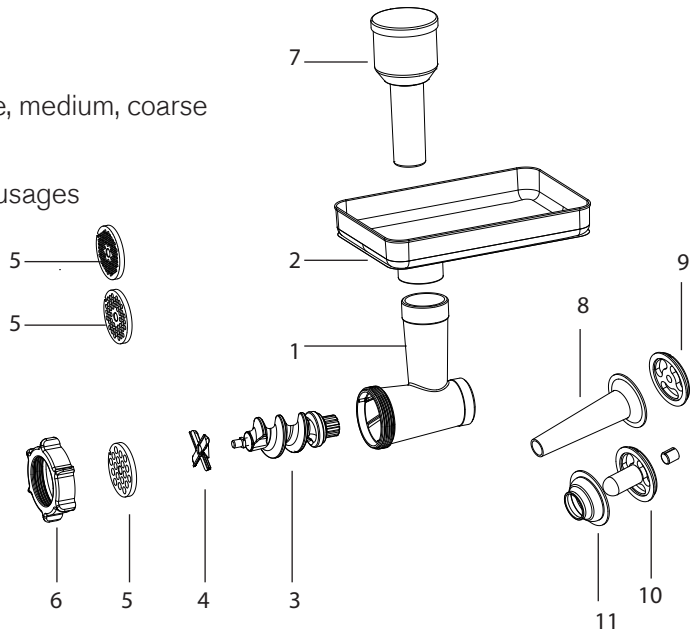
Before use

The meat grinder and its accessories are only to be used with kitchen machine OBH Nordica Hercules, First Kitchen, Spectra and Zeus. For operation of the kitchen machines, please see the instruction manuals.

Before you use the meat grinder and the accessories for the first time, please read the instruction manual carefully and save it for future use. Wash all parts in warm water with a washing-up liquid before use.

The meat grinder comprises the following parts:

1. Meat grinder compartment
2. Meat tray
3. Screw conveyor
4. Knife
5. Grinder plates: Fine, medium, coarse
6. Assembly ring
7. Pusher
8. Accessories for sausages
9. Stuffing tube
10. Grinder plate
11. Kebbe plate



How to use the meat grinder

Before use, wash the meat grinder compartment and accessories in warm soapy water. Rinse well and wipe thoroughly.

Position the kitchen machine on an even and stable surface. Set the speed selector at "0" and make sure that the kitchen machine is not plugged in the mains supply when mounting accessories. If necessary, press the release handle and put the mixer head in a vertical position.

Insert the screw conveyor in the meat grinder compartment with the short shaft pointing outwards and mount the knife onto the shaft of the screw conveyor. When mounting the knife, be careful to position the knife correctly, i.e. the flat side of the knife facing outwards towards the grinder plate. Next, mount the grinder plate you want on the screw conveyor – take care that the notch of the grinder plate is positioned correctly opposite the corresponding groove in the meat grinding compartment. Finally, mount the assembly ring at the end of the meat grinder compartment.

Always check that the kitchen machine is not plugged during mounting or demounting of the meat grinder.



Mount the meat grinder on the kitchen machine by first removing the cover of the joint part of the meat grinder by pulling the cover upwards in the direction of the arrow. Mount the joint part of the meat grinder on the opening of the kitchen machine to the meat grinder and turn the meat grinder counter-clockwise until it engages. Mount the meat tray on the feed hopper. Position the bowl under the outlet of the meat grinder for collection of the ground meat. Plug the kitchen machine in the mains supply and the meat grinder is ready for use.

We recommend that you always start at the lowest speed and gradually increase the speed to the wanted one between 1 and 6. Note: The meat shall be without any bones, and frozen meat shall be defrosted before grinding. Cut the meat in adequate pieces before it is pushed down the feed hopper by means of the pusher, one piece at a time. Be careful not to press too hard. Always use only the pusher to stuff the meat into the meat grinder.

In order to completely empty the meat grinder of remaining meat, we recommend that you let a few slices of white bread pass through.

When the grinding is done, switch off and unplug the appliance.

Remove the meat grinder from the kitchen machine by pressing the release button at the left side of the meat grinder and turn, at the same time, the meat grinder clockwise. Put the cover back in place by pressing the button at the left side of the joint part of the meat grinder and pressing the cover back in place at the same time. Demount the assembly ring by unscrewing it from the meat grinder compartment and remove the accessory.

How to use the sausage-making accessory

Position the screw conveyor in the meat grinder compartment with the short shaft pointing outwards and mount the sausage disk on the screw conveyor. Make sure to position the notch of the sausage disk correctly opposite the corresponding groove in the meat grinding compartment. Mount the stuffing tube and mount the assembly ring by screwing it onto the end of the meat grinder compartment.

Always check that the kitchen machine is not plugged during mounting or demounting of the meat grinder.

Mount the meat grinder on the kitchen machine by first removing the cover of the joint part of the meat grinder by pulling the cover upwards in the direction of the arrow. Mount the joint part of the meat grinder on the opening of the kitchen machine and turn the meat grinder counter-clockwise until it engages. Mount the meat tray on the feed hopper. Plug the kitchen machine in the mains supply and the meat grinder with the stuffing tube is ready for use.

Put the ingredients in the meat tray. Use the pusher to push the ingredients down the feed hopper a little at a time. Do not push too hard. Always use only the pusher to push the ingredients down into the meat grinder.





Soak the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes and roll the wet casing onto the sausage stuffer. If the sausage casing sticks to the stuffing tube, wet the casing with a little water.

As the sausage casing gets filled, pull it off the stuffing tube and take care not to overfill the casing. Twist the casing to the sausage size you want.

How to use the kebbe accessory

Kebbe is a traditional middle-east dish consisting primarily of lamb and bulgur wheat. Grind the mixture and pass it through the meat grinder with the kebbe accessory. The blend is cut into small “puches” which are then stuffed with a meat blend. The “pouches” are closed in both ends and deep fried.

Mount the screw conveyor in the meat grinder compartment with the short shaft facing outwards and mount the cone disk and the kebbe mould on the shaft of the screw conveyor. Make sure to position the notch of the cone disk correctly opposite the corresponding groove in the meat grinding compartment. Mount the joint ring by screwing it onto the end of the meat grinder compartment.

Mount the meat grinder on the kitchen machine by first removing the cover of the joint part of the meat grinder by pulling the cover upwards in the direction of the arrow and then turning the meat grinder counter-clockwise until it engages. Next, position the meat tray on the feed hopper. Plug the kitchen machine and the meat grinder with the kebbe accessory is ready for use.

Overheating

The kitchen machine is equipped with a thermostat that ensures a long lifetime of the appliance and which will be activated if the motor is overcharged. If the thermostat is activated, switch off the appliance and unplug from the mains supply and wait for about 20 minutes before restarting the appliance.

Cleaning and maintenance

Always unplug from the mains supply before cleaning. Remove the meat grinder compartment from the kitchen machine and demount all parts of the meat grinder compartment. Wash all parts in warm water with a washing-up liquid. Wipe all parts thoroughly before putting aside the meat grinder and the accessories. **Please note that the parts of the meat grinder are not dishwasher proof, as the metallic parts may be damaged.**

The screw conveyor, the knife and the grinder plates should be greased with vegetable oil to avoid corrosion.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR PART IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.





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-172 66 Sundbyberg
Tel.: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se



These instructions are subject to alterations or improvements.











SE/IDV/7601/UVN/140214

