

OBH NORDICA

Kitchen



pro 2000 //
food processor //

500
WATT

500 watt //

8

8 multipurpose
attachments //

2
LITRES

Capacity 2.0 l
dry bowl //

1.2
LITRES

Capacity 1.2 l
liquid bowl //

2

2 speeds
and pulse //



Type 6798,6799

Brugsanvisning - dansk	side	3 - 8
Bruksanvisning - svenska	sida	9 - 14
Bruksanvisning - norsk	side	15 - 20
Käyttöohjeet - suomi	sivu	21 - 26
Instruction manual - english.....	page	27 - 32

OBH Nordica Foodprocessor

Før brug

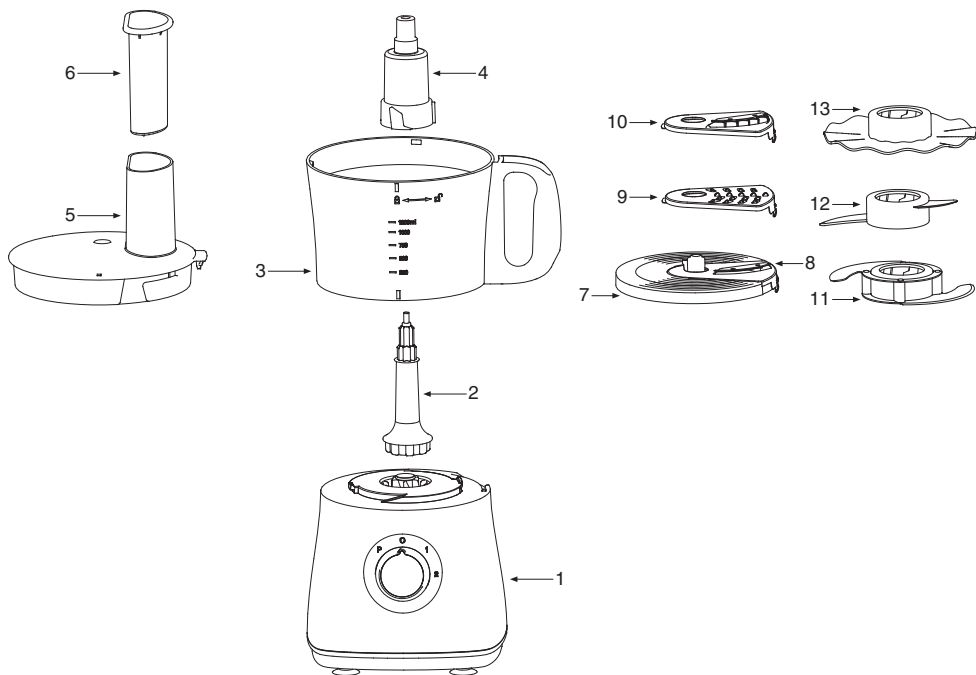
Før foodprocessoren tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Vask alle løse dele i varmt vand tilsat opvaskemiddel før brug.

BEMÆRK: Kniven er meget skarpe og skal omgås med allerstørste forsigtighed.

Apparatets dele

1. Motordel
2. Drivaksel
3. Skål
4. Tilbehørsholder
5. Låg
6. Nedstopper
7. Pladeholder
8. Snitteplade – fin og grov
9. Riveplade – fin og grov
10. Pommes frites plade
11. Kniv (stål)
12. Ælte- og mixekniv (plastik)
13. Pisker



Sådan bruges foodprocessoren

Foodprocessoren kan anvendes til at blende, hakke, rive, snitte og mixe fødevarer.

Foodprocessorens motor driver knivsbladene i høj hastighed for at garantere et grundigt og ensartet resultat. Derfor er det vigtigt, at maskinen altid står på et plant og tørt underlag, inden den startes.

Kontroller også, at skålen med låg er korrekt monteret på motordelen, idet foodprocessoren ellers ikke kan starte. Skålen monteres korrekt ved først at montere drivakslen på motordelen. Herefter sættes skålen på motordelen og skålens håndtag drejes med uret. Der høres et klik, når skålen er korrekt monteret. Den ønskede tilbehørsdel monteres (se afsnittet "Montering af tilbehørsdele"). Placer låget på skålen. Plastiktappen på lågets yderside skal placeres til højre for skålens håndtag. Drej låget med uret. Låget er korrekt monteret, når der høres et klik. Vær opmærksom på, at apparatet ikke kan starte, før både skål og låg er korrekt monteret.

Sørg **altid** for, at der er ingredienser i skålen, inden foodprocessoren startes.

Skålens maksimum kapacitet er 2 liter, men for at undgå at skålen overfyldes, bør mængden begrænses til højst 1,2 liter. Ved tilberedning af visse fødevarer vil kapaciteten være mindre. For detaljer om maksimum kvantiteter, se skemaet i afsnittet "**Kvantiteter og retningsgivende forarbejdningstider**". Anvend måleskalaen på skålen som et fingerpeg.

Når skålen med låg er korrekt monteret, er foodprocessoren klar til brug. Kontroller, at hastighedsvælgeren er sat i position "0" og sæt derefter stikket i stikkontakten. Drej hastighedsvælgeren til den ønskede hastighed i nogle få sekunder. Drej den derefter tilbage til "0" og kontroller om resultatet er som ønsket. Det går meget hurtigt, så arbejd ikke for længe ad gangen. Låget tages af, ved at tage fat i påfyldningstragten og dreje mod uret, hvorefter låget kan fjernes.

Anvend funktionen "Pulse" (moment) for korte tidsintervaller. Kontakten skal holdes fast på positionen, for at foodprocessoren kan fungere. Så snart den slippes, standser foodprocessoren.

Montering af tilbehørsdele

Alle tilbehørsdele skal monteres på drivakslen i midten af skålen. Drivakslen monteres på motordelen. Vær påpasselig med, at skålen sidder korrekt.

Kniv (stål) (11)

Beskyttelseskappen fjernes fra kniven. Vær opmærksom på, at kniven er særdeles skarp og man skal derfor undgå at røre ved knivsbladene! Kniven monteres i skålen på drivakslen ved at trykke tilbehørsholderen ned, så den sidder fast på drivakslen og derefter montere kniven derpå. Sæt låget på som beskrevet tidligere. Sæt hastighedsvælgeren til "2". Den samlede driftstid bør ikke overstige 1 minut.

Efter brug drejes hastighedsvælgeren tilbage til "0". Kniven og tilbehørsholderen fjernes fra drivakslen ved først at løfte kniven af tilbehørsholderen og derefter trække op i tilbehørsholderen. Herefter fjernes skålen fra motordelen ved at dreje den mod uret.

Anvend "Pulse" funktionen for at undgå, at ingredienserne hakkes for fint.

Normal tilberedningstid er ca. 30-60 sekunder.

Stålkniven anvendes til at hakke chokolade, ost, kød, krydderier, frugt og grøntsager (som f.eks. løg).

Ælte- og mixekniv (12)

Skålen sættes på motordelen og plastikkniven monteres på drivakslen ved at trykke tilbehørsholderen ned, så den sidder fast på drivakslen og derefter montere kniven derpå. Låget sættes på skålen som beskrevet tidligere. Hastighedsvælgeren sættes til "2". Normal tilberedningstid er ca. 30-180 sekunder.

BEMÆRK:

Tilsæt vand, hvis hastigheden aftager eller foodprocessoren stopper under brug, for at undgå, at motoren bliver beskadiget. Hold på låget med den ene hånd under æltning/miksning samtidig med, at der holdes i håndtaget med den anden hånd. Æltningen/miksningen tager ca. 30-180 sekunder.

Efter brug drejes hastighedsvælgeren tilbage til "0". Kniven og tilbehørsholderen fjernes fra drivakslen ved først at løfte kniven af tilbehørsholderen og derefter trække op i tilbehørsholderen. Herefter fjernes skålen fra motordelen ved at dreje den mod uret.

Pisker (13)

Monter piskeren ved først at placere tilbehørsholderen på drivakslen. Derefter placeres piskeren på tilbehørsholderen. Monter derefter låget som beskrevet tidligere. Sæt hastighedsvælgeren til "1" eller "2".

Piskeren anvendes blandt andet til at piske æggeghvider, fløde m.m.

Rive-, snitte- og pommefrites plader (7,8,9,10)

Skålen og drivakslen sættes på foodprocessoren. Vælg derefter den ønskede plade. Den valgte plade monteres i pladeholderen (7) med skæret opad og pladeholderen placeres på drivakslen. Anbring låget på skålen og drej låget med uret, indtil det klikker på plads. Sæt hastighedsvælgeren til "1" eller "2".

Rive- og snittepladen kan bruges til at skære kartofler, løg, agurker, rødder, æbler og gulerødder mv.

Nedstopper (6)

Brug altid nedstopperen til at skubbe faste ingredienser ned i påfyldningstragten. Anvend **ALDRIG** fingre, spatel eller andre redskaber end den medfølgende nedstopper til dette. Væske og mindre ingredienser kan med fordel tilsættes gennem påfyldningstragten.

Kvantiteter og retningsgivende forarbejdningstider

Tilbehør	Anvendes til at:	Max. kapacitet	Indstilling	Forarbejdningstid	Bemærkninger
Kniv	Hakke f.eks.: Kød eller løg Frukt Grøntsager Ost Chokolade Krydderier	Ca. 500 g 100-300 g Ca. 200 g Ca. 100 g Ca. 50-100 g	Pulse (moment) eller 2	15 – 20 sek.	Ingredienserne skæres i passende stykker (tern/stænger i ca. 3 cm) Pulse indstilling er ideel til grovere hakning. Mens der kan anvendes indstilling 2 ved finere hakning.
Plastkniv	Mixe f.eks.: Mørdej	Ca. 300 g	2	Max. 1 minut	
	Ælte f.eks.: Kagedej	Ca. 1 kg	2	Max. 1 minut	
	Ælte f.eks.: Gærdej	Mel ca. 600 g Vand ca. 400 g	2	20 sek.	
Skiveplader	Skære f.eks.: Grøntsager, ost, kartofler, frugt i skiver	Ca. 1,2 l	1 eller 2		Ingredienserne skæres i passende stykker (tern/stænger i ca. 3-4 cm)
Riveplader	Rive f.eks. grøntsager, ost, kartofler, chokolade, frugt	Ca. 1,2 l	1 eller 2		Ingredienserne skæres i passende stykker (tern/stænger i ca. 3-4 cm)
Pommes frites plade	Rive kartoffelstænger	Ca. 1,2 l	1 eller 2		Kartoflerne skæres i passende stykker, så de passer til påfyldningstragten.
Pisker	Piske æggehvider	2-5 æg	2	30-70 sek.	Der skal anvendes min. 2 og maks. 5 æggehvider.
	Piske fløde	125-350 ml	2	20 sek.	Vær forsigtig med at piske for længe – pisk hellere ad flere omgange.

BEMÆRK:

- Varme væsker og ingredienser bør maksimalt være ca. 50°C, før de kommes i skålen.
- Hårde krydderier (som f.eks. muskatnød, kaffebønner eller isterninger) må **ikke** hakkes i foodprocessoren, da dette kan beskadige kniven.

Sådan skilles maskinen

1. Fjern nedstopperen, drej låget mod uret, løft og fjern
2. Fjern kniv, pisker eller plade
3. Fjern tilbehørsholderen
4. Drej skålen mod uret for at fjerne den fra motordelen
5. Fjern drivakslen

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring. Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Anvend en fugtig klud til rengøring af motordelen. Skålen, låget, nedstopperen og blenderkanden vaskes i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Tør alle delene grundigt inden foodprocessoren stilles væk. Delene må ikke vaskes i opvaskemaskine. Anvend ikke skurepulver eller andre skrappe rengøringsmidler, der kan ridse eller mattere overfladen.

PAS PÅ!

Kniven og skærene på pladerne er meget skarpe. Vær derfor meget forsigtig. Skyl knivene og pladerne af i varmt vand tilsat opvaskemiddel og aftør grundigt, inden apparatet sættes bort.

Evt. størknede rester fjernes efter en kort iblødsætning med et mildt rengøringsmiddel og en blød børste.

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

Fejlfinding

Maskinen virker ikke:	Kontroller, at foodprocessoren er samlet korrekt
Maskinen stopper pludseligt:	OBS: Tilberedningsskålen kan løsne sig under hård behandling
Motoren kører, men ingredienserne står stille:	Sørg for, at drivakslen er installeret korrekt

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 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. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
10. **Vær opmærksom på at betjene apparatet korrekt. Apparatet skal håndteres med omhu, da kniven og skærene på pladerne er meget skarpe! Rør ikke disse mens de er i brug. Pas meget på når kniven håndteres, især når kniven fjernes fra skålen, når skålen tømmes, og ved rengøring.**
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 følger 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.

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 6798 / 6799
220-240 volt vekselstrøm
500 watt
Kapacitet 2 liter



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Food Processor

Innan användning

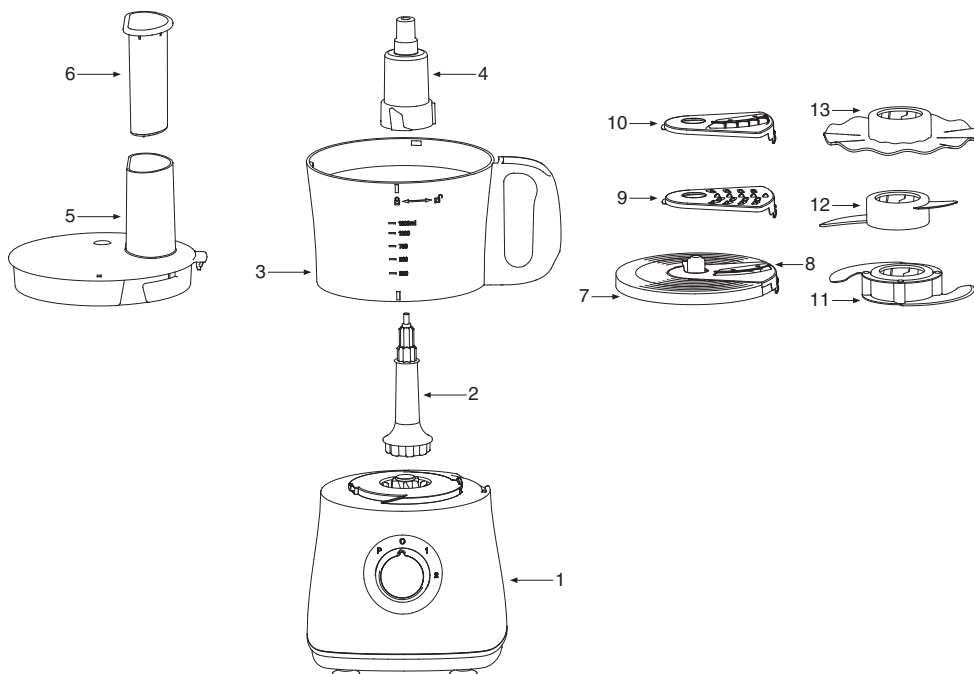
Innan apparaten tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom grundligt och sparas för framtida användning.

Diska alla lösa delar i varmt vatten och lite diskmedel innan användning.

OBS! Kniven är mycket vass och ska hanteras varsamt.

Apparatens delar

1. Motordel
2. Drivaxel
3. Skål
4. Tillbehörshållare
5. Lock
6. Påmatare
7. Plathållare
8. Skivplatta – fin och grov
9. Rivplatta – fin och grov
10. Pommes frites platta
11. Kniv (stål)
12. Kniv för knådning och mixning (plast)
13. Visp



Användning

Matberedaren kan användas till att blanda, hacka, riva, skiva och mixa råvaror.

Matberedarens motor driver knivbladen i hög hastighet för att garantera ett grundligt och jämnt resultat. Därför är det viktigt att apparaten alltid står på ett plant och torrt underlag innan den startas.

Kontrollera också att skålen med lock är korrekt monterad på motordelen, annars kan matberedaren inte startas. Skålen monteras korrekt genom att först montera drivaxeln på motordelen. Därefter sätts skålen på motordelen och skålens handtag vrids medurs. Det hörs ett klick när skålen är korrekt monterad. Det önskade tillbehöret monteras (se avsnitt "Montering av tillbehör"). Sätt locket på skålen. Den lilla plastappen på lockets utsida ska placeras till höger om skålens handtag. Vrid locket medurs. Locket är korrekt monterat när det hörs ett klick. Var uppmärksam på att apparaten inte kan starta innan skål och lock är korrekt monterade.

Se **alltid** till att det finns ingredienser i skålen innan matberedaren startas.

Maxkapaciteten för skålen är 2,0 liter men för att undvika att skålen överfylls bör mängden begränsas till högst 1,2 liter för vätskor och liknande. Vid tillredning av vissa råvaror blir kapaciteten mindre. För detaljer om maximumkvantiteter se schemat under avsnittet **"Kvantiteter och vägledande tillredningstider"**. Använd måttskalan på skålen som en fingervisning.

När skål med lock är korrekt placerade så är matberedaren klar att använda. Kontrollera att hastighetsväljaren är i position "0" och sätt i kontakten. Vrid hastighetsväljaren till den önskade positionen i några få sekunder. Vrid sedan tillbaka till "0" och kontrollera om resultatet är som önskat. Processen går mycket fort så kör inte för lång tid åt gången. Locket tas av genom att fatta påfyllningsröret och vrida moturs, lyft därefter bort locket.

Använd funktionen "Pulse" för korta tidsintervaller. Knappen får inte släppas om pulse funktionen används eftersom apparaten då stannar.

Montering av tillbehörsdel

Alla tillbehörsdelar ska monteras på drivaxeln i mitten av skålen. Drivaxeln monteras på motordelen, se till att skålen sitter korrekt.

Kniv (stål) (11)

Ta bort skyddshöljet på kniven. Var uppmärksam på att kniven är väldigt vass och man ska därför undvika att röra vid knivbladen. Kniven monteras på drivaxeln genom att trycka ner tillbehörshållaren på drivaxeln så att den sitter fast, montera därefter på kniven. Sätt på locket som beskrivits tidigare. Ställ hastighetsväljaren på 2. Den totala drifttiden bör inte överstiga 1 minut.

Efter användning vrids hastighetsväljaren tillbaka till 0. Kniven och tillbehörshållaren tas bort från drivaxeln genom att först lyfta kniven från tillbehörshållaren och därefter dra upp tillbehörshållaren. Därefter tas skålen bort från motordelen genom att vrida den moturs.

Använd pulsfunktionen för att undvika att ingredienserna hackas för fint.

Normal tillredningstid är ca 30-60 sekunder.

Stålkniven används t ex till att hacka choklad, ost, kött, kryddor, frukt och grönsaker (som t ex lök).

Knådnings- och mixningskniv (12)

Skålen sätts på motordelen och plastkniven monteras genom att trycka ner tillbehörshållaren så att den sitter fast på drivaxeln och därefter montera kniven därpå. Locket sätts på skålen som beskrivits tidigare. Hastighetsväljaren ställs in på 2. Normal tillredningstid är ca 30-180 sekunder.

Notera: tillsätt vatten om hastigheten avtar och matberedaren stannar under användning för att undvika att motorn skadas. Håll ena handen på locket under knådning/mixning samtidigt som den andra handen håller i handtaget. Knådning/mixningen tar ca 30-180 sekunder.

Efter användning vrids hastighetsväljaren tillbaka till 0. Kniven och tillbehörshållaren lyfts bort från drivaxeln genom att först lyfta av kniven från tillbehörshållaren och därefter lyfta bort tillbehörshållaren. Därefter tas skålen bort från motordelen genom att vrida den moturs.

Visp (13)

Montera vispen genom att först placera tillbehörshållaren på drivaxeln. Därefter placeras vispen på tillbehörshållaren. Montera därefter locket som beskrivits tidigare. Sätt hastighetsväljaren på 1 eller 2.

Vispen används till att vispa äggvitor, grädde m m.

Riv- och skiv- och pommes frites plattor (7, 8, 9, 10)

Skålen och drivaxeln monteras på matberedaren. Välj önskad platta. Den valda plattan monteras på platthållaren (7) med skäret uppåt och platthållaren placeras därefter på drivaxeln. Montera locket på skålen och vrid locket medurs tills det klickar på plats. Ställ hastighetsväljaren på 1 eller 2.

Riv- och skivplattan kan användas till att skiva potatis, lök, gurka, morötter, äpplen m m.

Påmatare (6)

Använd påmataren till att trycka ner fasta ingredienser i påfyllningsröret. Se till att ingredienserna som ska stoppas ner inte är för stora. Använd **ALDRIG** fingrar, skrapa eller andra redskap än den medföljande påmataren till detta. Vätska och mindre ingredienser kan med fördel tillsättas genom påfyllningsröret.

Kvantiteter och vägledande tillredningstider

Tillbehör	Används till:	Max kapacitet	Inställning	Tillredningstid	Notering
Kniv	Hacka t ex Kött / lök Frukt Grönsaker Ost Choklad Kryddor	Ca 500 g 100-300 g Ca 200 g Ca 100 g Ca 50-100 g	Pulse el 2	15-20 sek	Ingredienserna skärs i passande bitar (tärningar eller stavar ca 3 cm). Pulsinställning är lämpligt för grövre hackning och inställning 2 används för finare hackning.
Plastkniv	Mixa t ex mördeg	Ca. 300 g	2	Max 1 minut	
	Blanda kakdeg	Ca 1 kg	2	Max 1 minut	
	Blada deg, t ex bulldeg	Mel ca. 600 g Vand ca. 400 g	2	20 sek.	
Skiv-plattan	Skiva t ex Potatis Grönsaker Ost	Ca 1,2 l	1 eller 2		Ingredienserna skärs i passande storlek (ca 3-4 cm).
Riv-platta	Riva t ex Grönsaker, ost, potatis, choklad, frukt	Ca 1,2 l	1 eller 2		Ingredienserna skärs i passande storlek (ca 3-4 cm).
Pommes frites platta	Skiva potatis	Ca 1,2 l	1 eller 2		Potatisarna skärs i passande bitar, så att de går ner i påfyllningsdelen i locket.
Visp	Vispa äggvitor	2-5 äg	2	30-70 sek	Max 2 äggvitor och max 5 äggvitor.
	Vispa grädde	125-350 ml	2	20 sek	Piska ej för länge utan hellre i fler omgångar.

OBS:

- Varma vätskor och ingredienser bör maximalt vara ca 50°C innan de hålls i skålen.
- Hårda kryddor (t ex muskotnöt, kaffebönor eller istärningar) får **inte** hackas i matberedaren då dessa kan skada kniven.

Så demonteras apparaten

1. Ta bort påmataren. Vrid locket moturs, lyft och ta bort.
2. Ta bort kniv, visp eller platta.
3. Ta bort tillbehörshållaren.
4. Vrid skålen moturs för att kunna lyfta bort den från motordelen.
5. Ta bort drivaxeln.

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring. Motordelen får aldrig nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Använd en fuktig trasa för rengöring av denna. Skålen, locket och påmataren diskas i varmt vatten och lite diskmedel. Torka alla delar grundligt innan matberedaren ställs undan. Delarna får inte diskas i diskmaskin. Använd inte repande rengöringsmedel som kan skada höljet.

NOTERA!

Kniven och plattorna är mycket vassa. Var därför mycket försiktig. Skölj av kniven och plattorna i varmt vatten och tillsatt diskmedel och avtorka grundligt innan förvaring.

Eventuella intorkade rester tas lätt bort efter blötläggning med ett mildt rengöringsmedel och en diskborste.

VIKTIGT: MOTORDELEN FÅR ALDRIG NEDSÄNKAS I NÅGON FORM AV VÄTSKA!

Felsökning

Apparaten startar inte	Kontrollera att matberedaren är korrekt monterad
Apparaten stannar plötsligt	OBS! Skålen kan lossna under hård behandling
Motorn går men ingredienserna står stilla	Se till att drivaxeln är korrekt monterad

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, 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. Apparaten bör endast användas under uppsyn.

10. **Var noga med att hantera apparaten korrekt. Apparaten ska hanteras med försiktighet, då kniven är mycket skarp! Rör inte kniven under användning. Se till att varken fingrar eller redskap kommer i kontakt med kniven!**
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

Tekniska data

OBH Nordica 6798 / 6799
220-240 volt växelström
500 watt
Kapacitet 2 liter



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

OBH Nordica Foodprosessor

Før bruk

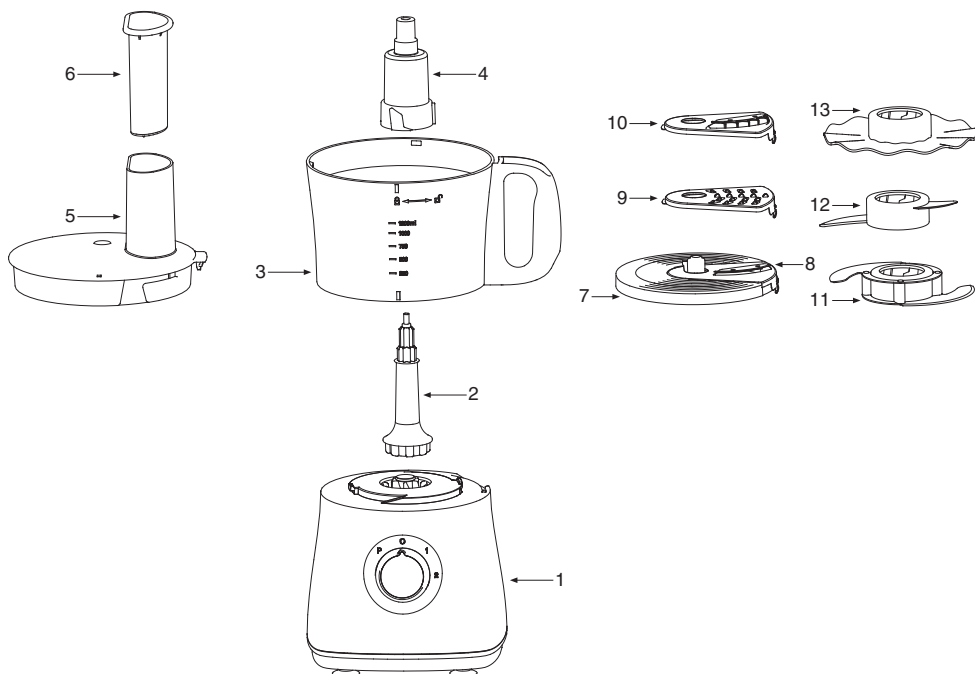
Før foodprosessoren tas i bruk første gang bør bruksanvisningen leses og deretter spares til senere bruk.

Vask alle løse deler i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.

MERK: Kniven som sitter i bunnen av bollen er veldig skarp og man bør være forsiktig.

Apparatets deler

1. Motordel
2. Drivaksel
3. Bolle
4. Holder for deler
5. Lokk
6. Stapper
7. Plateholder
8. Snitteplate – fin og grov
9. Riveplate – fin og grov
10. Pommes frites plate
11. Kniv (stål)
12. Elte og miksekniv (plast)
13. Visp



Slik brukes foodprosessoren

Foodprosessoren kan brukes til å blende, hakke, rive, snitte og mikse matvarer.

Foodprosessorens motor driver knivbladene i høy hastighet for å garantere en grundig og fin resultat. Derfor er det viktig at maskinen alltid står på et stabilt og tørt underlag før man starter den.

Kontroller også at bollen med lokket er korrekt satt på plass på motordelen, da maskinen ellers ikke kan starte. Bollen monteres korrekt med å sette den på motordelen og dreie håndtaket på bollen med klokken. Det høres et klikk når bollen er korrekt på plass. Den ønskede delen monteres (se avsnitt "Montering av deler"). Sett lokket på bollen. Plasttappen på utsiden av lokket skal plasseres til høyre for bollens håndtak. Drei lokket med klokken. Lokket er korrekt montert når det høres et klikk. Husk at apparatet ikke kan starte før bollen og lokket er korrekt montert.

Pass **alltid** på at det er ingredienser i bollen før foodprosessoren settes i gang.

Maks kapasitet for bollen er 2 liter, men for å unngå at bollen overfylles bør mengden begrenses til 1,2 liter. Ved tilberedning av noen matvarer vil kapasiteten være mindre. For detaljer om maks mengde, se skjemaet "**Mengder og retningslinjer for tilberedning og tider**". Bruk måleskalaen på bollen som fingerregel.

Når bollen med lokk er korrekt montert er foodprosessoren klar til bruk. Kontroller at hastighetsvelgeren er satt i posisjon "0" og sett deretter støpslet i kontakten. Drei hastighetsvelgeren til ønsket hastighet i noen få sekunder, drei den deretter tilbake til "0" og kontroller om det er ønsket resultat. Det går veldig fort, så ikke la maskinen jobbe for lenge om gangen. Lokket tas av med å ta tak i påfyllingsrøret å dreie mot klokken og fjerne lokket.

Bruk funksjonen "Pulse" (moment) for korte intervaller. Bryteren skal holdes fast på posisjon for at foodprosessoren skal fungere. Så fort den slippes stopper foodprosessoren.

Montering av delene

Alle deler skal monteres på drivakselen midt i bollen. Drivakselen monteres på motordelen. Pass på at bollen sitter korrekt.

Kniv (stål) (11)

Beskyttelseskappen fjernes fra kniven. Husk at kniven er veldig skarp og man skal derfor unngå å ta på knivbladene! Kniven monteres i bollen på drivakselen med å trykke delen ned slik at den sitter fast på drivakselen og deretter sette kniven på. Sett lokket på som beskrevet tidligere. Sett hastighetsvelgeren på "2". Samlet driftstid bør ikke overstige 1 minutt.

Etter bruk dreies hastighetsvelgeren tilbake til posisjon "0". Kniven og delene fjernes fra drivakselen med å ta bort kniven først og deretter dra opp holderen. Deretter fjernes bollen fra motordelen med å dreie den mot klokken.

Bruk "Pulse" funksjonen for å unngå å finhakke ingrediensene.

Normal tilberedningstid er ca. 30-60 sekunder.

Stålkniven brukes til å hakke sjokolade, ost, kjøtt, krydder, frukt og grønnsaker (som f.eks løk).

Elte- og miksekniv (12)

Bollen settes på motordelen og plastkniven monteres på drivakselen med å trykke delen ned slik at den sitter fast på drivakselen og deretter montere kniven på. Lokket settes på bollen som beskrevet tidligere. Hastighetsvelgeren settes til "2". Normal tilberedningstid er ca. 30-180 sekunder.

Merk:

Tilsett vann hvis hastigheten synker eller maskinen stopper under bruk for å unngå at motoren skades. Hold på lokket med den ene hånden under elting/miksing samtidig som du holder i håndtaket med den andre hånden. Elting/miksing tar ca. 30-180 sekunder.

Etter bruk dreies hastighetsvelgeren tilbake til "0". Kniven og delene fjernes fra drivakselen med å løfte først opp kniven og deretter dra opp holderen. Deretter fjernes bollen fra motordelen med å dreie den mot klokken.

Visp (13)

Monter vispen med først å plassere holderen på drivakselen og deretter plassere vispen på holderen. Monter deretter lokket som beskrevet tidligere. Sett hastighetsvelgeren til "1" eller "2".

Vispen brukes til f.eks piske krem, eggedosis mm.

Rive- snitte- og pommes frites plater (7,8,9,10)

Bollen og drivakselen settes på foodprosessoren. Velg deretter ønsket plate. Den valgte platen monteres i plastbeholderen (7) med skjæret opp og plastbeholderen plasseres på drivakselen. Sett lokket på bollen og dreii lokket med klokken inntil det klikker på plass. Sett hastighetsvelgeren på "1" eller "2".

Rive- og snitteplaten skal brukes til og rive-/snitte poteter, løk, agurk, rødbeter, epler og gulrøtter mm.

Stapper (6)

Bruk alltid stapper til å skyve ned faste ingredienser i påfyllingstrakten. Bruk **ALDRI** fingrene, slikkepott eller andre redskaper enn stapper som følger med til dette. Væske og mindre ingredienser kan med fordel tilsettes gjennom påfyllingstrakten.

Retningslinjer for mengder og tider

Deler	Brukes til å:	Maks. kapasitet	Innstilling	Tilbered- ingstid	Bemærkninger
Kniv	Hakke f.eks.: Kjøtt og løk Frukt Grønnsaker Ost Sjokolade Krydder	Ca. 500 g 100-300 g Ca. 200 g Ca. 100 g Ca. 50-100 g	Pulse (moment) eller 2	15 – 20 sek.	Ingrediensene kuttes i passende stykker (terninger/stenger ca. 3 cm) Pulse innstilling er ideel til grovere hakking, og det kan brukes innstilling 2 ved finere hakking.
Plastkniv	Mikse f.eks. mørdeig	Ca. 300 g	2	Maks. 1 min	
	Elte f.eks. kakedeig	Ca. 1 kg	2	Maks. 1 min	
	Elte f.eks. gjærdeig	Mel ca. 600 g Vann ca. 400 g	2	20 sek.	
Skive- plater	Skjære f.eks. grønnsaker, ost, poteter og frukt i skiver	Ca. 1,2 l	1 eller 2		Ingrediensene deles i passende stykker (terninger eller stenger ca. 3-4 cm).
Rive- plater	Rive f.eks. grønnsaker, ost, poteter, sjokolade og frukt	Ca. 1,2 l	1 eller 2		Ingrediensene deles i passende stykker (terninger eller stenger ca. 3-4 cm).
Pommes frites plate	Rive potet-stenger	Ca. 1,2 l	1 eller 2		Potetene deles i passende stykker slik at de passer i påfyllingstrakten.
Visp	Vispe eggehviter	2-5 æg	2	30-70 sek.	Det skal brukes minst 2 og maks 5 eggehviter.
	Krem	125-350 ml	2	20 sek.	Vær forsiktig med å vispe for lenge – pisk heller i flere omganger.

MERK!

- Varmer væsker og ingredienser bør være maks ca. 50 °C før de has i bollen.
- Harde krydder (som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner eller isterninger) må **ikke** hakkes i foodprosessen da dette kan skade kniven.

Slik demonteres maskinen

1. Fjern stapper. Dreii lokket mot klokken, løft opp og fjern.
2. Fjern kniv, visp eller spade.
3. Fjern beholder.
4. Dreii bollen mot klokken for å fjerne den fra motordelen.
5. Fjern drivakselen.

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring. Motordelen må aldri dyppes i vann eller andre væsker. Motordelen må kun tørkes med en fuktig klut eller med tørkepapir. Bollen, lokket og stapper vaskes i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørk alle delene godt før foodprosessoren settes bort. Delene må ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Bruk ikke skurepulver eller skarpe rengjøringsmidler som kan ripe eller matte overflaten.

PASS PÅ!

Kniven og skjærene på platene er veldig skarpe så vær derfor veldig forsiktig. Skyll kniven og platene i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel og tørk deretter alt godt før apparatet settes bort.

Eventuelt størknede rester fjernes etter at de har ligget i vann en liten stund med et mildt rengjøringsmiddel og en myk børste.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI DYPPES I VANN ELLER ANDRE VÆSKER!

Finne feil

Maskinen virker ikke:	Kontroller at foodprosessoren er satt riktig sammen
Maskinen stopper plutselig:	OBS: Tilberedningsbollen kan løsne under hard behandling
Motoren kjører, men ingrediensene står stille:	Sjekk at drivaksel er korrekt på plass

Sikkerhet og el- apparater

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 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 det settes deler på eller tas deler av, 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. Apparatet bør kun brukes under tilsyn.
10. **Husk å bruke apparatet riktig. Apparatet skal behandles med forsiktighet da kniven er veldig skarp! Rør ikke kniven når den er i bruk. Pass på når kniven håndteres, spesielt hvis kniven skal fjernes fra bollen, når bollen tømmes og ved rengjøring.**
11. Se alltid etter skader på apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikken, 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. 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 6798 / 6799
220-240V vekselstrøm
500 watt
Kapasitet 2 liter



Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica -monitoimikone

Ennen käyttöä

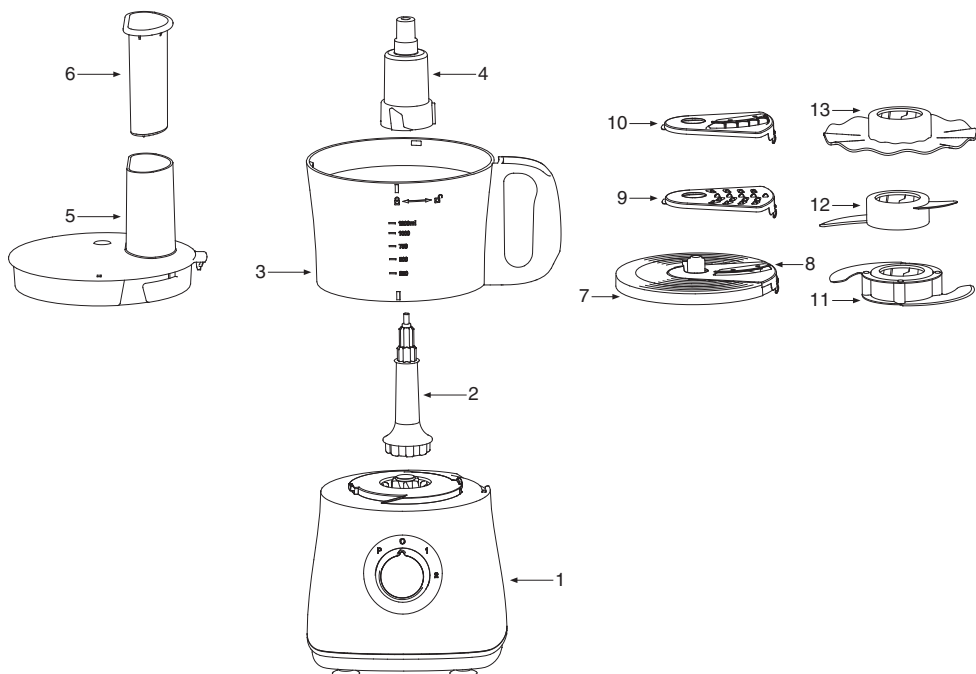
Lue käyttöohje huolellisesti ennen monitoimikoneen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Pese kaikki irralliset osat lämpimässä pesuainevedessä ennen käyttöä.

TÄRKEÄÄ: Terät ovat erittäin teräviä, minkä vuoksi niitä tulee käsitellä varovasti.

Laitteen osat

1. Moottoriosi
2. Akseli
3. Kulho
4. Lisäosapidike
5. Kansi
6. Syöttöpainin
7. Terän pidike
8. Viipalointiterä – hieno ja karkea
9. Raastinterä – hieno ja karkea
10. Ranskanperunaterä
11. Hienonnusterä (ruostumatonta terästä)
12. Muoviterä taikinän alustukseen ja vatkaamiseen
13. Vispilälevy



Monitoimikoneen käyttö

Monitoimikonetta voidaan käyttää ruoka-aineiden sekoittamiseen, hienontamiseen, raastamiseen, viipaloimiseen ja vatkaamiseen.

Monitoimikoneen moottori pyörittää teriä suurella nopeudella ensiluokkaisen lopputuloksen takaamiseksi. Siksi on tärkeää, että laite asetetaan tasaiselle ja kuivalle alustalle, ennen kuin se käynnistetään.

Varmista myös, että kulho ja kansi ovat kunnolla kiinni moottoriosassa, sillä muuten monitoimikone ei käynnisty. Kiinnitä ensin akseli moottoriosaan. Tämän jälkeen myös kulho voidaan kiinnittää moottoriosaan. Käännä kulhon kädensijaa myötäpäivään. Kun kulho on oikein paikallaan, kuuluu naksahdus. Kiinnitä haluamasi lisäosa paikalleen (katso kohta Lisäosien kiinnittäminen). Aseta kansi paikalleen kulhoon. Kannen ulkopinnan muovitappi tulee kulhon kädensijan oikealle puolelle. Käännä kantta myötäpäivään. Kun kansi on oikein paikallaan, kuuluu naksahdus. Huomioi, että laite ei käynnisty, ennen kuin sekä kulho että kansi ovat oikein paikallaan.

Varmista **aina**, että kulhossa on aineksia, ennen kuin monitoimikone käynnistetään.

Kulhon tilavuus on 2 L, mutta ylitäytön välttämiseksi enimmäistäyttömäärä saa olla korkeintaan 1,2 L. Tiettyjen ruoka-aineiden käsittelyssä täyttömäärä on vielä pienempi. Tarkemmat tiedot enimmäistäyttömääristä saat kohdasta **Ohjeellisia määriä-, täyttö- ja käyttöohjeita**. Käytä kulhossa olevaa mitta-asteikkoa apuna.

Kun kulho ja kansi ovat oikein paikallaan, monitoimikone on käyttövalmis. Varmista, että laitteen nopeudenvälisin on 0-asennossa ja liitä sen jälkeen pistotulppa pistorasiaan. Käännä nopeudenvälisin haluttuun asentoon muutamaksi sekunniksi. Käännä valitsin takaisin 0-asentoon ja tarkista, onko lopputulos halutun kaltainen. Monitoimikone on hyvin nopea, joten älä anna sen käydä liian kauan. Irrota kansi pitämällä kiinni syöttösuppilosta ja kääntämällä kantta vastapäivään, minkä jälkeen kansi voidaan nostaa pois paikaltaan.

Käytä pitoasentoa Pulse lyhyiden sekoitusjaksojen yhteydessä. Laite toimii vain niin kauan kuin kytkintä pidetään pitoasennossa. Kun kytkin vapautetaan, laite pysähtyy.

Lisäosien kiinnittäminen

Kaikki lisäosat on kiinnitettävä kulhon keskellä olevaan akseliin. Kiinnitä akseli moottoriosaan. Varmista, että kulho on oikein paikallaan.

Hienonnusterä (ruostumatonta terästä) (11)

Irrota teränsuojus terästä. Huomaa, että terä on erittäin terävä, minkä vuoksi siihen ei saa koskea! Aseta kulho moottoriosan päälle. Paina lisäosapidikettä alaspäin, kunnes se on tiukasti kiinni akselissa ja kiinnitä hienonnusterä pidikkeeseen sen jälkeen. Aseta kansi paikalleen aiemmin kuvatulla tavalla. Aseta nopeudenvälisin asentoon 2. Käytä konetta enintään 1 minuutin ajan.

Käännä nopeudenvälisin takaisin 0-asentoon käytön jälkeen. Irrota hienonnusterä ja lisäosapidike akselistä nostamalla ensin terä irti pidikkeestä ja vetämällä pidikettä sen jälkeen ylöspäin. Irrota kulho moottoriosasta kääntämällä sitä vastapäivään.

Käytä pitoasentoa Pulse, jotta ainekset eivät hienonnu liikaa.

Normaali käsittelyaika on noin 30 - 60 sekuntia.

Teräksisellä hienonnusterällä voidaan hienontaa suklaata, juustoa, lihaa, mausteita, hedelmiä ja vihanneksia (esimerkiksi sipulia).

Muoviterä taikinan alustukseen ja vatkaamiseen (12)

Aseta kulho moottoriosan päälle. Muoviterä kiinnitetään akseliin siten, että lisäosapidikettä painetaan alaspäin, kunnes se on tiukasti kiinni akselissa ja sen jälkeen muoviterä kiinnitetään pidikkeeseen. Kiinnitä kansi kulhoon aiemmin kuvatulla tavalla. Aseta nopeudenvalitsin asentoon 2. Normaali käsittelyaika on noin 30 - 180 sekuntia.

Tärkeää: Lisää kulhoon vettä moottorin vaurioitumisen ehkäisemiseksi, jos monitoimikoneen nopeus pienenee tai laite pysähtyy käytön aikana. Pidä alustuksen tai vatkaamisen aikana toisella kädellä kiinni kannesta ja toisella kädellä kädensijasta. Alustus tai vatkaaminen vie noin 30 - 180 sekuntia.

Käännä nopeudenvalitsin takaisin 0-asentoon käytön jälkeen. Irrota muoviterä ja lisäosapidike akselistä nostamalla ensin terä irti pidikkeestä ja vetämällä pidikettä sen jälkeen ylöspäin. Irrota kulho moottoriosasta kääntämällä sitä vastapäivään.

Vispilälevy (13)

Kiinnitä ensin lisäosapidike akseliin. Kiinnitä vispilälevy sen jälkeen lisäosapidikkeeseen. Kiinnitä kansi aiemmin kuvatulla tavalla. Aseta nopeudenvalitsin asentoon 1 tai 2.

Vispilälevyllä voidaan vaahdottaa muun muassa munanvalkuaisia, kermaa ym.

Raastin-, viipalointi ja ranskanperunaterät (7, 8, 9, 10)

Kiinnitä akseli ja kulho monitoimikoneeseen. Valitse haluamasi terä. Kiinnitä valitsemasi terä terän pidikkeeseen (7) teräpuoli ylöspäin ja kiinnitä terän pidike akseliin. Aseta kansi kulhon päälle ja käännä kantta myötäpäivään, kunnes se naksahuttaa paikalleen. Aseta nopeudenvalitsin asentoon 1 tai 2.

Raastin- ja viipalointiterällä voidaan viipaloida ja raastaa perunoita, sipulia, kurkkua, juureksia, omenoita, porkkanoita ym.

Syöttöpainin (6)

Käytä aina syöttöpaininta syöttäessäsi kiinteitä aineksia syöttösuppilon. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä tähän tarkoitukseen sormia, kaavinta tai muita työkaluja vaan ainoastaan mukana seuraavaa syöttöpaininta. Nesteitä ja melko pieniä aineksia on helppo lisätä syöttösuppilon kautta.

Ohjeellisia määrä-, täyttö- ja käyttöohjeita

Osa	Käyttö	Enimmäismäärä	Nopeudensäätö	Aika	Huom.
Hienonnusterä	Hienontaa mm: Lihan ja sipulin Hedelmät ja vihannekset Juuston Suklaan Mausteet	Noin 500 g 100 - 300 g Noin 200 g Noin 100 g Noin 50 - 100 g	Pitoasento Pulse tai 2	15 - 20 s	Paloittele ainekset sopiviksi paloiksi (noin 3 cm:n kuutioiksi tai tangoiksi) Pitoasento soveltuu karkeahkoon hienonnukseen, kun taas nopeudensäätöä 2 käyttämällä tuloksesta tulee hienojakoinen.
Muoviterä	Sekoittaa: murotaikinan	Noin 300 g	2	Enintään 1 min	
	Alustaa: kakkutaikinan	Noin 1 kg	2	Enintään 1 min	
	Alustaa: hiivataikinan	Jauhoja noin 600 g Vettä noin 4 dl	2	20 s	
Viipalointiterät	Viipaloi: vihannekset, juustot, perunat, hedelmät	Noin 1,2 L	1 tai 2		Paloittele ainekset sopiviksi paloiksi (noin 3 - 4 cm:n kuutioiksi tai tangoiksi)
Raastinterät	Raastaa: vihannekset, juustot, perunat, suklaan, hedelmät	Noin 1,2 L	1 tai 2		Paloittele ainekset sopiviksi paloiksi (noin 3 - 4 cm:n kuutioiksi tai tangoiksi)
Ranskanperunaterä	Suikaloi: perunatankoja	Noin 1,2 L	1 tai 2		Leikkaa perunat syöttösuppilon sopiviksi paloiksi.
Vispilälevy	Vaahdottaa: munanvalkuaiset	2 - 5 kananmunaa	2	30 - 70 s	Käytettävä määrä on vähintään kaksi ja enintään viisi munanvalkuaista.
	Kerman	125 - 350 ml	2	20 s	Älä vatkaa kermää liian kauan vaan mieluummin lyhyissä erissä.

HUOMAA!

- Kulhoon pantavien lämpimien nesteiden ja ruoka-aineiden lämpötila saa olla enintään +50 °C.
- Monitoimikoneessa ei saa hienontaa kovia mausteita, kuten muskottipähkinää, kahvinpapuja tai jääkuutioita, koska ne voivat vaurioittaa hienonnusterää.

Monitoimikoneen osien irrottaminen

1. Irrota syöttöpainin. Käännä kantta vastapäivään ja nosta se paikoiltaan.
2. Irrota hienonnusterä, vispilälevy tai käyttämäsi muu terä.
3. Irrota lisäosapidike.
4. Kierrä kulhoa vastapäivään irrottaaksesi sen moottoriosasta.
5. Irrota akseli.

Puhdistus ja hoito

Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta. Moottoriosaa ei saa koskaan upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Puhdista moottoriosia nihkeällä liinalla. Kulho, kansi, syöttöpainin ja lisäosapidike pestään lämpimässä pesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin, ennen kuin siirrät laitteen säilytykseen. Osia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä käytä hankausjauheita tai muita naarmuttavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa tai himmentää laitteen pintaa.

VARO!

Hienonnus-, raastin- ja viipalointiterät ovat erittäin teräviä. Ole siis hyvin varovainen. Huuhdo terät lämpimässä pesuainevedessä ja kuivaa ne huolellisesti, ennen kuin siirrät laitteen säilytykseen.

Teriin mahdollisesti kiinni kuivuneet tähteet poistetaan liottamalla osia hetken miedossa pesuaineessa ja puhdistamalla ne sitten pehmeällä harjalla.

TÄRKEÄÄ:
MOOTTORIOSAA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA MIHINKÄÄN NESTEeseen!

Vianmääritys

Kone ei toimi:	Tarkista, että monitoimikoneen osat on kiinnitetty oikein
Kone pysähtyy äkillisesti:	HUOM.: Kulho saattaa irrota, jos konetta käsitellään kovakouraisesti
Moottori on käynnissä mutta kone ei käsittele aineksia:	Varmista, että akseli on kiinnitetty oikein

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 voltin verkkovirtaan ja käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, mihin se on valmistettu.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, osia kiinnitettäessä ja irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
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 liitosjohto riipu vapaana pöydältä.
8. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
10. **Varmista, että käytät laitetta oikein. Laitetta tulee käsitellä varoen, sillä hienonnus-, raastin- ja viipalointiterät ovat erittäin teräviä! Älä koske teriin käytön aikana. Käsittele teriä varoen erityisesti irrottaessasi ne kulhosta, tyhjentäessäsi kulhon ja puhdistuksen yhteydessä.**
11. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
12. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
14. Jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjetta, laitteen 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

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6798 / 6799
220 - 240 V verkkovirta
500 W
Tilavuus 2 litraa



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Food Processor

Before use

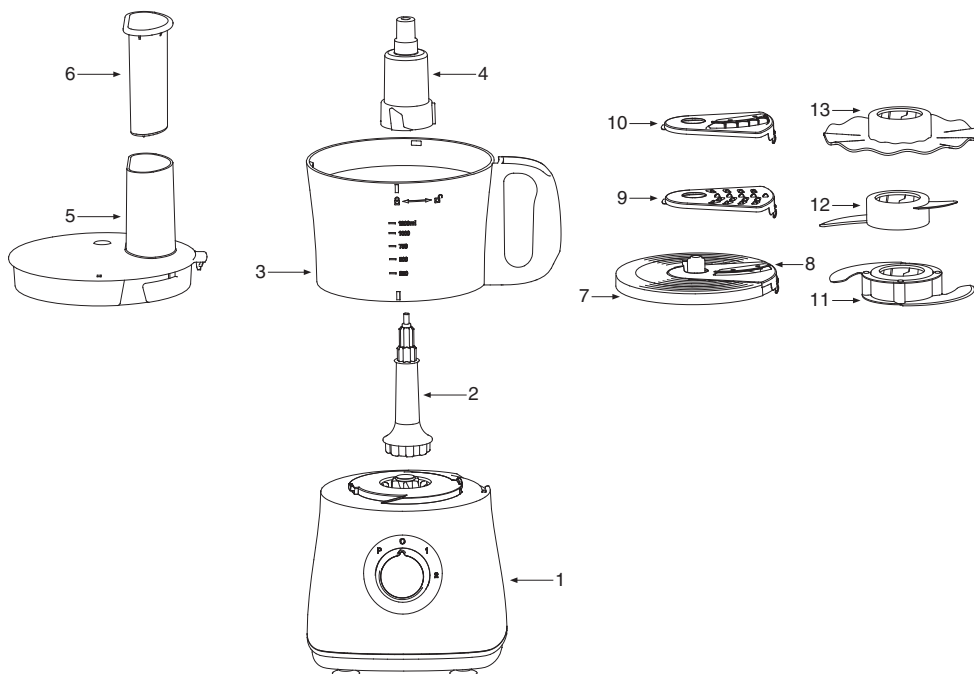
Before you use the food processor for the first time, please read the instruction manual carefully and save it for future use.

Wash all removable parts in warm water with a washing-up liquid before use.

NOTE: The knife is extremely sharp and should be handled with extreme care.

Parts of the appliance

1. Motor part
2. Driving shaft
3. Bowl
4. Holder for accessories
5. Lid
6. Pusher
7. Disc holder
8. Carving disc – fine and coarse cutting
9. Grating disc – fine and coarse cutting
10. French fry cutting disc
11. Knife (steel)
12. Kneading and mixing knife (plastic)
13. Whisk



How to use the food processor

The food processor can be used to blend, chop, grate, carve and mix food.

The motor of the food processor drives the cutting blades at high speed to ensure a good and homogeneous result. Consequently, it is important always to place the appliance on an even and dry surface before use.

Make sure that the bowl and lid are correctly positioned on the motor part. If not, the food processor cannot start. To position the bowl correctly, mount the driving shaft on the motor part. Put the bowl on the motor part and turn the handle of the bowl clockwise. You will hear a click when the bowl has been properly engaged. Mount the wanted accessory (see section **"Mounting of accessories"**). Put the lid on the bowl. The plastic rod on the outer side of the lid shall be to the right of the grip of the bowl. Turn the lid clockwise. The lid has been correctly positioned when you hear a click. Please note that the appliance cannot be started until the bowl and the lid have been correctly positioned.

Always be sure that there are ingredients in the bowl before starting the food processor.

The maximum capacity of the bowl is 2.0 L, but in order to be sure that the bowl is not overfilled, the amount should be max 1.2 L. When preparing certain kinds of food, the capacity will be less. As to details of maximum quantities, please see the table in section "Quantities and guiding times of preparation". Use the measurement scale on the bowl as an indication.

When the bowl and the lid have been correctly positioned, the food processor is ready for use. Check that the speed selector is at position "0" and then plug the appliance in the mains supply. Turn the speed selector to the wanted speed for a few seconds. Then turn it back to "0" and see whether you get the result you want. The process is very fast, so do not work too long at a time. Take off the lid by grabbing the hopper and turn counter-clockwise to remove the lid.

Use the function "Pulse" (moment) for short intervals. Keep the contact in that position to make the food processor work. As soon as the button is released, the food processor will stop.

Mounting of accessories

All accessories shall be mounted on the driving shaft in the centre of the bowl. Mount the driving shaft on the motor part. Be sure to position the bowl correctly.

Knife (steel) (11)

Remove the cover. Please note that the knife is extremely sharp, so please do not touch the blades! Mount the knife in the bowl on the driving shaft by pressing the accessory holder until it is locked onto the driving shaft and then remount the knife. Put on the lid as previously described. Set the speed selector at "2". The total operation time should not exceed 1 minute.

After use, turn the speed selector back to "0". Remove the knife and the accessory holder from the driving shaft by lifting the knife off the accessory holder and pull the accessory holder. Then remove the bowl from the motor part by turning it counter-clockwise.

Use the "Pulse" function to avoid that the ingredients are too finely chopped.

Normal cooking time is about 30-60 seconds.

The steel knife is used to chop chocolate, cheese, meat, spices, fruit, and vegetables (e.g. onions).

Kneading and mixing knife (12)

Put the bowl on the motor part and mount the plastic knife on the driving shaft by pressing down the accessory holder until it locks onto the driving shaft and then mount the knife. Put the lid on the bowl as previously described. Set the speed selector at "2". Normal cooking time is about 30-180 seconds.

NOTE: Add water if the speed is slowing down or the food processor stops during use in order to avoid that the motor is damaged. Hold on to the lid with one hand during kneading/mixing and hold on to the grip at the same with the other hand. The kneading/mixing takes about 30-180 seconds.

After use, set the speed selector back to "0". Remove the knife and the accessory holder from the driving shaft by first lifting the knife out of the accessory holder and then pull the accessory holder. Now remove the bowl from the motor part by turning it counter-clockwise.

Whisk (13)

Mount the whisk by first positioning the accessory holder on the driving shaft. Then mount the whisk on the accessory holder. Mount the lid as previously described. Set the speed selector at "1" or "2".

The whisk is for whipping egg whites, cream etc.

Disc for grating, carving and French fry cutting (7,8,9,10)

Mount the bowl and the driving shaft on the food processor. Then choose the wanted disc. Mount the disc in the disc holder (7) with the cutting blade facing upwards and place the disc holder on the driving shaft. Position the lid on the disc and turn the lid clockwise until it engages. Set the speed selector at "1" or "2".

The grating and carving disc can be used for cutting potatoes, onions, cucumbers, roots, apples, and carrots etc.

Pusher (6)

Always use the pusher to push firm ingredients into the hopper. **NEVER** use your fingers, a spatula or utensils other than the delivered pusher for this purpose. Liquid and small ingredients can advantageously be added via the hopper.

Quantities and indicative cooking times

Accessory	To be used for:	Max. capacity	Setting	Cooking time	Comments
Knife	Chopping e.g.: Meat and onion Fruit and vegetables Cheese Chocolate Spices	Approx. 500 g 100-300 g Approx. 200 g Approx. 100 g Approx. 50-100 g	Pulse (moment) or 2	15 – 20 sec.	Cut the ingredients in suitable pieces (cubes or bars of about 3 cm). Pulse setting is perfect for a coarser chopping, whereas you can use setting 2 for finer chopping.
Plastic knife	Mixing of e.g. shortcrust pastry	Approx. 300 g	2	Max. 1 minute	
	Kneading of e.g. pastry	Approx. 1 kg	2	Max. 1 minute	
	Kneading of e.g. yeast dough	Flour approx. 600 g Water about 400 g	2	20 sec.	
Slicing discs	Cutting e.g. vegetables, cheese, potatoes, slicing of fruit	Approx. 1.2 l	1 or 2		Cut the ingredients in suitable pieces (cubes or bars of about 3-4 cm).
Rive-plader	Rive f.eks. grøntsager, ost, kartofler, chokolade, frugt	Approx. 1.2 l	1 or 2		Cut the ingredients in suitable pieces (cubes or bars of about 3-4 cm).
French fry cutting disc	Grating potato bars	Approx. 1.2 l	1 or 2		Cut the potatoes in suitable pieces to fit the hopper.
Whisk	Whip egg whites	2-5 eggs	2	30-70 sec.	Use at least 2 and max 5 egg whites.
	Whip cream	125-350 ml	2	20 sec.	Be careful not to whip too long – it is preferable to whip in more turns.

NOTE!

- The temperature of warm liquids and ingredients must not exceed about 50 °C, when put in the bowl.
- Hard spices (such as e.g. nutmeg, coffee beans or ice tubes) must not be chopped in the food processor as this might damage the knife.

How to disassemble the appliance

1. Remove the pusher. Turn the lid counter-clockwise, lift it and take it off.
2. Remove the knife, the whisk or the disc.
3. Remove the accessory holder.
4. Turn the bowl counter-clockwise to remove it from the motor part.
5. Remove the driving shaft.

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance from the mains supply before cleaning. Never immerse the motor part into water or other liquids. Use a damp cloth to clean the motor part. The bowl, the lid, the pusher and the blending mug can be washed in hot water with washing-up liquid. Wipe all parts thoroughly before storing the food processor. Do not wash the parts in a dishwasher. Do not use scouring powder or other aggressive detergents that can scratch or deaden the surface.

ATTENTION!

The knife and the cutting blades of the discs are very sharp. So be careful. Rinse the knives and the discs in warm water with a washing-up liquid and wipe carefully before storing the appliance.

Remove any congealed remains after a short soaking with a mild detergent and a soft brush.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR PART INTO ANY KIND OF LIQUID!

Trouble shooting

The appliance does not work:	Check that the food processor has been correctly assembled
The appliance suddenly stops:	Note: The preparation bowl may loosen if treated hard
The motor is running, but the ingredients do not move:	Check that the driving shaft has been correctly mounted

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 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. The appliance should only be used under supervision.

10. **Be careful to handle the appliance correctly. The appliance shall be handled with care, since the knife and the cutting edge of the discs is extremely sharp! Do not touch when in use. Be very careful when handling the knife, in particular when the knife is removed from the bowl, when the bowl is emptied and during cleaning.**
11. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his service agent or a similarly qualified person in order to avoid any 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 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. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. 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

Technical data

OBH Nordica 6798 / 6799
220-240 volt AC
500 watt
Capacity 2 litres



These instructions are subject to alterations or improvements.

