

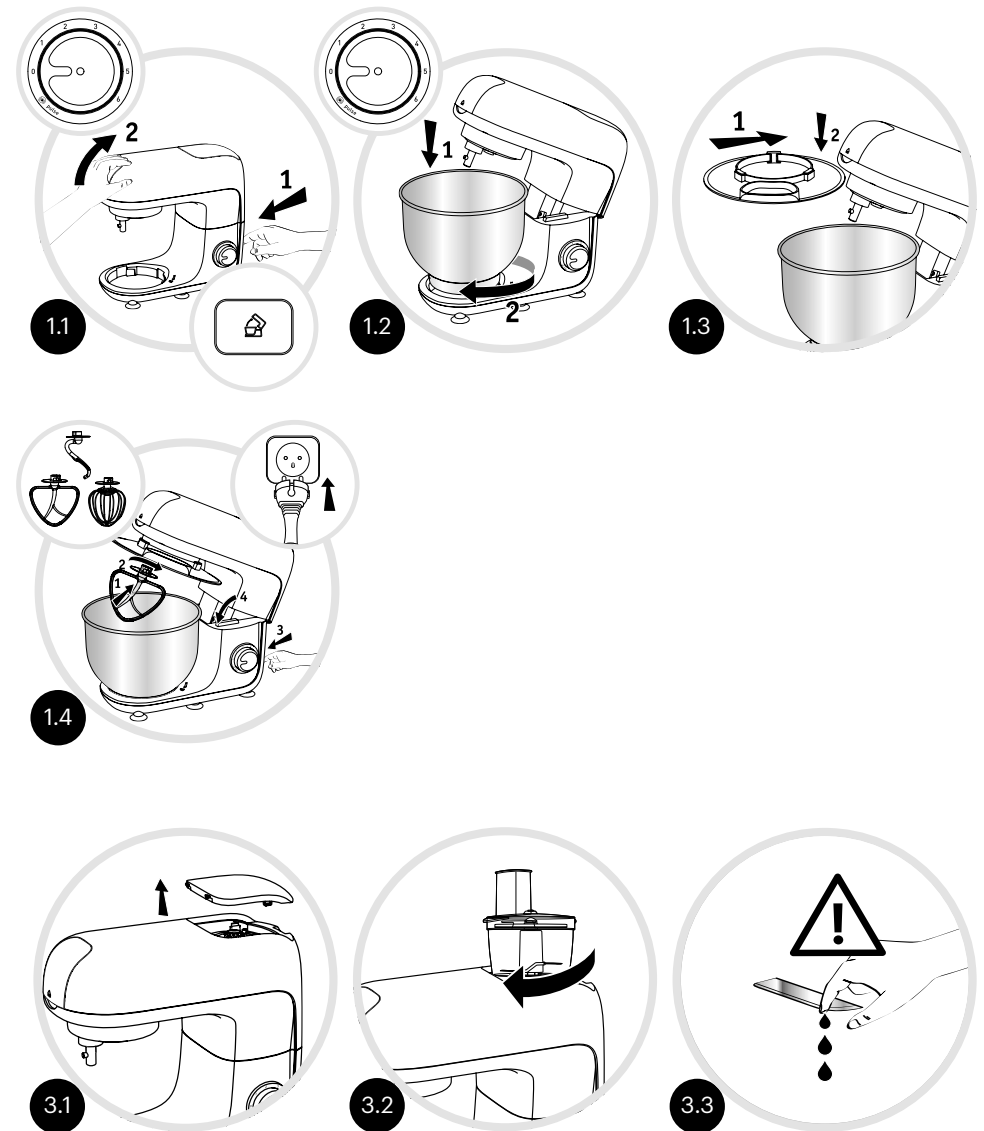
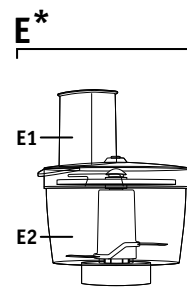
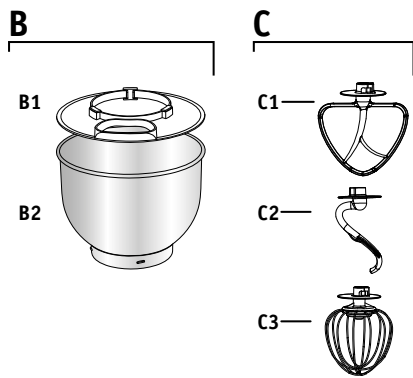
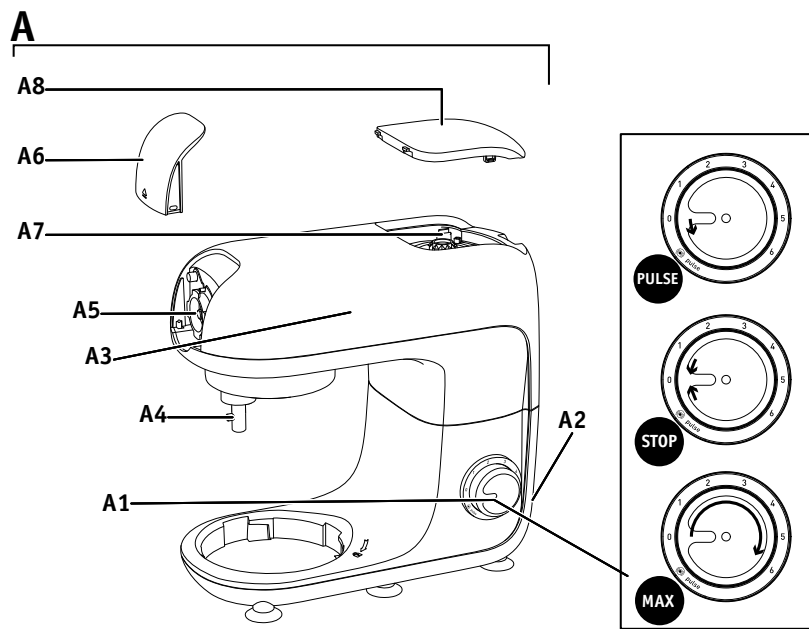


Bake Essential

Kitchen Machine

Bruksanvisning - svenska	sida	07 - 15
Brugsanvisning - dansk	side	16 - 24
Bruksanvisning - norsk	side	25 - 33
Käyttöohjeet - suomi	sivu	34 - 42
Instructions of use - english.....	page	43 - 51





		 Max. 10 mins	
	200 ml (min.)	4 mins	6
	500 ml	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	800 ml (max.)	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	x3 (min.)	3 mins	6
	x5	2 mins 30 secs	6
	x8 (max.)	2 mins 30 secs	6

SÄKERHETSANVISNINGAR KÖKSMASKIN

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och spara den för framtida bruk: Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.

- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktioner gällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen. **Samtliga inkopplingsfel upphäver garantin.**
- Apparaten är endast avsedd för användning inomhus och i hemmet, vid en höjd över havet på under 2000 m.
- Se bruksanvisningen för första och regelbunden rengöring av de delar som kommer i kontakt med mat, samt för rengöring och underhåll av apparaten.
- Använd apparaten på en jämn, ren och torr yta.
- Koppla alltid bort apparaten från strömkällan om den ska lämnas oövervakad samt före montering, demontering eller rengöring.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller om den är skadad. Vänd dig i så fall till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).
- Allt underhåll, med undantag för rengöring och sedvanligt underhåll av apparaten, måste utföras av ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).
- Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn, samt att den inte är i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller vassa kanter.
- Dra inte i nätsladden för att koppla ur apparaten.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadade. För att undvika alla risker, låt ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet) byta ut delarna.
- Av säkerhetsskäl ska endast tillbehör och reservdelar avsedda för

- den här apparaten användas (säljs av ett auktoriserat servicecenter).
- Var uppmärksam på riskerna för personskada vid felaktig användning av apparaten.
 - Skärbladen i mixerskålen, huvudet för finhackning, minihackaren, kvarnen, cylindrarna, kapskivan för grönsaker och metallkniven (beroende på modell) är mycket vassa:
 - Du måste ta bort metallkniven ur enheten innan du tömmer innehållet i skålen (beroende på modell).
 - Alla tillbehör som kan monteras på den övre delen av det multifunktionella huvudet måste tas bort innan huvudets frigöringsknapp används.
 - Rör aldrig vid de rörliga delarna och vänta alltid tills apparaten stannat helt innan tillbehören avlägsnas.
 - Rör inte visparna, mixern eller knådaren när apparaten är i drift.
 - Se till att inte långt hår, scarfar, slipsar eller liknande hänger över apparaten när den är igång.
 - Tryck aldrig in köksredskap (sked, spatel osv.), ditt finger eller något annat föremål genom tunneln i locket, höljet eller facket, samt trumkammaren (G1) (tillbehör varierar beroende på modell). Använd alltid den medföljande påskjutaren för att trycka ner maten.
 - Använd inte mixerbägaren utan dess lock.
 - Använd endast ett tillbehör åt gången.
 - Fyll aldrig mixerbägaren med kokande vätska (över 80 °C).
 - Använd inte något av tillbehören när skålen är tom och mixa inte endast fasta ingredienser.
 - Ta aldrig bort locket innan apparaten har stannat helt.
 - Vid användning av mixerbägaren, tillsätt alltid flytande ingredienser före fasta ingredienser.
 - Använd inte tillbehören som behållare (frysning, kokning, sterilisering, mikrovågsugn osv.).
 - Använd aldrig apparaten med något annat än matingredienser. För att undvika spill, fyll inte på skålen över den högsta nivån eller den maximala mängd som anges i bruksanvisningen.
 - Använd inte apparaten om det roterande filtret eller locket för juicepressaren (beroende på modell) är skadade eller har en synlig spricka.
 - Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.
 - Var försiktig om het vätska hålls i matberedaren eller blendern eftersom det finns en risk för att det stänker ut ur apparaten om det bildas kraftig ånga.

- Denna enhet är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer, förutom:
 - I personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsmiljöer.
 - På bondgårdar.
 - Av kunder på hotell, motell och i andra liknande boendemiljöer.
 - I miljöer av typen Bed and Breakfast.
- Se bruksanvisningen för montering och isärtagning av apparatens tillbehör.
- Se bruksanvisningen för hastighetsreglage och användningstid för varje tillbehör.

ENDAST FÖR EUROPEISKA MARKNADER

- För alla tillbehör förutom ballongvisp och trummor: Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och tillhörande sladd utom räckhåll för barn.
- Barn får inte använda apparaten som leksak.
- Apparaten får användas av personer med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har tillräcklig kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används, förutsatt att personerna övervakas eller fått instruktioner gällande apparatens användning under säkra förhållanden och förstår de möjliga riskerna ordentligt.
- Vispen och tillbehören för rivning och raggmunkar kan användas av barn från 8 år och uppåt, under förbehåll att de övervakas eller mottagit instruktioner för hur man använder apparaten på ett säkert och riskfritt sätt. Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får inte utföras av barn, annat än om de är över 8 år och gör det tillsammans med en vuxen. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.

Varning: Läs broschyren med säkerhetsanvisningar och dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången.

BESKRIVNING

A Motorenhet	A8 Lock för tillbehörsfäste
A1 Hastighetsreglage	B Skål
A2 Upplåsningsknapp för multifunktionshuvud	B1 Lock
A3 Multifunktionsenhet	B2 Skål
A4 Fäste för blandningstillbehör	C Blandningstillbehör
A5 Fäste för köttkvarn	C1 Omrörare
A6 Lock för köttkvarnsfäste	C2 Degkrok
A7 Fäste för höghastighetstillbehör	C3 visp
	E Minihackare (*beroende på modell)

KOM IGÅNG

- Diska alla tillbehör med vatten och diskmedel innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet "Rengör apparaten"). Skölj och torka dem.
- Placera apparaten på en plan, ren och torr yta. Kontrollera att hastighetsreglaget (A1) är i läge "0" och sätt i kontakten till apparaten.
- Det finns flera alternativ för att starta apparaten (se A1-bilderna):
 - Pulsfunktion:
Denna pulsinställning ger dig bättre kontroll under tillredningen.
 - Kontinuerlig körning:
Välj önskad hastighet mellan "1" och "6/max." beroende på önskad tillredning.
- För att stanna apparaten, vrid tillbaka reglaget (A1) till "0".
Viktigt! Apparaten kan bara startas om locket (A8) och multifunktionshuvudet (A3) är låsta på plats. Om du öppnar locket (A8) och/eller multifunktionshuvudet (A3) medan apparaten är igång, stannar den omedelbart. Lås locket och/eller multifunktionshuvudet på plats igen, vrid tillbaka hastighetsreglaget (A1) till läge "0" och fortsätt sedan att använda apparaten som vanligt genom att välja önskad hastighet.

1 BLANDA/KNÅDA/VISPA

Beroende på livsmedlens egenskaper kan du använda skålen i rostfritt stål (B1) och locket till den (B2) för att bereda en blandning på upp till 1,8 kg.

TILLBEHÖR SOM SKA ANVÄNDAS: Skål i rostfritt stål (B1), lock med stänkskydd (B2), degkrok (C2) eller omrörare (C1) eller visp (C3).

1.1 – MONTERING

Följ bilderna 1.1 till 1.4

1.2 – ANVÄNDNING, TIPS OCH NEDMONTERING

- Börja med att vrida hastighetsreglaget (A1) till önskad hastighet enligt det recept du följer.
- Du kan tillsätta livsmedel genom öppningen i locket (B2) under tillredningen.
- För att stanna apparaten, vrid tillbaka reglaget (A1) till "0".

Tips:

KNÅDA (maximal användningstid: 10 minuter)

- Använd degkroken (C2) med hastighet "1". Du kan knåda upp till 500 g mjöl (t.ex. vitt bröd, flerkornigt bröd, mördeg, söt mördeg m.m.).

BLANDA (maximal användningstid: 10 minuter)

- Använd omröraren (C1) med en hastighet mellan "1" och "6/max.".
- Du kan blanda upp till 1,8 kg luftiga smeter och degar (sockerkaka, kakor m.m.).
- Använd aldrig omröraren (C1) för att knåda tunga degar eller färsk pastadeg (lasagne, rigatoni, bigoli m.m.).

VISPA (maximal användningstid: 10 minuter)

- Använd vispen (C3) med en hastighet mellan "1" och "6/max.".
 - Du kan bereda majonnäs, aioli, såser, vispade äggvitor (3–8 äggvitor), chantilly (upp till 800 ml) m.m.
 - Använd aldrig vispen (C3) för att knåda eller blanda lätta degar.
- Nedmontering: Vänta tills apparaten har stannat helt och utför sedan monteringsstegen i bilderna 1.1 till 1.4 i omvänd ordning.

3 FINHACKNING SMÅ KVANTITETER(*BEROENDE PÅ MODELL TILLBEHÖR KRÄVS (E*):

Minihackarlock (E1), Minihackarskål (E2)

3.1 - MONTERING

Följ diagram 3.1, 3.2 och 3.3.

3.2 - ANVÄNDNING, TIPS OCH DEMONTERING

- Med minihackaren kan du hacka följande mycket fint:
 - Fläsk (mage), nötkött: 250 g / 5 sek / «Pulse».
 - 100 g mjöl, 60 g vatten, 2 g jäst, 2 g salt: 10 sekunder / "Pulse".
- Denna minihackare är inte avsedd för hårda produkter som kaffe eller för vätskor.

Demontering: Vänta tills apparaten har stannat helt och utför sedan monteringsstegen

i diagram 3.1 till 3.3 i omvänd ordning.

RENGÖR APPARATEN

- Dra ut kontakten till apparaten.
 - Lägg aldrig apparaten (A) i vatten eller skölj den under rinnande vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.
 - Ta isär tillbehören och skölj dem efter användning.
- Hantera alla knivar med försiktighet för att undvika skador (bild 3.3).
- Rengör, skölj och torka tillbehören.

VAD SKA JAG GÖRA OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

– Se avsnittet "Kom igång"

Fungerar apparaten fortfarande inte? Kontakta ett godkänt servicecenter (se listan i broschyren).

GRUNDRECEPT

CHANTILLY (VISPGRÄDDE)

Ingredienser: 400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett), 35 g florsocker.

Lägg alla ingredienser i den kalla skålen, sätt därefter på locket och ballongvispen. Vispa på hastighet "5" i 3 minuter och öka sedan till hastigheten till "6" i 1 minut. Kontrollera konsistensen på grädden efter cirka 3 minuter och 30 sekunder eftersom den kan ändras snabbt beroende på temperatur och fetthalten i grädden.

MARÄNGER

Ingredienser: 4 äggvitor (120 g), 120 g strösocker, 120 g florsocker.

Sätt ugnen på 95 °C. Lägg äggvitorna och strösockret i skålen, sätt därefter på locket och ballongvispen. Vispa på hastighet "6" i 4 minuter. Lyft multifunktionshuvudet och tillsätt 120 g florsocker. Vispa i ytterligare 2 minuter på hastighet "6". Fyll en spritspåse med räfflat munstycke och spritsa formar på en bakplåtspappersklädd plåt. Grädda i 2 timmar i 95 °C.

SOCKERKAKA

Ingredienser: 200 g socker, 200 g rumstempererat smör, 4 ägg (200 g), 200 g mjöl, 2 strukna teskedar bakpulver (4 g).

Lägg alla ingredienser i skålen, sätt på locket och omröraren. Kör apparaten på hastighet "1" i 30 sekunder och sedan på hastighet "6" i 2 minuter. Efter 2 minuter och 30 sekunder, lyft multifunktionshuvudet och skrapa ner smeten från skålens sidor med en slickepott. Vispa smeten i ytterligare 1 minut på hastighet "6". Håll smeten i en smörad och mjölad bakform och grädda i 1 timme i ugnen, som ska vara förvärmad på 180 °C.

PANNKAKSSMET

Ingredienser: 250 g mjöl, 500 g mjölk, 4 ägg, 2 påsar (ca 4 tsk) vaniljsocker, 6 g salt.

Lägg ägg, vaniljsocker och mjölk i skålen. Sätt på locket och ballongvispen och blanda på hastighet "6". Tillsätt mjölet gradvis med en sked genom öppningen i locket. När allt mjöl har tillsatts, låt alla ingredienser blandas i 1 minut och sila sedan blandningen genom en

finmaskig sil. Låt smeten vila i minst 1 timme i rumstemperatur innan du börjar steka dina pannkakor.

MAJONNÄS

Ingredienser: 2 äggulor, 20 g senap, en nypa salt, 250 ml olja.

Lägg äggulor, senap och salt i skålen. Sätt på locket och ballongvispen och starta apparaten på hastighet "6". Håll gradvis i oljan genom öppningen i locket under 3 minuter. Ta bort skålen och vispen när all olja har tillsatts i blandningen. Skrapa ner majonnäsen på skålens sidor och blanda hela majonnäsen för att göra den fastare. Tre eller fyra omrörningar räcker. Konsumera majonnäsen inom 24 timmar.

BRÖDDEG

Ingredienser: 300 g ljummet vatten vid 30 °C, 500 g mjöl, 10 g salt, 1 påse torrjäst (5 g).

Blanda mjöl, salt och torrjäst i skålen. Sätt på locket och degkroken och starta apparaten på hastighet "1". Tillsätt vattnet gradvis under 1 minut, som för majonnäsen, och låt degen knådas i 9 minuter. Täck över degen och låt den stå i 35 °C i 1 timme. Den ska jäsa till dubbel storlek. Forma brödet och låt det sedan stå igen i 35 °C i 1 timme. Brödet ska jäsa till dubbel storlek. Placera en ugnssäker skål med vatten i nedre delen av ugnen för att tillsätta fukt i luften under gräddning. Grädda brödet i 30 minuter i en förvärmad ugn på 220 °C.

PIZZADEG

Ingredienser för fem stycken 22 cm pizzor: 500 g mjöl, 280 g ljummet vatten vid 30 °C, 30 g olivolja, 1 påse torrjäst (5 g), 8 g salt, 10 g socker.

Blanda mjöl, olja, jäst, salt och socker i skålen. Sätt på locket och degkroken och starta apparaten på hastighet "1". Tillsätt vattnet gradvis under 1 minut, som för majonnäsen, och låt degen knådas i 9 minuter. Täck över degen och låt den stå i 35 °C i 1 timme 30 minuter. Den ska jäsa till dubbel storlek. Dela degen i fem bitar på 165 g. Mjöla arbetsytan och kavla sedan ut dina fem degbitar till ca 22 cm runda pizzabottnar. Lägg pizzabottnarna på bakplåtspapper och garnera sedan med valfri topping. Låt pizzorna vila i 15 minuter och tillaga sedan en pizza i taget i 12 minuter vardera i en förvärmad ugn på 230 °C.



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Information om din garanti finns på **obhnordica.se**

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Tel 08-629 25 00

www.obhnordica.se

Teknisk data

OBH Nordica TYPE QD1608S0

220-240V ~, 50-60 Hz

800 W



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER TIL KØKKENMASKINEN

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang og gem den: Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med apparatet.
- Kontroller, at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatet. **Alle fejl i tilslutningen medfører bortfald af garantien.**
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug, og til madlavning under opsyn i hjemmet i en højde over havet på højst 2000 m.
- Se brugsvejledningen vedrørende den indledende og regelmæssig rengøring af delene, der er i kontakt med fødevarer, samt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.
- Apparatet skal bruges på en flad, ren og tør overflade.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, og tag stikket ud, hvis det efterlades uden opsyn, og inden montering, demontering eller rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Anden vedligeholdelse end den regelmæssige rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv kan udføre på apparatet, skal udføres af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Nedsenk ikke apparatet, el-ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned inden for børns rækkevidde, komme i nærheden af, eller i kontakt med apparatets varme dele eller en varmekilde, og anbring den aldrig, så den hænger ud over en skarp kant.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet, hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, må de kun udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- For at der ikke skal ske uheld eller skader, må der kun bruges tilbehørsdele og reservedele, der passer til modellen, og som sælges af et autoriseret serviceværksted.
- Vær opmærksom på, at der er risiko for at komme til skade, hvis apparatet bruges forkert.
- Bladene på blandingsskålene, hakkehovedet, mini-kødhakkeren, kværnen, rullerne, skæreskiverne til grøntsager, metalkniven (afhængig af model) er meget skarpe:
- Metalkniven skal tages ud af holderen, inden skålen tømmes (afhængig af model).
- Alt tilbehør, der kan monteres i den øverste del af det multifunktionelle hoved, skal fjernes, inden der trykkes på frigørelsesknappen til dette hoved.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele og vent altid indtil apparatet er stoppet helt, inden tilbehøret fjernes.
- Undgå, at røre ved piskerisene, røremaskinen eller æltemaskinen, når apparatet kører.
- Lad ikke langt hår, halstørklæder, slips, osv. hænge ned over tilbehørsudstyret, mens apparatet arbejder.
- Stik aldrig et køkkenredskab (ske, spatel, osv.) eller din finger eller anden genstand ned i tragten på låget, kabinettet eller bakken, eller i rullekabinettet (G1) (tilbehør, afhængig af model). Brug altid den medfølgende nedstopper til at stoppe fødevarerne ned i maskinen.
- Blandeskålen må ikke bruges uden låget.
- Brug kun en tilbehørsdel ad gangen.
- Blandeskålen må aldrig fyldes med kogende væske (over 80° C, 176° F).
- Undgå at bruge noget tilbehør, når skålen er tom eller når der kun blandes faste fødevarer.
- Låget må aldrig tages af, før apparatet er stoppet helt.
- Når blandeskålen bruges, skal de flydende ingredienser altid puttes i før de solide ingredienser.
- Tilbehøret må ikke bruges som en beholder (til nedfrysning, tilberedning, sterilisering, i mikrobølgeovnen, osv.)
- Dette apparatet må aldrig bruges med andet end fødevarer. For at undgå at overfylde skålen, må den ikke fyldes over det maksimale niveau eller den maksimale mængde, der er angivet i brugervejledningen.
- Apparatet må ikke bruges, hvis den roterende si eller beskyttelseslåget på saftpresseren (afhængig af modellen) er

beskadiget eller har en synlig revne.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehør eller nærmer dig de bevægelige dele.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, eftersom væsken kan sprøjte ud af apparatet, hvis den pludselig koger op.
- Denne enhed er kun beregnet til brug i hjemmet og lignende formål, undtagen til:
 - I tekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejds- og erhvervsomgivelser.
 - På gårde.
 - Af kunder på hoteller, moteller, lejlighedshoteller og andre former for indkvartering.
 - I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Se denne brugsvejledning for, hvordan tilbehøret sættes på og tages af apparatet.
- Du kan læse mere om hastighedsindstillingerne og køretiden til hver tilbehørsdel i brugervejledningerne.

KUN TIL EUROPÆISKE MARKEDER

- Alle tilbehørsdele, undtagen piskeris og rivejern: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke bruge apparatet som legetøj.
- Dette apparat kan benyttes af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer uden tilstrækkelig erfaring eller indsigt, såfremt de er under opsyn eller har fået forudgående instruktion i sikker brug af apparatet og har forstået de mulige farer forbundet med det.
- Tilbehør, såsom piskeris, rivejern og kartoffelknive, må kun bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet vist, hvordan apparatet bruges på en sikker måde, og de forstår faren ved at bruge apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse af apparatet bør ikke udføres af børn uden opsyn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen. Hold apparatet og dets ledningen utilgængelig for børn under 8 år.

Advarsel: Læs folderen med sikkerhedsanvisningerne og disse anvisninger grundigt, før apparatet bruges første gang.

BESKRIVELSE

A Motorenhed	B Skålsamling
A1 Hastighedsknap	B1 Låg
A2 Knap til frigørelse af hoved	B2 Skål
A3 Hoved	C Røremaskinetilbehør
A4 Udgang til røremaskinetilbehør	C1 Omrører
A5 Udgang til kødhakker	C2 Dejkrog
A6 Dæksel til udgang til kødhakker	C3 Ballonpiskeris
A7 Udgang til høj hastighed	E Minihakker (*afhængig af model)
A8 Dæksel til udgang til høj hastighed	

IBRUGTAGNING

- Vask alt tilbehør i varmt vand tilsat opvaskemiddel, før apparatet bruges første gang (se afsnittet "Rengøring"). Skyl derefter, og tør det.
 - Placer apparatet på en flad, ren og tør overflade. Sørg for, at hastighedsknappen (A1) er indstillet til "0", og sæt stikket i stikkontakten.
 - Apparatet kan bruges på forskellige måder (se A1-illustrationer):
 - Periodisk funktion (pulsfunktion): Pulsfunktionen giver bedre kontrol over tilberedningen.
 - Konstant funktion: Vælg den ønskede hastighed fra "1" til "6/max", der passer til ingredienserne.
 - Stop apparatet ved at dreje knappen (A1) til "0".
- Vigtigt: Apparatet starter kun, hvis dækslet (A8) og hovedet (A3) er låst fast. Hvis dækslet (A8) og/eller hovedet (A3) frigøres, mens apparatet kører, stopper det øjeblikkeligt. Lås dækslet og/eller hovedet fast igen, drej hastighedsknappen (A1) tilbage til position "0", og fortsæt derefter med at bruge apparatet som normalt ved at vælge den ønskede hastighedsindstilling.

1 OMRØRING/ÆLTNING/PISKNING/EMULGERING

Afhængigt af ingredienserne kan skålen i rustfrit stål (B1) og det tilhørende låg (B2) bruges til at tilberede op til 1,8 kg let blanding. PÅKRÆVET TILBEHØR: Skål i rustfrit stål (B1), stænklåg (B2), dejkrog (C2) eller omrører (C1) eller ballonpiskeris (C3).

1.1 - SAMLING

Følg beskrivelsen i illustrationerne 1.1 til 1.4

1.2 - ANVENDELSE, TIPS OG ADSKILLELSE

- Start med at dreje hastighedsknappen (A1) til den ønskede hastighedsindstilling som angivet i opskriften.
- Der kan tilsættes ingredienser gennem hullet i låget (B2) under omrøring.
- Stop apparatet ved at dreje knappen (A1) til "0".

Tips:

ÆLTNING (maksimal funktionstid: 10 minutter)

- Brug dejkrogen (C2) ved hastighed "1". Der kan æltes dej med op til 500 g mel (f.eks. franskbrød, flerkornsbrød, mørdej osv.).

OMRØRING (maksimal funktionstid: 10 minutter)

- Brug omrøreren (C1) ved en hastighed mellem "1" og "6/max".
- Det er muligt at røre en let blanding på op til 1,8 kg sammen (sandkage, småkager osv.).
- Brug aldrig omrøreren (C1) til at ælte tung dej eller frisk pastadej (lasagne, rigatoni, bigoli osv.).

PISKNING/EMULGERING (maksimal funktionstid: 10 minutter)

- Brug ballonpiskeriset (C3) ved en hastighed mellem "1" og "6/max".
- Det er muligt at tilberede mayonnaise, aioli og saucer, piske æggeghvider (3-8 æggeghvider), lave chantillycreme (op til 800 ml) osv.
- Brug aldrig ballonpiskeriset (C3) til at ælte eller røre let dej sammen.

Adskillelse: Vent, indtil apparatet stopper helt, og følg derefter samlingstrinnene i illustrationerne 1.1 til 1.4 i omvendt rækkefølge.

3 FINHAKKET SMÅ MÆNGDER(*AFHÆNGIG AF MODEL KRÆVET TILBEHØR (E*):

Minihakkerlåg (E1), Minihakkerskål (E2)

3.1 - MONTERING

Følg diagram 3.1, 3.2 og 3.3.

3.2 - BRUG, TIPS OG AFMONTERING

- Med minihakkeren kan du hakke følgende meget fint:
 - Svinekød (mave), oksekød: 250 g / 5 sek / «Pulse».
 - 100 g mel, 60 g vand, 2 g gær, 2 g salt: 10 sek / "Pulse".
- Denne minihakker er ikke beregnet til hårde produkter såsom kaffe eller til væsker.

Demontering: Vent på, at apparatet stopper helt, og udfør derefter monteringsstrinnene

i diagrammerne 3.1 til 3.3 i omvendt rækkefølge.

RENGØRING AF APPARATET

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Nedsenk ikke apparatet (A) i vand, og hold det ikke under rindende vand. Aftør det med en tør eller hårdt opvredet klud.
- Afmonter og adskil tilbehøret helt, og skyl det hurtigt efter brug. Vær forsigtig ved håndtering af knive for at undgå personskade (illustration 3.3).
- Vask, skyl og tør tilbehøret.

HVAD GØR MAN, HVIS APPARATET IKKE VIRKER

- Se afsnittet "Ibrugtagning"

Virker apparatet stadig ikke? Kontakt et godkendt servicecenter (se listen i servicebrochuren).

GRUNDLÆGGENDE OPSKRIFTER

CHANTILLYCREME

Ingredienser: 400 ml kold flydende fløde (minimum 30% fedt), 35 g flormelis.

Kom alle ingredienserne i skålen, der skal være kold, og monter derefter låget og ballonpiskeriset. Lad apparatet køre med hastighedsindstilling "5" i 3 minutter og derefter med hastighedsindstilling "6" i 1 minut. Hold godt øje med chantillycremens konsistens efter 3 minutter og 30 sekunder, da den hurtigt kan ændre sig afhængigt af temperaturen og flødens fedtprocent.

MARENGS

Ingredienser: 4 æggehvider (120 g), 120 g bagesukker, 120 g flormelis.

Forvarm ovnen til 95 °C. Kom æggehvider og bagesukker i røreskålen, og monter derefter låget og ballonpiskeriset. Lad apparatet køre med hastighedsindstilling "6" i 4 minutter. Hæv røremaskinens hoved, og tilsæt 120 g flormelis. Pisk i yderligere 2 minutter med hastighedsindstilling "6". Kom æggehvidemassen i en sprøjtepose med en riflet dyse, og afsæt marengsene på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 2 timer ved 95 °C.

KAGEDEJ

Ingredienser: 200 g sukker, 200 g smør (stuetemperatur), 4 æg (200 g), 200 g mel, 2 strøgne tsk. bagepulver (4 g).

Kom alle ingredienserne i skålen, og monter låget og omrøreren. Lad apparatet køre med hastighedsindstilling "1" i 30 sekunder og derefter med hastighedsindstilling "6" i 2 minutter. Hæv derefter røremaskinens hoved, og skrab dejen af skålens sider og ned i bunden med en spatel. Lad derefter apparatet køre i yderligere 1 minut med hastighedsindstilling "6". Kom dejen i en smurt kageform drysset med mel, og bag kagen i 1 time i en forvarmet ovn ved 180 °C.

PANDEKAGEDEJ

Ingredienser: 250 g mel, 500 g mælk, 4 æg, 2 små poser vaniljesukker, 6 g salt.

Kom æg, vaniljesukker og mælk i røreskålen. Monter låget og ballonpiskeriset, og pisk med hastighedsindstilling "6". Tilsæt langsomt melet med en ske gennem åbningen i låget. Lad apparatet

køre i yderligere 1 minut, når alt melet er rørt i, og dejen er helt glat, og si derefter dejen gennem en finmasket si. Lad dejen hvile mindst 1 time ved stuetemperatur, før pandekagerne bages.

MAYONNAISE

Ingredienser: 2 æggeblommer, 20 g sennep, en knivspids salt, 250 ml olie.

Kom æggeblommer, sennep og salt i røreskålen. Monter låget og ballonpiskeriset, og start apparatet med hastighedsindstilling "6". Tilsæt langsomt olien gennem åbningen i låget. Det bør tage 3 minutter. Fjern skålen og piskeriset fra røremaskinen, når al olien er indarbejdet i blandingen. Skrab blandingen af skålens sider og ned i bunden med en dejskraber, og rør i mayonnaisen for at gøre den fast. Det bør være nok med tre eller fire omrøringer. Spis inden for 24 timer.

DEJ TIL BRØD

Ingredienser: 300 g lunkent vand (30 °C), 500 g mel, 10 g salt, 1 pose tørgær (5 g).

Kom mel, salt og tørgær i røreskålen. Monter låget og dejkrogen, og start apparatet med hastighedsindstilling "1". Tilsæt langsomt vandet på samme måde, som olien blev tilsat i opskriften på mayonnaise. Det bør tage 1 minut. Lad derefter apparatet køre i 9 minutter. Tildæk dejen, og lad den hvile ved 35 °C i 1 time. Den bør hæve til dobbelt størrelse. Form brødet, og lad det hvile i 1 time ved 35 °C. Brødet bør hæve til dobbelt størrelse. Bag brødet i en forvarmet ovn ved 220 °C i 30 minutter (sæt en skål med vand nederst i ovnen for at skabe fugt).

PIZZADEJ

Ingredienser til fem pizzaer på 22 cm: 500 g mel, 280 g lunkent vand (30 °C), 30 g olivenolie, 1 pose tørgær (5 g), 8 g salt, 10 g sukker.

Kom mel, olie, gær, salt og sukker i røreskålen. Monter låget og dejkrogen, og start apparatet med hastighedsindstilling "1". Tilsæt langsomt vandet på samme måde, som olien blev tilsat i opskriften på mayonnaise. Det bør tage 1 minut. Lad derefter apparatet køre i 9 minutter. Tildæk dejen, og lad den hvile ved 35 °C i 1 time og 30 minutter. Den bør hæve til dobbelt størrelse. Opdel dejen i fem portioner på 165 g. Kom mel på køkkenbordet, og rul derefter de fem portioner dej ud i runde former med en størrelse på 22 cm. Læg dem på bagepapir, og kom derefter det ønskede fyld på. Lad pizzaerne hvile i 15 minutter, og bag dem derefter en ad gangen i 12 minutter i en forvarmet ovn ved 230 °C.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret innsamlingssted for genbrug eller et autorisert serviceværksted, når det ikke skal brukes mere.

Find information om din garanti på obhnordica.dk

Groupe SEB Danmark A/S

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica TYPE QD1608S0

220-240 V ~, 50-60 Hz

800 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR KJØKKENMASKIN

Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk apparatet første gang, og ta vare på den for senere bruk. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.

- Apparatet bør ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller har fått nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av noen med ansvar for sikkerheten deres. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Kontroller at nettspenningen som står på apparatets merkeskilt, samsvarer med ditt elektriske anlegg. **Garantien faller bort ved koblingsfeil.**
- Dette apparatet er kun beregnet på privat husholdningsbruk og til matlaging innendørs på steder som ligger lavere enn 2000 m over havet.
- Se instruksjoner for rengjøring før bruk, rutinemessig rengjøring av deler som er i kontakt med mat, og rengjøring og vedlikehold av apparatet i bruksanvisningen.
- Bruk apparatet på en plan, ren og tørr overflate.
- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Ikke bruk apparatet hvis det har blitt skadet eller ikke fungerer som det skal. Ta det med til et autorisert servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Alle andre inngrep enn vanlig rengjøring og vedlikehold, som kan utføres av kunden, skal gjøres av et autorisert servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Ikke utsett apparatet, ledningen eller støpselet for vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge innenfor barns rekkevidde, komme i kontakt med apparatets varme deler eller ligge nær en varmekilde eller på en skarp kant.
- Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut fra en stikkontakt.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsmessige årsaker skal disse delene skiftes av et autorisert servicesenter (se listen i servicehåndboken).
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som er tilpasset apparatet, og som er tilgjengelige fra et godkjent servicesenter.

- Feil bruk av apparatet medfører risiko for skader.
- Bladene på miksebollene, hakkehodet, mini-kutteren, kvernen, tromlene, kutteskivene til grønnsaker og metallkniven (avhengig av modell) er svært skarpe:
- Metallkniven må fjernes før du tømmer bollen (avhengig av modell).
- Alt tilbehør som kan monteres i den øvre delen av det multifunksjonelle hodet, må fjernes før du trykker på utløserknappen på hodet.
- Ta aldri på deler i bevegelse, og vent alltid til produktet har stanset helt, før du fjerner tilbehør.
- Ikke berør vispene, blandemekanismen eller eltekrokene når maskinen er i drift.
- Ikke la langt hår, skjerf, slips osv. henge over apparatet mens det er i gang.
- Stikk aldri kjøkkenredskaper (skje, slikkepott o.l.), fingrene eller andre gjenstander gjennom trakten i lokket, huset eller brettet, samt trommelkammeret (G1) (ekstrauststyr avhengig av modell). Bruk alltid stapperen hvis du må skyve inn maten.
- Ikke bruk mikseballen uten lokk.
- Bruk bare ett tilbehør av gangen.
- Fyll aldri mikseballen med kokende væske (over 80 °C).
- Ikke bruk tilbehør hvis bollen er tom, og bland ikke faste ingredienser alene.
- Ta aldri lokket av produktet før det har stanset helt.
- Når du bruker mikseballen, skal du alltid ha i de flytende ingrediensene før de tørre.
- Ikke bruk tilbehøret som beholdere (frysing, matlaging, sterilisering, mikrobølgeovn, etc o.l.)
- Bruk aldri produktet til noe annet enn mat. For å unngå at det renner over, bør du ikke fylle bollen mer enn til maksimumsnivået som er angitt i bruksanvisningen.
- Ikke bruk produktet hvis den roterende silen eller beskyttelsesdekselet på fruktpressen (avhengig av modell) er skadet eller har synlige sprekker.
- Slå av apparatet og koble det fra stikkontakten før du skifter ut tilbehørsdelene eller kommer i nærheten av bevegelige deler.
- Vær forsiktig hvis du heller varm væske inn i matkvernen eller blanderen. Trykket kan gjøre at den varme væsken spruter ut av apparatet.
- Denne enheten er beregnet på husholdningsbruk og lignende formål. Den skal ikke brukes:

- i kjøkkensoner i butikker, på kontorer eller på andre arbeidsplasser
- på gårder
- av gjester på hotell, motell og andre overnattingssteder
- på steder av typen bed & breakfast
- Se instruksjonene for montering og demontering av tilbehør på maskinen i bruksanvisningen.
- Se instruksjoner for hastighetskontroll og når det ulike tilbehøret skal brukes, i bruksanvisningen.

BARE FOR EUROPEISKE MARKEDER

- For alt tilbehør unntatt visp og rivjern: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Apparatet og strømledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn.
- Påse at ingen barn leker med apparatet.
- Apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, på den betingelse at de er under tilsyn eller har fått sikkerhetsinstruksjoner for bruk av apparatet, og at de har full forståelse for eventuelle faremomenter.
- Visper og tilbehør for riving av grønnsaker kan brukes av barn fra 8 år under tilsyn av en voksen eller etter å ha fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet, hvis de forstår farene som er involvert. Rengjøring og vedlikehold av apparatet bør ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under oppsyn av en voksen. Hold apparatet og dets strømledning utilgjengelige for barn yngre enn 8 år.

Advarsel: Les heftet med sikkerhetsanvisninger samt denne bruksanvisningen før du bruker apparatet for første gang.

BESKRIVELSE

A Motorenhet	B Bolleenhet
A1 Hastighetsvelger	B1 Lokk
A2 Utløserknapp for multifunksjonshodet	B2 Bolle
A3 Multifunksjonshode	C Miksertilbehør
A4 Feste for blandetilbehør	C1 Mikser
A5 Feste for kjøttkvern	C2 Eltekrok
A6 Deksel for kjøttkvern	C3 Ballongvisp
A7 Feste med høy hastighet	E Minihakker (*avhengig av modell)
A8 Deksel for feste med høy hastighet	

KOMME I GANG

- Før apparatet brukes for første gang, må alt tilbehør vaskes i såpevann.
(Se avsnittet «Rengjøring».) Skyll og tørk.
- Plasser apparatet på en flat, ren og tørr overflate. Kontroller at hastighetsvelgeren (A1) står på «0», og koble støpselet til stikkontakten.
- Det er flere måter å starte apparatet på (se diagrammene A1):
 - Pulsfunksjon:
Med pulsinnstillingen får du bedre kontroll når du tilbereder mat.
 - Kontinuerlig drift:
Velg ønsket hastighet mellom «1» og «6/max» basert på maten du tilbereder.
- Vri bryteren (A1) til «0» for å stoppe apparatet.
Viktig: Apparatet starter bare hvis dekselet (A8) og hodet (A3) er låst på plass. Hvis du løsner dekselet (A8) og/eller hodet (A3) mens apparatet er i drift, stopper det umiddelbart. Lås dekselet og/eller hodet igjen, vri bryteren (A1) tilbake til «0», og fortsett deretter å bruke apparatet som normalt ved å velge ønsket hastighet.

1 BLANDE/ELTE/VISPE/EMULGERE

Avhengig av ingrediensene kan du bruke bollen av rustfritt stål (B1) og lokket (B2) til å tilberede opptil 1,8 kg lett blanding.

NØDVENDIG TILBEHØR: Bolle av rustfritt stål (B1), lokk (B2), eltekrok (C2), flatvisp (C1) eller ballongvisp (C3).

1.1 – MONTERING

Følg diagrammene 1.1 til 1.4.

1.2 – BRUK, TIPS OG DEMONTERING

- Start med å vri hastighetsvelgeren (A1) til ønsket hastighet basert på oppskriften.
- Du kan tilsette ingredienser via hullet i lokket (B2) under tilberedning.
- Vri bryteren (A1) til «0» for å stoppe apparatet.

Tips:

ELTE (maksimal driftstid: 10 minutter)

- Bruk eltekroken (C2) ved hastighet «1». Du kan elte opptil 500 g mel (for eksempel loff, flerkornsbrød, mørdeig, søt mørdeig og så videre).

BLANDE (maksimal driftstid: 10 minutter)

- Bruk flatvispen (C1) ved hastigheter mellom «1» og «6/max».
- Du kan blande opptil 1,8 kg lett røre (fruktkake, kjeks og så videre).
- Flatvispen (C1) må aldri brukes til å elte tykk deig eller pastadeig (lasagne, rigatoni, bigoli og så videre).

VISPE/EMULGERE (maksimal driftstid: 10 minutter)

- Bruk ballongvispen (C3) ved hastigheter mellom «1» og «6/max».
- Du kan lage majones, aioli, sauser, vispe eggehviter (3–8 eggehviter), pisket krem (opptil 800 ml) og så videre.
- Ballongvispen (C3) må aldri brukes til å elte eller blande lettere røre.

Demontering: Vent til apparatet stopper helt, og utfør deretter monteringstrinnene i diagram 1.1 til 1.4 i motsatt rekkefølge.

3 FINHAKK SMÅ MENGDE(*AVHENGIG AV MODELL NØDVENDIG TILBEHØR (E*):

Minihakkerlokk (E1), Minihakkerskål (E2)

3.1 - MONTERING

Følg diagram 3.1, 3.2 og 3.3.

3.2 - BRUK, TIPS OG DEMONTERING

- Med minihakkeren kan du hakke følgende veldig fint:
 - Svinekjøtt (mage), biff: 250 g / 5 sek / «Pulse».
 - 100 g mel, 60 g vann, 2 g gjær, 2 g salt: 10 sekunder / "Pulse".
- Denne minihakkeren er ikke beregnet på harde produkter som kaffe eller væsker.

Demontering: Vent til apparatet har stoppet helt, og utfør deretter monteringsstrinnene

i diagram 3.1 til 3.3 i omvendt rekkefølge.

RENGJØRE APPARATET

- Trekk ut støpselet.
 - Apparatet (A) må ikke senkes ned i vann eller holdes under rennende vann. Tørk av det med en lett fuktet klut.
 - Demonter tilbehøret og skyll det umiddelbart etter bruk.
- Vær forsiktig med knivene, slik at du ikke skader deg (diagram 3.3).
- Vask, skyll og tørk tilbehøret.

HVIS APPARATET IKKE VIRKER

– Se avsnittet «Komme i gang»

Virker apparatet fremdeles ikke? Kontakt et godkjent servicesenter (se listen i serviceheftet).

BASISOPPSKRIFTER

KREM

Ingredienser: 400 ml kald kremfløte (minimum 30% fett), 35 g melis.

Hell alle ingrediensene i den kalde bollen, og monter deretter lokket og ballongvispen. Kjør ved hastighet 5 i 3 minutter, og øk deretter hastigheten til 6 i 1 minutt. Følg med på kremens konsistens fra 3 minutter og 30 sekunder, siden den kan endres raskt avhengig av temperaturen og mengden fett i fløten.

MARENGS

Ingredienser: 4 eggehviter (120 g), 120 g strøsukker, 120 g melis.

Forvarm ovnen til 95 °C. Hell eggehviten og strøsukkeret i bollen, og monter deretter dekselet og ballongvispen. Kjør ved hastighet 6 i 4 minutter. Løft mikserhodet, og tilsett 120 g melis. Visp i ytterligere 2 minutter ved hastighet 6. Fyll en sprøytepose med munnstykke, og sprøyt topper på bakepapir på et brett. Stek i to timer på 95 °C.

KAKERØRE

Ingredienser: 200 g sukker, 200 g romtemperert smør, 4 egg (200 g), 200 g mel, 2 teskjeer bakepulver (4 g).

Hell alle ingrediensene i bollen, og fest lokket og mikseren. Kjør apparatet ved hastighet 1 i 30 sekunder, og deretter ved hastighet 6 i 2 minutter. Etter 2 minutter og 30 sekunder løfter du mikserhodet og skrapes av sidene av bollen med en slikkepott. Visp røren i ytterligere 1 minutt ved hastighet 6. Hell røren i en smurt og melet kakeform, og stek i én time i en ovn som er forvarmet til 180 °C.

PANNEKAKERØRE

Ingredienser: 250 g mel, 500 g melk, 4 egg, 2 poser vaniljesukker, 6 g salt.

Ha egg, vaniljesukker og melk i bollen. Fest lokket og ballongvispen, og rør ved hastighet 6. Tilsett melet gradvis via åpningen i lokket ved hjelp av en skje. Når alt melet er arbeidet inn, mikser du i ett minutt, og deretter siler du røren gjennom en finmasket sil. La røren hvile i minst én time i romtemperatur før du steker pannekakene.

MAJONES

Ingredienser: 2 eggeplommer, 20 g sennep, en klype salt, 250 ml olje.

Hell eggeplommene, sennepen og saltet i bollen. Fest lokket og ballongvispen, og start apparatet ved hastighet 6. Tilsett oljen gradvis via åpningen i hullet i løpet av tre minutter. Når all oljen er arbeidet inn i emulsjonen, fjerner du bollen og vispen. Skrap ned av sidene i bollen, og bland majonesen for å gjøre den fyldigere. Det rekkes å røre tre til fire ganger. Må brukes innen 24 timer.

BRØDDEIG

Ingredienser: 300 g varmt vann ved 30 °C, 500 g mel, 10 g salt, 1 pose tørrgjær (5 g).

Ha melet, saltet og tørrgjæren i bollen. Monter lokket og eltekroken, og start apparatet ved hastighet 1. Tilsett vannet gradvis over 1 minutt, som med majonesen, og elt deretter i 9 minutter. Dekk til deigen, og la den heve i 1 time ved 35 °C. Den skal dobles i størrelse. Form brødet, og la det heve igjen i 1 time ved 35 °C. Brødet skal dobles i størrelse. Stek i 30 minutter i en ovn som er forvarmet til 220 °C. Sett en bolle med vann nederst i ovnen for å skape fuktighet.

PIZZADEIG

Ingredienser for fem pizzaer på 22 cm: 500 g mel, 280 g varmt vann ved 30 °C, 30 g olivenolje, 1 pose tørrgjær (5 g), 8 g salt, 10 g sukker.

Hell melet, oljen, gjæren, saltet og sukkeret i bollen. Monter lokket og eltekroken, og start apparatet ved hastighet 1. Tilsett vannet gradvis over 1 minutt, som med majonesen, og elt deretter i 9 minutter. Dekk til deigen, og la den heve i 1,5 timer ved 35 °C. Den skal dobles i størrelse. Del deigen opp i fem biter på 165 g. Strø mel på arbeidsflaten, og kjevle ut de fem bitene til 22 cm runde bunner. Plasser bunnene på bakepapir, og legg deretter på de ingrediensene du vil. La pizzaene hvile i 15 minutter, og stek dem deretter – én av gangen – i 12 minutter i en ovn som er forvarmet til 230 °C.



Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Finn informasjon om din garanti på **www.obhnordica.no**

Groupe SEB Norway AS
Philip Pedersens vei 20, 3. etage
1366 Lysaker
Norway
Telephone: +47 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica TYPE QD1608S0
220-240V ~, 50-60 Hz
800 W



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

KOTITALOUSKONEIDEN TURVAOHJEET

Lue käyttöohjeet huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden ruumiilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai kokemattomille käyttäjille, jos he eivät saa apua turvallisuudesta huolehtivilta henkilöiltä, jotka valvovat ja antavat heille laitteen käyttöä koskevia ohjeita. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Tarkista, että laitteen jännite vastaa sähköverkkosi jännitettä.
Virheellinen sähköliitäntä kumoaa takuun.
- Laite on tarkoitettu ruoanvalmistukseen kotitalouksissa ja sisätiloissa alle 2000 m:n korkeudessa.
- Lisätietoa ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien osien alkupuhdistuksesta ja säännöllisestä puhdistamisesta sekä laitteen puhdistamisesta ja kunnossapidosta on käyttöoppaassa.
- Käytä laitetta tasaisella, puhtaalla ja kuivalla pinnalla.
- Irrota laite sähköverkosta, kun et enää käytä sitä sekä kokoamisen, purkamisen ja puhdistuksen ajaksi.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai on vahingoittunut. Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (luettelo mukana toimitetussa kirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet puhdistusta ja tavallista huoltoa lukuun ottamatta tulee jättää valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi (luettelo huoltokeskuksista on mukana toimitetussa kirjasessa).
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Sähköjohtoa ei saa koskaan jättää lasten ulottuville, laitteen kuumien osien lähelle tai kosketuksiin niiden kanssa, lähelle lämmönlähdettä tai terävälle kulmalle.
- Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Älä käytä laitetta, jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut. Vaaratilanteen välttämiseksi vahingoittuneet osat tulee ehdottomasti toimittaa valtuutetun huoltokeskuksen vaihdettavaksi (luettelo mukana toimitetussa kirjasessa).
- Älä käytä muita kuin valtuutetun myyjän toimittamia lisätarvikkeita ja alkuperäisvaraosia oman turvallisuutesi vuoksi.
- Laitteen virheellisestä käytöstä voi seurata vammoja.
- Sekoituskulhojen terät, hienonnuspää, minisilppuri, mylly, rummut,

vihannesten leikkuuterät, metalliterä (mallista riippuen) ovat hyvin teräviä:

- Irrota metalliterä käyttölaitteesta ennen kuin tyhjennät kulhon sisällön (mallista riippuen).
- Kaikki lisävarusteet, jotka voidaan asentaa monitoimipään yläosaan, täytyy irrottaa ennen pään vapautuspainikkeen painamista.
- Älä koske liikkuvia osia. Anna osien aina pysähtyä kokonaan ennen lisätarvikkeiden irrotusta.
- Älä koske vispilöihin, sekoittimeen tai taikinakoukkuun laitteen ollessa toiminnassa.
- Varo, etteivät pitkät hiukset, huivit, solmiot tms. joudu laitteeseen sen ollessa toiminnassa.
- Älä koskaan työnnä mitään välineitä (lusikkaa, lastaa ym.) tai sormiasi kannen, rungon tai astian suppilon läpi tai rumpukammioon (G1) (lisävarusteet riippuvat mallista). Käytä aina mukana tullutta työnnintä ruoan ohjaamiseen.
- Älä käytä sekoituskulhoa ilman kantta.
- Käytä vain yhtä lisätarviketta kerrallaan.
- Älä kaada sekoituskulhoon kiehuva nestettä (yli 80 °C).
- Älä käytä mitään lisävarusteita, jos kulho on tyhjä tai sekoita vain kiinteitä aineksia.
- Älä poista kantta ennen kuin laite on pysähtynyt kokonaan.
- Aseta sekoituskulhoon nestemäiset aineet aina ennen kiinteitä aineita.
- Älä käytä lisävarusteita säilytysastioina (pakastamiseen, lämmittämiseen, sterilointiin, mikroaaltouunissa jne.)
- Älä käytä laitetta koskaan muiden kuin ruoka-aineiden kanssa. Ylimenemisen välttämiseksi älä ylitä kulhon enimmäistasoa tai käyttöohjeissa mainittuja enimmäismääriä.
- Älä käytä laitetta, jos mehulingon pyörivä suodatin tai kansi (mallikohtainen) on vaurioitunut tai siinä on näkyvä halkeama.
- Katkaise laitteen virta ja irrota laite virtalähteestä, ennen kuin vaihdat lisälaitteita tai lähestyt käytön aikana liikkuvia osia.
- Ole varovainen, kun kaadat kuumaa nestettä laitteen kulhoon, sillä se voi kiehahtaa nopeasti ja roiskua ulos laitteesta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa, lukuun ottamatta:
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen keittiötilat
 - maatilat
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakkaat
 - aamiaismajoitustyyppiset palvelut.

- Lisätietoa lisävarusteiden kokoamisesta ja laitteesta irrottamisesta on käyttöoppaassa.
- Katso käyttöohjeesta kullekin lisätarvikkeelle sopivat nopeudet ja käyttöajat.

VAIN EUROOPAN MAAT

- Koskee kaikkia lisätarvikkeita paitsi lankavispilää sekä raastinosia: Lapset eivät saa käyttää laitetta. Älä jätä laitetta tai sen sähköjohtoa lasten ulottuville.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Sellaiset henkilöt, joiden ruumiilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, voivat käyttää tätä laitetta, jos käyttöä valvotaan tai heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevia ohjeita ja he ymmärtävät hyvin siihen liittyvät vaarat.
- Vatkaus-, raastin- ja hienonnuslisävarusteita saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Varoitus: lue turvallisuusohjeet sisältävä kirjanen ja nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

KUVAUS

A	Moottoriyksikkö	B	Kulhoyksikkö
A1	Nopeudenvälitsin	B1	Kansi
A2	Monitoimipään vapautuspainike	B2	Kulho
A3	Monitoimipääyksikkö	C	Sekoittimen lisävarusteet
A4	Sekoittimen lisävarusteiden aukko	C1	Sekoitin
A5	Lihamyllyn aukko	C2	Taikinakoukku
A6	Lihamyllyn aukon suojus	C3	Pallovispilä
A7	Nopean toiminnon aukko	E	Minichopper (*riippuen mallista)
A8	Nopean toiminnon aukon suojus		

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Pese kaikki lisävarusteosat astianpesuaineella ja vedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta "Laitteen puhdistaminen"). Huuhtelee ja kuivaa.
 - Aseta laite tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle. Varmista, että nopeudenvälitsin (A1) on asennossa "O", ja työnnä laitteen virtapistoke pistorasiaan.
 - Voit käynnistää laitteen usealla eri tavalla (katso kaaviot A1):
 - Jaksoittainen käyttö (sykäys): Tämä sykäsasetus mahdollistaa paremman hallinnan ruokaa valmistettaessa.
 - Jatkuva käyttö: Valitse haluamasi asetus vaihtoehtojen "1" ja "6/max." väliltä valmistettavan ruoan mukaisesti.
 - Pysäytä laite kääntämällä valitsin (A1) asentoon "O".
- Tärkeää: Laite käynnistyy vain, jos suojus (A8) ja pää (A3) on lukittu paikoilleen. Jos vapautat suojuksen (A8) ja/tai pään (A3) laitteen ollessa käynnissä, laite pysähtyy välittömästi. Lukitse suojus ja/tai pää uudelleen paikalleen, käännä valitsin (A1) takaisin asentoon "O" ja jatka sitten laitteen käyttöä normaaliin tapaan valitsemalla haluamasi nopeus.

1 SEKOITTAMINEN/VAIVAAMINEN/VISPAAMINEN/EMULGOINTI/VATKAAMINEN

Voit valmistaa ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa (B1) ja sen kantta (B2) käyttämällä enimmillään 1,8 kg kevyttä seosta käytettävien elintarvikkeiden tyyppin mukaisesti.

TARVITTAVAT LISÄVARUSTEET: ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho (B1), roiskeilta suojaava kansi (B2), taikinakoukku (C2) tai sekoitin (C1) tai pallovispilä (C3)

1.1 – KOKOAMINEN

Noudata kaavioita 1.1–1.4.

1.2 – KÄYTTÖ, VINKKEJÄ JA PURKAMINEN

- Aloita kääntämällä nopeudenvälitsin (A1) haluttuun nopeuteen ruokaohjeen mukaisesti.
- Voit lisätä ruoka-aineita kannessa (B2) olevan reiän läpi valmistuksen aikana.
- Pysäytä laite kääntämällä valitsin (A1) asentoon "O".

Vinkkejä:

VAIVAAMINEN (käyttöaika enintään 10 minuuttia)

- Käytä taikinakoukkuja (C2) nopeudella "1". Voit vaivata enintään 500 g jauhoja (esim. vaaleaa leipää, monijyväleipää, murotaikinaa tai makeaa murotaikinaa).

SEKOITTAMINEN (käyttöaika enintään 10 minuuttia)

- Käytä sekoitinta (C1) ja valitse nopeus arvojen "1" ja "6/max" väliltä.
- Voit sekoittaa enimmillään 1,8 kg kevyttä seosta (kuivakakku, keksit jne.).

- Älä koskaan käytä sekoitinta (C1) raskaan taikinan tai tuoreen pastataikinan (lasagne, rigatoni, bigoli jne.) vaivaamiseen.

VISPAAMINEN/EMULGOINTI/VATKAAMINEN (käyttöaika enintään 10 minuuttia)

- Käytä pallovispilää (C3) ja valitse nopeus arvojen "1" ja "6/max" väliltä.

- Voit valmistaa majoneesia, aiolia, kastikkeita, vatkatujsa kananmunanvalkuaisia (3–8 valkuaisia), crème Chantillyä (enintään 800 ml) jne.

- Älä koskaan käytä pallovispilää (C3) kevyen taikinan vaivaamiseen tai sekoittamiseen.

Purkaminen: odota, että laite pysähtyy kokonaan, ja pura laite sitten noudattamalla kaavioiden 1.1–1.4 kokoamisohjeita käänteisessä järjestyksessä.

3 PIENOISSI LEIKKAUS PIENET MÄÄRÄT (*MALLISTA RIIPPUVAT TARVITTAVAT LISÄVARUSTEET (E*):

Minileikkurin kansi (E1), minileikkurin kulho (E2)

3.1 - KOKOAMINEN

Noudata kaavioita 3.1, 3.2 ja 3.3.

3.2 - KÄYTTÖ, VINKKEJÄ JA PURKAMINEN

- Minichopperilla voit hienontaa seuraavat tuotteet erittäin hienoksi:
 - Sianliha (vatsa), naudanliha: 250 g / 5 s / «Pulssi».
 - 100 g jauhoja, 60 g vettä, 2 g hiivaa, 2 g suolaa: 10 s / "Pulssi".
- Tätä minisilppuria ei ole tarkoitettu koville tuotteille, kuten kahville, tai nesteille.

Purkaminen: Odota, että laite pysähtyy kokonaan, ja suorita sitten kokoamisvaiheet

kaavioissa 3.1-3.3 päinvastaisessa järjestyksessä.

LAITTEEN PUHDISTAMINEN

- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- Älä upota laitetta (A) veteen äläkä aseta sitä juoksevan veden alle. Pyyhi se kuivalla tai hieman kostealla liinalla.
- Pura lisävarusteet kokonaan ja huuhtelee ne pian käytön jälkeen. Käsittele kaikkia teriä varoen vammojen välttämiseksi (kaavio 3.3).
- Pese, huuhtelee ja kuivaa lisävarusteet.

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITE EI TOIMI

- Katso lisätietoja kohdasta Ennen käyttöä.

Eikö laite toimi vieläkään? Ota yhteys valtuutettuun huoltokorjaamoon (yhteystiedot ovat huollosta kertovassa julkaisussa).

PERUSRUOKAOHJEITA

CRÈME CHANTILLY

Ainesosat: 400 ml kylmää kermaa (vähintään 30 % rasvaa) ja 35 g tomusokeria

Laita kaikki ainekset kylmään sekoituskulhoon ja aseta sitten kansi ja pallovispilä paikoilleen. Käytä 3 minuutin ajan nopeudella 5 ja nosta sitten 1 minuutin ajaksi nopeuteen 6. Tarkkaile crème Chantillyn koostumusta 3,5 minuutin jälkeen, koska koostumus voi muuttua nopeasti kerman lämpötilan ja rasvapitoisuuden mukaan.

MARENGIT

Ainesosat: 4 kananmunanvalkuaista (120 g), 120 g hienoa sokeria ja 120 g tomusokeria

Kuumenna uuni 95 °C:seen. Laita kananmunanvalkuiset ja hieno sokeri sekoituskulhoon ja aseta sitten kansi ja pallovispilä paikoilleen. Käytä 4 minuutin ajan nopeudella 6. Nosta sekoittimen pää ja lisää 120 g tomusokeria. Vatkaa vielä 2 minuutin ajan nopeudella 6. Täytä uurrettu pursotin ja pursota muotoja pellin päälle asetetulle leivinpaperille. Kypsennä 2 tunnin ajan 95 °C:ssa.

KAKKUTAIKINA

Ainesosat: 200 g sokeria, 200 g huoneenlämpöistä voita, 4 kananmunaa (200 g), 200 g jauhoja ja 2 tasapintaista teelusikallista leivinjauhetta (4 g)

Laita kaikki ainekset kulhoon ja aseta sitten kansi ja sekoitin paikoilleen. Käytä laitetta 30 sekunnin ajan nopeudella 1 ja sitten 2 minuutin ajan nopeudella 6. Kun nämä 2,5 minuuttia ovat kuluneet, nosta sekoittimen pää ja kaavi kulhon reunat lastalla. Vatkaa taikinaa sen jälkeen vielä 1 minuutin ajan nopeudella 6. Kaada taikina voilla voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan ja paista 1 tunnin ajan 180 °C:seen lämmitetyssä uunissa.

OHUKAISTAIKINA

Ainesosat: 250 g jauhoja, 5 dl maitoa, 4 kananmunaa, 2 tl vaniljasokeria ja 6 g suolaa

Laita kananmunat, vaniljasokeri ja maito sekoituskulhoon. Aseta kansi ja pallovispilä paikoilleen ja sekoita nopeudella 6. Lisää jauhot vähitellen kannessa olevan aukon läpi lusikalla. Kun kaikki jauhot ovat sekoittuneet, anna taikinan sekoittua 1 minuutin ajan ja valuta seos

sitten hienosilmäisen siivilän läpi. Anna taikinan levätä vähintään 1 tunti huoneenlämmössä ennen ohukaisten paistamista.

MAJONEESI

Ainesosat: 2 kananmunankeltuaista, 20 g sinappia, ripaus suolaa ja 250 ml öljyä

Laita kananmunankeltaiset, sinappi ja suola sekoituskulhoon. Aseta kansi ja pallovispilä paikoilleen ja käynnistä laite nopeudella 6. Lisää öljy vähitellen kannessa olevan aukon läpi 3 minuutin aikana. Kun kaikki öljy on sekoittunut, poista kulho ja vispilä. Kaavi kädellä kulhon reunoja pitkin ja sekoita majoneesi kiinteäksi. Kolme tai neljä sekoitusta riittää. Käytä 24 tunnin sisällä.

LEIPÄTAIKINA

Ainesosat: 3 dl lämmintä (30 °C) vettä, 500 g jauhoja, 10 g suolaa, 5 g kuivahiivaa

Laita jauhot, suola ja kuivahiiva sekoituskulhoon. Aseta kansi ja taikinakoukku paikoilleen ja käynnistä sekoitin nopeudella 1. Kaada vesi vähitellen 1 minuutin aikana kuten majoneesiohjeessa ja jätä taikina sitten vaivattavaksi 9 minuutin ajaksi. Peitä taikina ja anna sen olla 35 °C:ssa 1 tunnin ajan. Taikinan pitäisi kohota kaksinkertaiseksi. Muotoile leipä ja anna sen olla jälleen 1 tunnin ajan 35 °C:ssa. Leivän pitäisi kohota kaksinkertaiseksi. Paista 30 minuutin ajan 220 °C:seen lämmitetyssä uunissa. Aseta uunin pohjalle kulhollinen vettä kosteuden aikaansaamiseksi.

PIZZATAIKINA

Ainesosat viiteen 22 cm:n pizzaan: 500 g jauhoja, 2,8 dl lämmintä (30 °C) vettä, 30 g oliiviöljyä, 5 g kuivattua leivinhiviä, 8 g suolaa ja 10 g sokeria

Laita jauhot, öljy, hiiva, suola ja sokeri sekoituskulhoon. Aseta kansi ja taikinakoukku paikoilleen ja käynnistä sekoitin nopeudella 1. Kaada vesi vähitellen 1 minuutin aikana kuten majoneesiohjeessa ja jätä taikina sitten vaivattavaksi 9 minuutin ajaksi. Peitä taikina ja anna sen olla 35 °C:ssa 1,5 tunnin ajan. Taikinan pitäisi kohota kaksinkertaiseksi. Jaa taikina viideksi 165 g painavaksi palaksi. Jauhota työtaso ja kauli taikinapalat sitten 22 cm:n kiekkoiksi. Aseta taikinakiekot leivinpaperille ja lisää haluamasi täytteet. Anna pizzojen levätä 15 minuutin ajan ja paista niitä sitten yksi kerrallaan 12 minuutin ajan 230 °C:seen lämmitetyssä uunissa.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta **www.obhnordica.fi**

Groupe SEB Finland OY
Bolero Business Park, Atomitie 2
00370 Helsinki
Finland
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE QD1608SO
220-240 V ~, 50-60 Hz
800 W



Oikeus muutoksiin pidätetään.

SAFETY INSTRUCTIONS KITCHEN MACHINE

Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non-compliant appliance use.

- 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 use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check that the power rating of your appliance corresponds to your electrical supply. **Any incorrect connection invalidates the guarantee.**
- This appliance has been designed for indoor and domestic use only, and at an altitude below 2000m.
- Refer to the instruction manual for initial and regular cleaning of parts in contact with food, and for cleaning and maintenance of your appliance.
- Use your appliance on a flat, clean and dry surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Contact an authorised service centre (see list in the service booklet).
- Any maintenance other than routine cleaning and upkeep by customers must be carried out by an approved service centre (see list in the service booklet).
- Do not immerse the appliance, the supply cable or the plug in water or any other liquid.
- The power cord must be kept out of the reach of children and must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- Do not pull on the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet) in order to avoid danger.
- For your own safety, use only accessories and spare parts designed for your appliance and sold in an approved service centre.

- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- The blades of the mixing bowls, the mincing head, the mini-chopper, the grinder, the drums, the vegetable-cutting discs, the metal knife (depending on the model) are very sharp: please ensure you handle these parts with extreme caution to avoid injury.
- You must remove the metal knife from its drive before you empty the bowl of its contents (depending on the model).
- All accessories that can be mounted in the upper part of the multifunctional head must be removed prior to operating the release button for this head.
- Never touch moving parts and always wait for the appliance to come to a complete stop before removing the accessories.
- Do not touch the beaters, the mixer, nor the kneader when the appliance is in operation.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over the appliance during operation.
- Never push utensils (spoon, spatula, etc.) or your finger or any other object through the funnel of the lid, body and tray as well as the drum chamber (G1) (accessories depending on model). Always use the pusher provided to guide the food.
- Do not operate the blender jug without its lid.
- Only use one accessory at a time.
- Never fill the blender jug with a boiling liquid (above 80°C, 176°F).
- Do not use any of the accessories when the bowl is empty or mix solid ingredients only.
- Never remove the lid until the appliance has come to a complete stop.
- When using the mixing bowl, always put in the liquid ingredients before the solid ingredients.
- Do not use the accessories as containers (freezing, cooking, sterilisation, microwave, etc.)
- Never use this appliance with items other than food ingredients. In order to avoid overflowing, do not go over the maximum level of the bowl or the maximum quantity indicated in the user instructions.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover of the juice extractor (according to model) is damaged or has a visible crack.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender

as it can be ejected out of the appliance due to a sudden build up of steam.

- This device is intended for use for domestic use only and is not intended for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Refer to the instruction manual for the assembly and disassembly of the accessories on the appliance.
- Refer to the user instructions for speed control and time of use for each accessory.

EUROPEAN MARKETS ONLY

- For all accessories except whisk and graters: This device should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- The beating, grating and reibekuchen accessories can be used by children aged 8 years and over if they have been given supervision or instruction on how to use the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children, unless they are 8 years of age or older and under the supervision of an adult. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.

Warning: Read the "safety advice" booklet and these instructions for use carefully before using your appliance for the first time.

DESCRIPTION

A Motor unit	B Bowl assembly
A1 Speed selector dial	B1 Lid
A2 Multi-function head release button	B2 Bowl
A3 Multi-function head unit	C Mixer accessories
A4 Mixer accessories output	C1 Beater
A5 Meat mincer output	C2 Dough hook
A6 Meat mincer output cover	C3 Whisk
A7 High-speed output	E Mini chopper (*depending on model)
A8 High-speed outlet cover	

GETTING STARTED

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (see "Cleaning" section). Rinse and dry.
 - Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the speed selector dial (A1) is in the "O" position and plug in your appliance.
 - You have several options for starting your appliance (see A1 diagrams):
 - Intermittent operation (pulse):
This pulse setting gives you better control when preparing food.
 - Continuous operation:
Choose the desired position from "1" to "6/max." according to the food you are preparing.
 - To stop the appliance, turn the dial (A1) to "O".
- Important: The appliance will only start if the cover (A8) and the head (A3) are locked in place. If you release the cover (A8) and/or the head (A3) while the appliance is running, it will stop immediately. Lock the cover and/or the head into place again, turn the control dial (A1) back to position "O", then continue to use the appliance as normal, selecting the desired speed.

1 MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

Depending on the nature of the food items, you can use the stainless steel bowl (B1) and its lid (B2) to prepare up to 1.8 kg of light mixture. ACCESSORIES REQUIRED: Stainless steel bowl (B1), anti-splash lid (B2), beater (C1) or dough hook (C2) or whisk (C3).

1.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 1.1 to 1.4

1.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed selector dial (A1) to the desired speed according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the dial (A1) to "O".

Tips:

KNEADING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the dough hook (C2) at speed "1". You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, multi-grain bread, shortcrust pastry, sweet shortcrust pastry, etc.).

MIXING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the beater (C1) at a speed between "1" and "6/max."
- You can mix up to 1.8 kg of light mixture (pound cake, biscuits, etc.).
- Never use the mixer (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagne, rigatoni, bigoli, etc.).

BEATING / EMULSIFYING / WHISKING (maximum operating time: 10 minutes)

- Use the whisk (C3) at a speed between "1" and "6/max."
- You can prepare mayonnaise, aioli, sauces, beaten egg whites (3–8 egg whites), Chantilly cream (up to 800 ml), etc.
- Never use the whisk (C3) to knead or mix light dough.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 1.1 to 1.4 in reverse order.

3 FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (*DEPENDING ON MODEL ACCESSORIES REQUIRED (E*):

Mini-chopper lid (E1), Mini-chopper bowl (E2)

3.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 3.1, 3.2 and 3.3.

3.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- With the mini-chopper you can chop the following very finely:
 - Pork (belly), beef: 250 g / 5 secs / «Pulse».
 - 100 g flour, 60 g water, 2 g yeast, 2 g salt: 10 secs / “Pulse”.
- This mini-chopper is not intended for hard products such as coffee or for liquids.

Disassembly: Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 3.1 to 3.3 in reverse order.

CLEANING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance (A) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- Disassemble completely and rinse the accessories soon after use. Handle all blades with care to prevent injury (diagram 3.3).
- Wash, rinse and dry the accessories.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- See the section “Getting started”

Is your appliance still not working? Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

BASIC RECIPES

CHANTILLY CREAM

Ingredients: 400 ml cold liquid cream (minimum 30% fat), 35 g icing sugar.

Put all the ingredients into the cold mixer bowl, then fit the lid and the whisk. Run at speed 5 for 3 minutes, then increase to speed 6 for 1 minute. Monitor the consistency of your Chantilly cream from 3 minutes 30 seconds in because it can change quickly depending on the temperature and the amount of fat in the cream.

MERINGUES

Ingredients: 4 egg whites (120 g), 120 g caster sugar, 120 g icing sugar.

Preheat the oven to 95°C. Put the egg whites and the caster sugar in the mixer bowl, then fit the cover and the whisk. Run at speed 6 for 4 minutes. Lift the mixer head and add the 120 g of icing sugar. Beat for a further 2 minutes at speed 6. Fill a piping bag fitted with a fluted nozzle and pipe shapes onto baking paper laid on top of a tray. Cook for 2 hours at 95°C.

CAKE BATTER

Ingredients: 200 g sugar, 200 g room-temperature butter, 4 eggs (200 g), 200 g flour, 2 level teaspoons baking powder (4 g).

Put all the ingredients into the bowl and fit the lid and the beater. Run the appliance at speed 1 for 30 seconds and then speed 6 for 2 minutes. After these 2 minutes and 30 seconds, lift the mixer head and scrape down the sides of the bowl with a spatula; beat the batter for a further 1 minute at speed 6. Pour the batter into a buttered and floured cake mould and bake for 1 hour in an oven preheated to 180°C.

PANCAKE BATTER

Ingredients: 250 g flour, 500 g milk, 4 eggs, 2 sachets vanilla sugar, 6 g salt.

Put the eggs, vanilla sugar and milk into the mixer bowl. Fit the lid and the whisk and mix at speed 6. Gradually add the flour through the lid opening using a spoon. Once all the flour is incorporated, leave it to mix for 1 minute and then strain the mixture through a fine-mesh sieve. Let the batter rest for at least 1 hour at room temperature before making your pancakes.

MAYONNAISE

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, a pinch of salt, 250 ml oil.

Put the egg yolks, mustard and salt into the mixer bowl. Fit the lid and the whisk and start the appliance at speed 6. Gradually add the oil through the lid opening over 3 minutes. When all the oil is incorporated into the emulsion, remove the bowl and the whisk. With your hand, scrape down the sides of the bowl, mixing your mayonnaise to firm it up. Three or four stirs will be enough. Consume within 24 hours.

BREAD DOUGH

Ingredients: 300 g warm water at 30°C, 500 g flour, 10 g salt, 1 sachet dried yeast (5 g).

Put the flour, the salt and the dried yeast into the mixer bowl. Fit the lid and the dough hook, then start the mixer at speed 1. Pour in the water gradually over 1 minute as for the mayonnaise, then leave to knead for 9 minutes. Cover the dough and leave to stand at 35°C for 1 hour. It should double in size. Shape your bread and leave it to stand once again for 1 hour at 35°C. Your bread should double in size. Cook for 30 minutes in an oven preheated to 220°C, placing a bowl of water at the bottom of the oven to create humidity.

PIZZA DOUGH

Ingredients for five 22-cm pizzas: 500 g flour, 280 g warm water at 30°C, 30 g olive oil, 1 sachet dried baker's yeast (5 g), 8 g salt, 10 g sugar.

Put the flour, oil, yeast, salt and sugar into the mixer bowl. Fit the lid and the dough hook, then start the mixer at speed 1. Pour in the water gradually over 1 minute as for the mayonnaise, then leave to knead for 9 minutes. Cover the dough and leave to stand at 35°C for 1 hour 30 minutes.

It should double in size. Divide the dough into five 165-g pieces. Flour your work surface then roll out your five pieces into 22-cm discs. Place the discs of dough on baking paper, then garnish with the toppings of your choice. Let the pizzas rest for 15 minutes, then cook one at a time for 12 minutes each in an oven preheated to 230°C.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Information about your warranty is available at **www.obhnordica.com**

TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5

172 66 Sundbyberg

Phone 08-629 25 00

www.obhnordica.com

Technical data

OBH Nordica TYPE QD1608S0

220-240V ~, 50-60 Hz

800 W



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code
to receive our latest offers.