



DESIGNING GOOD LIFE

Stick Mixer FROST

*Mix, blend, chop and
whip with style*



Making good!



Bruksanvisning – svenska sida	3 – 8
Brugsanvisning – dansk side	9 – 14
Bruksanvisning – norsk..... side	15 – 20
Käyttöohjeet – suomi sivu	21 – 27
Instruction manual – english..... page	28 – 33



Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten vid uppehåll i användandet, om problem uppstår, efter användning, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Motordelen får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom barns räckhåll.
6. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn. Barn ska hållas under uppsyn så att det inte leker med apparaten.
7. Denna apparat kan användas av personer med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt och att de är medvetna om möjliga risker.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. Apparaten är endast avsedd att användas för tillberedning av olika livsmedel.
12. Apparaten får inte användas kontinuerligt utan paus. Maximal användningstid: 1 minut. Vänta minst 2 minuter innan apparaten används igen.



13. Det är mycket viktigt att rengöra apparaten och dess tillhörande delar ordentligt efter användning, eftersom dessa kommer i kontakt med livsmedel.
14. Handskas försiktigt med apparaten, då kniven är mycket vass! Rör inte kniven under användning. Se till att varken fingrar eller redskap kommer i kontakt med kniven! Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
15. Var extra försiktig om du har varm vätska i behållaren, eftersom det kan förekomma stänk.
16. Denna apparat är endast avsedd att användas för mixning av mindre mängder.
17. 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.
18. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
19. Apparaten är endast för privat bruk.
20. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Innan användning

Torka av stavmixern med en fuktig trasa innan användning.

Stavmixern puréar, blandar, vispar och hackar ingredienserna snabbt och enkelt. Perfekt för t.ex. såser, soppor, dressingar, barnmat, cocktails, sorbet o.s.v. eller till att hacka nötter e d, eller till att vispa t.ex. grädde. Den kan även användas för att krossa is till t.ex. drinkar.

Stavmixern används med den medföljande behållaren, men kan också användas i nästan vilket kärl som helst. Om den användes i en annan skål eller kärl så bör man vara försiktig för att undvika stänk.





Om den ska användas direkt i grytor/ kastruller ska den alltid tas bort från spispattan så att mixern inte utsätts för höga temperaturer (max. 75-80 °C) från kastrullens varma botten.

Beskrivning

1. ON-knapp
2. Turbo-knapp
3. Motordel
4. Hastighetsväljare
5. Stavmixer
6. Hållare för visp
7. Visp
8. Lock till minihackarens behållare
9. Knivdel till minihackaren
10. Behållare till minihackaren 500 ml
11. Bägare till stavblender 800 ml
12. Lock till bägare



Användning

Sätt på den löstagbara mixerstaven på motordelen genom att försiktigt trycka fast skftet på motordelen tills det klickar fast, stavmixern är då rätt monterad. Sätt kontakten i ett vägguttag. Se till att sladden inte hänger i vägen.

Sänk ner stavmixern i ingredienserna innan den startas för att undvika stänk. Tryck ON- knappen och för försiktigt stavmixern upp och ned längs sidorna i långsamma, roterande rörelser. För att ställa in hastighet vrider man på hastighetsväljaren överst på motordelen. För att välja den högsta hastigheten kan man välja turbo- knappen.

När man släpper ON- knappen eller turbo- knappen, stannar motorn. Håll in knappen i intervaller på ca 10 sekunder, släpp knappen ett kort ögonblick och starta igen. Fortsätt så tills ingredienserna fått önskad konsistens.

Eftersom stavmixern jobbar snabbt är de flesta ingredienser färdiga på under 1 minut, det är därför bra att arbeta i korta intervaller speciellt i början när man inte är så van med stavmixern. Observera att stavmixern endast får användas kontinuerligt i max 1 minut vid mjuka råvaror och max 10 sekunder vid hårda råvaror. Därefter ska den vila i några minuter för att den ska hinna svalna innan den startas igen.

Om stavmixern ska användas till att krossa is, så bör man inte lägga i för stor mängd åt gången, börja med max 5-8 isbitar. Håll även i en skvätt vatten i behållaren innan apparaten startas. Använd "turbo" knappen tills du fått önskat resultat.

Efter användning tas stavmixern upp ur behållaren eller skålen och kontakten dras ur.



Mixerstaven avmonteras genom att trycka på de två knappar längst ner på motordelen, därefter kan den sköljas under rinnande vatten. För rengöring av kniven används en mjuk diskborste och varmt diskvatten. Låt aldrig kniven ligga i vatten då vatten kan tränga in i höljet och skada kniven.

Så används minihackaren

Minihackaren är perfekt till att hacka råvaror så som kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandlar, etc.

Ta bort plastskyddet från knivdelen. **OBS!** Knivdelen är mycket vass! Ta aldrig direkt i knivbladen utan endast i plastdelen. Behållaren placeras på en plan yta varefter knivdelen sätts på axeln i mitten av behållaren.

Fyll på med de ingredienser som ska hackas. Sätt på locket och vrid medurs tills det klickar fast.

Motordelen låses sedan fast på behållaren genom att trycka ner motordelen tills den klickar fast.

Minihackaren är avsedd att användas för mindre mängder och den får därför maximalt bearbetas i tabellen angivna mängder för att få ett tillfredsställande resultat och för att undvika överbelastning av apparaten.

Råvara	Tillredning	Maxmängd	Ca tid
Kött	Skärs i bitar à 2 cm	250 g	15 sek.
Örter	Sköljs och torkas torra	50 g	10 sek.
Hasselnötter/ mandlar	Enbart nöten, inga skal	150 g	15-25 sek.
Ost	Skärs i mindre tärningar	100 g	10 sek.
Lök	Skalas och skärs i mindre bitar à 2-3 cm	200 g	10-15 sek.
Vitlök	Skalas och delas i klyftor	5-8 klyftor	5 sek.
Morötter, råa	Skalas och skärs i bitar à 1 cm	150 g	5 korta tryck och 20-30 sek.
Choklad	Skärs kylskåpskall i bitar à 1 cm	50 g	5 korta tryck och 30 sek.



VIKTIGT!

För att undvika att skada kniv och behållare bör följande inte tillredas i minihackaren: korn, muskotnöt och kaffeböner. Skador som uppstått därav omfattas inte av reklamationsrätten.

Sätt i kontakten i ett vägguttag. Apparaten startas genom att trycka på ON-knappen och arbetar så länge denna hålls in. Hastigheten kan regleras på hastighetsväljaren överst på motordelen. För att välja högsta hastigheten kan man välja turbo- knappen. Det rekommenderas att starta med små, korta tryck på knappen och därefter låta apparaten arbeta oavbrutet tills önskat resultat uppnåtts. Var dock uppmärksam på att minihackaren endast får köras kontinuerligt i max 1 minut åt gången vid mjuka råvaror och max 10 sekunder vid hårda råvaror. Därefter bör den svalna i några minuter inna ytterligare användning.

Under användning hålls motordelen med den ena handen och behållaren med den andra handen.

Efter användning tas motordelen bort från behållaren genom att trycka på de två knapparna längst ner på motordelen, därefter kan motordelen tas bort och kontakten dras ur. Därefter tas locket av behållaren och knivdelen tas försiktigt bort.

VIKTIGT!

Kniven är mycket vass och ska därför hanteras med försiktighet. Ta aldrig av locket och ta aldrig loss kniven innan kniven står helt still.

Så används vispen

Vispen används endast för att vispa grädde, äggvitor, lättare smet som t.ex. pannkakssmet eller kakmixer samt färdiga dessertmixer.

Sätt vispen på visphållaren och montera därefter vispen på motordelen tills den sitter fast. Placera vispen i behållaren innan motordelen startas. Tryck på ON-knappen för att starta vispningen.

OBS! Vispen får endast köras kontinuerligt i max 2 minuter.

Efter användning dras kontakten ur. Därefter tas vispen bort från motordelen genom att trycka på de två knapparna längst ner på motordelen, vispen och behållaren kan tas bort från motordelen. Behållaren kan nu tas bort från vispen.

Rengöring och underhåll

Motordelen får endast torkas av med en lätt fuktig trasa eller hushållspapper. De övriga delarna diskas i varmt diskvatten eller i diskmaskin. Vid diskning i diskmaskin ska delarna placeras i den övre korgen, aldrig i botten då den kraftiga värmeutvecklingen kan deformera plastdelarna.



Plastdelarna kan missfärgas av vissa råvaror som t.ex. morötter. Detta kan tas bort genom att gnida med lite vegetabilisk olja på delarna innan de placeras i diskmaskinen.

VIKTIGT!

Motordelen får aldrig sköljas under rinnande vatten eller nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Således får motordelen naturligtvis heller aldrig diskas i diskmaskin.

OBS! Bägarna får aldrig användas i mikrovågsugn.

Kassering av förbrukad apparatur



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

Reklamationsrätt

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

OBH Nordica AB

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

Teknisk data

OBH Nordica 7705
220-240V ~, 50 Hz
800 W



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.





Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når der sættes dele på eller tages dele af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Motordelen må ikke neddyppes i vand eller andre væsker. Apparatets øvrige dele må ikke vaskes i opvaskemaskine.
5. Apparatet må ikke anvendes af børn. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde.
6. Børn må ikke rengøre og vedligeholde apparatet. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. Dette apparat kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Apparatet bør kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.



12. Apparatet må ikke anvendes kontinuerligt uden pause. Maksimal anvendelsestid: 1 minut, vent derefter mindst 2 minutter inden apparatet tages i brug igen.
13. Det er meget vigtigt at rengøre apparatet og beholderen omhyggeligt efter brug, eftersom de kommer i kontakt med levnedsmidler.
14. Apparatet skal håndteres med omhu, da kniven er meget skarp! Rør ikke kniven, mens den er i brug. Sørg for at hverken fingre eller redskaber kommer i kontakt med kniven! Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden kniven rengøres.
15. Vær ekstra omhyggelig når der er varme væsker i beholderen, da der kan forekomme stænk op over kanten.
16. Dette apparat er kun beregnet til miksning af mindre mængder.
17. 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.
18. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
19. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
20. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.





Før brug

Stavblenderen tørres af med en fugtig klud inden brug.

Stavblenderen purerer, blender, pisker og hakker fødevarer lynhurtigt og let. Velegnet til f.eks. saucer, supper, dressinger, diæt- og babymad, cocktails, sorbetis osv., til at hakke nødder og lignende eller til at piske f.eks. flødeskum. Desuden kan den anvendes til at knuse is til f.eks. drinks.

Stavblenderen bruges i det medfølgende bæger, men kan også anvendes i en hvilken som helst skål, kande eller gryde. Ved brug i skål eller gryde, skal der dog udvises forsigtighed for at undgå stænk. Ved brug direkte i gryde, skal denne dog fjernes fra komfuret, således at stavblenderen ikke udsættes for overophedning (max. 75-80 °C) fra grydens varme bund.

Beskrivelse

1. ON-knap
2. Turbo-knap
3. Motordel
4. Hastighedsvælger
5. Stavblender
6. Holder til piskeris
7. Piskeris
8. Låg til minihakker skål
9. Knivdel til minihakker
10. Minihakker skål 500 ml
11. Bæger til stavblender 800 ml
12. Låg til bæger



Sådan bruges stavblenderen

Montér det aftagelige blenderskaft på motordelen ved at trykke blenderskaftet fast på motordelen, indtil det klikker på plads, hvorefter blenderen er korrekt monteret. Sæt stikket i stikkontakten og tænd for stikkontakten. Sørg for at ledningen ikke kommer i vejen.

Stavblenderen nedsænkes i ingredienserne, før den startes, herved undgås stænk. Tryk på ON-knappen og før forsigtigt stavblenderen op og til siderne i langsomme, roterende bevægelser. For indstilling af hastighed drejes på hastighedsvælgeren øverst på motordelen. For valg af højeste hastighed kan vælges turbo-knappen.

Når ON-knappen eller turbo-knappen slippes, stopper motoren øjeblikkeligt. Hold knappen inde i intervaller på ca. 10 sekunder, slip knappen et kort øjeblik og start igen. Fortsæt på denne måde, indtil ingredienserne har den ønskede konsistens.



Da stavblenderen arbejder meget hurtigt – de fleste ting er færdige på under 1 minut – er det en god idé kun at arbejde med den i korte intervaller: specielt i den første tid, hvor man endnu ikke er fortrolig med stavblenderen. Bemærk dog, at stavblenderen kun må køre kontinuerligt i max. 1 minut ved bløde fødevarer og max. 10 sekunder ved hårde fødevarer, hvorefter den skal hvile i nogle minutter for afkøling, før den genstartes.

Såfremt stavblenderen skal anvendes til at knuse is, skal der ikke knuses for store portioner ad gangen, det anbefales at starte med max. 5-8 isklumper. Hæld yderligere en smule vand i beholderen, inden apparatet startes. Anvend "turbo" knappen, indtil det ønskede resultat opnås.

Efter brug tages stavblenderen op af kanden eller skålen, stikkontakten slukkes og stikket tages ud af stikkontakten.

Stavblenderen afmonteres ved at trykke på de to knapper nederst på motordelen og derefter fjerne blenderskaftet, hvorefter det kan skylles under rindende vand. Til rengøring af kniven anvendes en blød opvaskebørste og varmt sulfovang. Lad aldrig kniven ligge i vand, idet vand vil trænge ind i lejet ved kniven og ødelægge dette.

Sådan bruges minihakkeren

Minihakkeren er velegnet til at hakke fødevarer såsom kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler, bønner osv.

Fjern plastikhætten fra knivdelen. Bemærk: Knivdelen er meget skarp! Tag aldrig direkte på knivbladene, men udelukkende på plastikdelen. Skålen placeres på en plan overflade, hvorefter knivdelen anbringes på akslen i midten af skålen.

Påfyld nu de ingredienser, der skal hakkes. Sæt låget på og drej med uret, indtil der lyder et klik.

Motordelen låses herefter fast på skålen ved at trykke motordelen ned, indtil den klikker på plads.

Minihakkeren er beregnet til mindre portioner, og der må derfor maksimalt bearbejdes de i tabellen angivne mængder, da hakkeresultatet ellers ikke bliver tilfredsstillende, og der er risiko for overbelastning af apparatet.

Type	Tilberedelse	Max. mængde	Ca. tid
Kød	Skæres i stykker à 2 cm	250 g	8 sek.
Krydderurter	Skylles, ribbes og tørres godt	50 g	8 sek.





Hasselnødder eller mandler	Kun selve nødden og ikke skallen	100 g	8 sek.
Ost	Skæres i mindre tern	100 g	5 sek.
Løg	Pilles og skæres i stykker à 2-3 cm	150 g	8 sek.
Blød frugt	Skæres i mindre stykker	200 g	6 sek.
Gulerødder, rå	Skrælles og skæres i stykker à 1 cm	150 g	5 korte tryk / 20-30 sek.
Chokolade	Afkøles i frostrum og skæres i stykker à 1 cm	50 g	5 korte tryk / 30 sek.

VIGTIGT!

For at undgå beskadigelse af lejer, kniv og beholder, bør følgende ikke benyttes i minihakkeren: Korn, muskatnød og kaffebønner. Skader opstået som følge heraf er ikke omfattet af reklamationsretten!

Sæt stikket i en stikkontakt. Apparatet tændes ved at trykke på ON-knappen, og arbejder så længe denne holdes inde. Hastigheden kan reguleres på hastighedsvælgeren øverst på motordelen. For valg af højeste hastighed kan vælges turbo-knappen. Det anbefales at starte med små, korte tryk på knappen og derefter lade apparatet arbejde uafbrudt, indtil den ønskede finhedsgrad er opnået. Vær dog opmærksom på, at minihakkeren kun må køre kontinuerligt i max. ét minut ad gangen ved bløde fødevarer og max. 10 sekunder ved hårde fødevarer, hvorefter den skal afkøle i nogle minutter inden yderligere brug.

Under brug holdes motordelen med den ene hånd og skålen med den anden hånd.

Efter brug fjernes motordelen fra skålen ved at trykke på de to knapper nederst på motordelen, hvorefter motordelen kan fjernes. Stikkontakten slukkes og stikket tages ud af stikkontakten. Herefter tages låget af skålen og knivdelen fjernes forsigtigt.

VIGTIGT!

Kniven er meget skarp og skal derfor omgås med forsigtighed. Tag aldrig låget af og afmonter aldrig kniven, før kniven står helt stille!

Sådan bruges piskeriset

Piskeriset anvendes kun til at piske flødeskum, æggevhider, lette deje som pandekagedej eller kageblandinger samt færdige dessertblandinger.

Sæt piskeriset på piskeris-holderen og monter derefter piskerisholderen på motordelen, indtil den klikker på plads. Placer piskeriset i skålen, før motordelen tændes. Tryk på ON-knappen for at tænde for piskeriset.



Bemærk: Piskeriset må kun køre kontinuerligt i max. 2 minutter.

Efter brug fjernes piskeriset fra motordelen ved at trykke på de to knapper nederst på motordelen, hvorefter piskeris og –holder kan fjernes fra motordelen. Stikkontakten slukkes og stikket tages ud af stikkontakten. Herefter fjernes holderen fra piskeriset.

Rengøring og vedligeholdelse

Motordelen må kun tørres af med en blød, let fugtig klud eller med køkkenrulle. De øvrige dele vaskes af i varmt sulfvand eller i opvaskemaskine. Ved vask i opvaskemaskine skal delene placeres i øverste kurv, aldrig i bunden, hvor den kraftige varmeudvikling i nogle tilfælde kan deformere plastdelene.

Plastikdelene kan blive misfarvede af farvede fødevarer som f.eks. gulerødder. Smør derfor lidt vegetabilsk olie på delene, før de sættes i opvaskemaskinen.

VIGTIGT!

Motordelen må aldrig skylles under rindende vand eller neddyppes i vand eller andre væsker. Således må motordelen naturligvis heller ikke vaskes i opvaskemaskinen!

BEMÆRK: Beholder og skål kan ikke anvendes i mikrobølgeovn.

Bortskaffelse af apparatet



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

Reklamationsret

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

OBH Nordica Denmark A/S

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

Tekniske data

OBH Nordica 7705
220-240V ~, 50 Hz
800 W



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.





Sikkerhet og el- apparater

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke brukes.
4. Motordelen må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
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 forstå og vurdere spesielle farer rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. Apparatet er kun beregnet for tilberedning av mat.
12. Apparatet må ikke brukes kontinuerlig uten pause. Maks. brukstid er 1 minutt og vent i minst 2 minutter før apparatet brukes igjen.



13. Det er veldig viktig og rengjøre apparatet og tilbehøret ordentlig, da de er i berøring med mat.
14. Håndter apparatet med forsiktighet, da kniven er veldig skarp! Rør ikke kniven under bruk. Pass på at ikke fingre eller redskaper kommer i kontakt med kniven. Ta alltid støpslet ut av kontakten.
15. Vær forsiktig hvis du har varm væske i beholderen, da det kan sprute.
16. Dette apparatet er kun beregnet for bruk til miksing av mindre mengder.
17. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
18. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
19. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
20. Hvis produktet brukes til annet enn den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Før bruk

Stavmikseren tørkes av med en fuktig klut før bruk.

Stavmikseren mikser, blender, pisker og hakker matvarer raskt og enkelt. Utmerket til f.eks sauser, supper, dressinger, barnemat, cocktails, sorbet osv. Hakke nøtter o.l. eller til å piske f.eks krem. Den kan også brukes til å knuse is.

Stavmikseren kan brukes i den medfølgende kanne, men kan også brukes i en hvilken som helst bolle, kanne eller gryte. Ved bruk i bolle eller gryte skal man være forsiktig for å unngå sprut. Ved bruk direkte i gryte skal denne fjernes fra komfyren slik at stavmikseren ikke utsettes for overoppheting (maks. 75-80°C) fra grytens varme bunn.





Beskrivelse

1. ON- knapp
2. Turbo-knapp
3. Motordel
4. Hastighetsvelger
5. Stavmikser
6. Holder til visp
7. Visp
8. Lokk til minihakker bolle
9. Knivdel til minihakker
10. Minihakker bolle 500 ml
11. Beger til blender 800 ml
12. Lokk til beger



Slik brukes stavmikseren

Montér det avtagbare blenderskaftet på motordelen ved å trykke skaftet fast på motordelen inntil det klikker på plass og blenderen er klar til bruk. Sett støpslet i kontakten og pass på at ledningen ikke kommer i veien.

Stavmikseren senkes ned i ingrediensene for å unngå at det spruter. Trykk på On-knappen og før forsiktig stavmikseren opp og til sidene i langsomme roterende bevegelser. For innstilling av hastighet dreies det på hastighetsvelgeren øverst på motordelen. For valg av høyeste hastighet kan man velge turbo funksjon.

Når ON- knappen eller turbo knappen slippes stopper motoren øyeblikkelig. Hold knappen inne i intervaller på ca. 10 sekunder, slipp knappen et lite øyeblikk og start igjen. Fortsett på denne måten inntil ingrediensene har fått den ønskede konsistens.

Stavmikseren arbeider veldig raskt – de fleste ting er ferdig på under 1 minutt. Det er en god ide og kun arbeide med den i veldig korte intervaller; spesielt den første tiden når man enda ikke er fortrolig med stavmikseren. Merk også at stavmikseren kun skal kjøre i kontinuerlig maks 1 minutt med myke matvarer og maks 10 sekunder med harde matvarer, deretter skal den hvile i noen minutter og avkjøles før man gjentar miksingen.

Etter bruk tas stavmikseren opp av kannen eller bollen, stavmikseren slås av og støpslet tas ut av kontakten.

Hvis stavmikseren skal brukes til å knuse is med, skal det ikke knuses for store porsjoner om gangen. Det anbefales å starte med maks 5-8 isterninger. Ha også litt vann i beholderen før du starter apparatet. Bruk "turbo" knappen inntil det oppnås ønsket resultat.

Skaftet demonteres med trykke på de to knappene nederst på motordelen og deretter fjerne skaftet og skylle den under rennende vann. Til rengjøring av kniven brukes det en myk oppvaskbørste og varmt zalovann. La aldri kniven ligge i vann, da vann trenger inn i pakningen ved kniven og ødelegger den.



Slik brukes minihakkeren

Minihakkeren er velegnet til at hakke matvarer som kjøtt, ost, løk, krydderurter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler, bønner osv.

Fjern plasthetten fra knivdelen. Merk: Knivdelen er veldig skarp! Ta aldri direkte på knivbladene, men på plastdelen. Bollen plasseres på en slett overflate og knivdelen settes på akselen i midten på bollen.

Fyll nå på de ingredienser som skal hakkes. Sett lokket på og drei med klokken inntil det vil høres et klikk.

Motordelen låses deretter fast på bollen ved å trykke motordelen ned inntil det høres et klikk.

Minihakkeren er beregnet til mindre porsjoner og det må derfor ikke bearbeides mere enn de angitte mengder som tabellen under viser, da resultatet ellers ikke blir tilfredsstillende og det er fare for overbelastning av apparatet.

Type	Tilberedelse	Maks. mengde	Ca. tid
Kjøtt	Skjæres i stykker à 2 cm	250 g	15 sek.
Krydderurter	Skylles, ribbes og tørkes godt	50 g	10 sek.
Hasselnøtter/ mandler	Kun selve nøtten og ikke skallet	150 g	15-20 sek.
Ost	Kuttes i mindre terninger	100 g	10 sek.
Hvitløk	Renskes og deles i fedd	5-8 fedd	5 sek.
Gulrøtter, rå	Skrelles og skjæres i stykker à 1 cm	150 g	5 korte trykk og 20-30 sek
Løk	Renskes og skjæres i stykker à 2-3 cm	200 g	10-15 sek.
Sjokolade	Avkjøles i fryser og skjæres i stykker à 1 cm	50 g	5 korte trykk og 30 sek

VIKTIG!

For å unngå skade på pakninger, kniv og beholder bør følgende ikke brukes i minihakkeren: Korn, muskatnøtt og kaffebønner. Skader oppstått som følge av dette blir ikke dekket av reklamasjonsretten!





Sett støpslet i en kontakt. Apparatet slås på ved å trykke på ON-knappen og arbeider så lenge denne holdes inne. Hastigheten kan reguleres på hastighetsvelgeren øverst på motordelen. For valg av høyeste hastighet kan man velge turbo-knappen. Det anbefales å starte med små, korte trykk på knappen og deretter la apparatet arbeide uavbrudt inntil den ønskede finhetsgrad er oppnådd. Vær da oppmerksom på at minihakkeren kun må kjøre kontinuerlig i maks. 1 minutt om gangen med myke matvarer og maks. 10 sekunder med harde matvarer, deretter skal den avkjøle noen minutter før den tas i bruk igjen.

Under bruk holdes motordelen med den ene hånden og bollen med den andre.

Etter bruk fjernes motordelen fra bollen ved å trykke på de to knappene nederst på motordelen og motordelen kan nå fjernes. Ta støpslet ut av kontakten, ta lokket av bollen og knivdelen fjernes forsiktig.

VIKTIG!

Kniven er veldig skarp og skal derfor brukes med forsiktighet. Ta aldri lokket av og demonter aldri denne før kniven har stoppet helt!

Slik brukes vispen

Vispen brukes kun til å piske krem, eggehviter, lette deiger som pannekakerøre eller kakeblandinger og ferdige dessertblandinger.

Sett vispen på vispeholderen og monter deretter vispen på motordelen inntil den klikker på plass. Sett vispen i bollen før motoren startes og trykk på ON-knappen for å starte piskingen.

Merk: Vispingen må kun kjøre i kontinuerlig i maks 2 minutter.

Etter bruk tas støpslet ut av kontakten og deretter fjernes vispen fra motordelen med å trykke på de to knappene nederst på motordelen og deretter kan visp og holder fjernes fra motordelen. Holder kan nå fjernes fra vispen.

Rengjøring og vedlikehold

Motordelen må kun tørkes med en myk, lett fuktig klut eller med tørkepapir. De øvrige deler vaskes i varmt zalovann eller i oppvaskmaskin. Ved vask i oppvaskmaskin skal delene plasseres i øverste kurven, aldri i bunnen hvor den kraftige varmeutviklingen i noen tilfeller kan deformere plastdelene.

Plastdelene kan bli missfarget av fargede matvarer som f.eks gulrøtter. Smør derfor vegetabilsk olje på delene før de settes i oppvaskmaskinen.



VIKTIG!

Motordelen må aldri skylles under rennende vann eller dyppes i vann eller andre væsker. Motordelen må naturligvis heller ikke vaskes i oppvaskmaskinen!

MERK: Beholder og bolle kan ikke brukes i en mikrobølgeovn.

Avlevering av apparatet



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

Reklamasjon

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

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen
0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 7705
220-240V ~, 50 Hz
800 W



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.



Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, laitteen osia kiinnitettäessä tai irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Moottoriosaa ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Sauvasekoittimen muita osia ei tule pestä astianpesukoneessa.
5. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen liitosjohto lasten ulottumattomissa.
6. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
7. Laitetta voivat käyttää henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, mikäli käyttö tapahtuu valvotusti tai heitä on opetettu käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden valmistukseen.



12. Laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti ilman taukoa. Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 1 minuutin ajan, minkä jälkeen on pidettävä vähintään 2 minuutin tauko.
13. Laite ja astia on erittäin tärkeää puhdistaa käytön jälkeen huolellisesti, koska ne molemmat ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.
14. Laitetta tulee käsitellä varoen, sillä terä on erittäin terävä! Älä koske terään käytön aikana. Varo, etteivät sormet tai mitkään esineet pääse kosketuksiin terän kanssa! Irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen terän puhdistusta.
15. Noudata erityistä varovaisuutta käsitellessäsi kuumia nesteitä, sillä ne saattavat roiskua astian reunan yli.
16. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan pienien määrien sekoittamiseen.
17. 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.
18. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
19. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
20. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.





Ennen käyttöä

Pyyhi sauvasekoitin ennen käyttöönottoa nihkeällä liinalla.

Sauvasekoitin soseuttaa, sekoittaa, vatkaa ja hienontaa elintarvikkeet nopeasti ja kätevästi. Se soveltuu esimerkiksi kastikkeiden, keittojen, salaatikastikkeiden, peston, dieetti- ja vauvanruokien, juomien, sorbettien sekä pirtelöiden valmistukseen, pähkinöiden ja muiden vastaavien rouhimiseen sekä esimerkiksi kerman vaahdottamiseen. Laite soveltuu myös jääpalojen murskaamiseen esimerkiksi juomiin.

Sauvasekoitinta voi käyttää sen mukana toimitettavassa astiassa sekä missä tahansa kulhossa, kannussa tai kattilassa. Jos käytät sauvasekoitinta kulhossa tai kattilassa, noudata erityistä varovaisuutta sekoitettavien ainesten roiskumisen välttämiseksi. Jos käytät sauvasekoitinta kattilassa, nosta kattila pois liedeltä, jotta kattilan kuuma pohja ei kuumenna sauvasekoitinta liikaa (enimmäislämpötila 75 - 80 °C).

Kuvaus

1. ON-painike
2. Turbopainike
3. Moottoriosi
4. Nopeudenvälitsin
5. Sauvasekoitin
6. Vispilän pidike
7. Vispilä
8. Teholeikkurin kulhon kansi
9. Teholeikkurin teräosa
10. Teholeikkurin kulho 500 ml
11. Sauvasekoittimen astia 800 ml
12. Astian kansi



Sauvasekoittimen käyttö

Kiinnitä irrotettava sekoitinvarsi painamalla se moottoriosaan, kunnes se naksahtaa paikoilleen. Laite on nyt käyttövalmis. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Varmista, ettei johto ole sauvasekoittimen tiellä.

Upota sauvasekoitin roiskumisen estämiseksi aineiden joukkoon ennen laitteen käynnistämistä. Paina ON-painiketta ja kuljeta sauvasekoitinta hitain pyörivin liikkein varovasti ylös ja alas sekä sivuille. Valitse haluamasi nopeus kiertämällä moottoriosan yläosassa olevaa nopeudenvälitsintä. Suurimman mahdollisen nopeuden voit valita turbopainikkeella.

Moottori pysähtyy välittömästi, kun ON-painike tai turbopainike vapautetaan. Pidä painiketta alas painettuna noin kymmenen sekunnin ajan kerrallaan, vapauta se hetkeksi ja käynnistä laite uudelleen. Jatka näin, kunnes aineiden koostumus on halutunlainen.



Koska sauvasekoitin on erittäin nopea, haluttu lopputulos syntyy useimmiten alle minuutissa. Tämän vuoksi laitetta kannattaa käyttää lyhyissä erissä. Erityisen tärkeää tämä on ensimmäisillä käyttökerroilla, jolloin laite ei ole vielä tuttu. Huomaa myös, että pehmeitä elintarvikkeita käsiteltäessä sauvasekoittimen yhtäjaksoinen käyttöaika on enintään minuutti ja kovia elintarvikkeita käsiteltäessä enintään 10 sekuntia. Tämän jälkeen laitteen on annettava jäähtyä muutaman minuutin ajan, ennen kuin se käynnistetään uudelleen.

Jos haluat murskata jäätä, älä käsittele kerrallaan liian suuria määriä. Suositeltava määrä on enintään 5 - 8 jääpalaa. Lisää astiaan hieman vettä ennen laitteen käynnistämistä. Käytä turbopainiketta, kunnes lopputulos on haluamasi kaltainen.

Nosta sauvasekoitin käytön jälkeen kannusta tai kulhosta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Irrota sekoitinvarsi painamalla moottoriosan alaosassa olevia kahta painiketta ja ottamalla varsi sen jälkeen varovasti irti. Huuhtele sekoitinvarsi juoksevalla vedellä. Puhdista terä pehmeällä tiskiharjalla ja lämpimällä astianpesuainevedellä. Terää ei saa liottaa, koska vesi pääsee tällöin terän laakeriin ja laakeri vaurioituu.

Teholeikkurin käyttö

Teholeikkuri soveltuu lihan, juuston, sipulin, mausteyrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden, manteleiden, papujen ja muiden elintarvikkeiden hienontamiseen.

Poista teräosan muovisuojus. Tärkeää: Teräosa on erittäin terävä! Tartu terän muoviosaan, älä milloinkaan itse terään. Aseta kulho tasaiselle alustalle ja kiinnitä teräosa kulhon keskellä olevaan akseliin.

Lisää hienonnettavat ainekset kulhoon. Sulje kansi kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes se naksahtaa kiinni.

Kiinnitä tämän jälkeen moottoriosan kulhoon painamalla sitä varovasti, kunnes se naksahtaa paikoilleen.

Teholeikkuri on tarkoitettu pienehköjen annosten hienontamiseen. Oheisessa taulukossa on ilmoitettu ne eri aineiden enimmäismäärät, jotka teholeikkuri pystyy käsittelemään ilman, että lopputuloksen laatu kärsii ja laite on vaarassa ylikuumentua.



Ohjeellisia määriä ja käsittelyaikoja:

Aines	Esivalmistelut		Aika
Liha	Leikataan 2 cm:n paloiksi	250 g	n. 15 sekuntia
Mausteyrtit	Huuhdellaan, irrotetaan varsista ja kuivataan huolellisesti	50 g	n. 10 sekuntia
Hasselpähkinät ja mantelit	Vain itse pähkinät ja mantelit, ei kuorta	150 g	n. 15 - 25 sekuntia
Juusto	Leikataan pienehköiksi kuutioiksi	100 g	n. 10 sekuntia
Sipuli	Kuoritaan ja leikataan 2 - 3 cm:n paloiksi	200 g	n. 10 - 15 sekuntia
Valkosipuli	Kuoritaan ja erotetaan kynsiksi	5 - 8 kynttä	n. 5 sekuntia
Raaka porkkana	Kuoritaan ja leikataan 1 cm:n paloiksi	150 g	5 lyhyttä painallusta ja n. 20 - 30 sekuntia
Suklaa	Jäähdytetään kovaksi ja paloitellaan 1 cm:n paloiksi	50 g	5 lyhyttä painallusta ja n. 30 sekuntia

TÄRKEÄÄ!

Jotta laakerit, terä ja kulho eivät vaurioituisi, teholeikkurilla ei saa hienontaa seuraavia aineksia: jyvät, jää, muskottipähkinät ja kahvipavut. Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat syntyneet näiden ainesten käsittelemisestä!

Liitä pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite painamalla ON-painiketta. Laite käy niin kauan kuin pidät painikkeen sisään painettuna. Voit säätää nopeutta moottoriosan yläosassa olevalla nopeudensäätimellä. Suurin mahdollinen nopeus voidaan valita turbopainikkeella. Paina painiketta aluksi muutaman kerran lyhyesti ja sen jälkeen yhtäjaksoisesti, kunnes haluttu lopputulos on saavutettu. Huomaa kuitenkin, että pehmeitä elintarvikkeita käsiteltäessä teholeikkurin yhtäjaksoinen käyttöaika on enintään minuutti ja kovia elintarvikkeita käsiteltäessä enintään 10 sekuntia. Tämän jälkeen laitteen on annettava jäähtyä muutaman minuutin ajan, ennen kuin se käynnistetään uudelleen.

Pidä laitteen käydessä toisella kädellä kiinni moottoriosasta ja toisella kädellä kulhosta.

Irrota moottoriosan käytön jälkeen kulhosta painamalla moottoriosan alaosassa olevia kahta painiketta. Irrota pistotulppa pistorasiasta. Avaa tämän jälkeen kulhon kansi ja poista teräosa varovasti.



TÄRKEÄÄ!

Terä on erittäin terävä, minkä takia sitä on käsiteltävä varovaisesti. Älä poista kantta tai teräosaa, ennen kuin terä on pysähtynyt kokonaan!

Vispilän käyttö

Vispilä soveltuu ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen. Lisäksi sillä voi sekoittaa kevyitä taikinoita kuten pannukakku- tai kakkutaikinaa tai valmiita jälkiruoka-aineksia.

Kiinnitä vispilä pidikkeeseen ja pidike sen jälkeen moottoriosaan niin, että se lukittuu paikoilleen. Pane vispilä astiaan, ennen kuin käynnistät moottoriosan. Käynnistä vispilä painamalla ON-painiketta.

Tärkeää: käytä vispilää yhtäjaksoisesti enintään 2 minuutin ajan.

Irrota käytön jälkeen pistotulppa pistorasiasta. Irrota vispilä pidikkeeseen moottoriosasta painamalla moottoriosan alaosassa olevia kahta painiketta. Irrota tämän jälkeen vispilä pidikkeestä.

Puhdistus ja hoito

Puhdista moottoriosi pehmeällä, hieman nihkeällä liinalla tai talouspaperilla. Pese muut osat lämpimällä astianpesuainevedellä tai astianpesukoneessa. Jos peset osat astianpesukoneessa, pane ne yläkoriin. Osia ei saa pestä astianpesukoneen alakorissa, koska kuumuus voi vaurioittaa muoviosia.

Voimakkaan väriset elintarvikkeet, kuten porkkana, voivat värjätä muoviosia. Voitele osat kasviöljyllä ennen niiden pesemistä.

TÄRKEÄÄ!

Moottoriosaa ei saa huuhdella juoksevalla vedellä eikä upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Näin ollen moottoriosaa ei myöskään saa pestä astianpesukoneessa!

Tärkeää: Astia ja kulho eivät kestä mikroaaltouunia.

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

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita tuote 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 7705

220-240V ~, 50 Hz

800 W



Oikeudet muutoksiin pidätetään.





Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when disorder is experienced, when not in use, when parts are applied or removed from the appliance and before cleaning and maintenance.
4. The motor section must not be immersed into water or other liquids. The other parts of the blender must not be washed in a dish washing machine.
5. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved..
8. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
9. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
10. The appliance should only be used under supervision.
11. The appliance should only be used for preparation of food.





12. The appliance must not be used continuously without a break. Maximum time of use: 1 minute, then wait at least 2 minutes before the appliance is used again.
13. It is very important to clean the appliance and the vessel carefully after use, since they both get into contact with food.
14. The appliance should be handled with care, as the knife is very sharp! Do not touch the knife while it is operating. Be careful that neither fingers nor utensils get into contact with the knife! Always pull out the plug before cleaning the knife.
15. Pay special attention when the vessel contains hot liquids, as drops over the rim may occur.
16. This appliance is only intended to blend small portions.
17. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
18. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
19. The appliance is for domestic use only.
20. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.



Before use

Wipe the stick mixer with a damp cloth before use.

The stick mixer mashes, blends, whips, and chops foods fast and easy. Well suited for e.g. sauces, soups, dressing, dietetic food and baby food, cocktails, sorbet ice, etc., for chopping nuts and similar or for whipping e.g. cream. It can also be used for crushing ice for e.g. drinks.

The stick mixer is used with the enclosed cup, but can be used in any bowl, jug, or pot. Be careful when using the appliance in a bowl or pot due to potential splashing. When using the stick mixer directly in a pot, remove the pot from the stove to prevent the appliance from overheating (max 75-80° C) from the hot base of the pot.

Description

1. ON-button
2. Turbo button
3. Motor part
4. Speed selector
5. Stick mixer
6. Whisk holder
7. Whisk
8. Lid for mini-chopper bowl
9. Knife part for mini-chopper
10. Mini-chopper bowl 500 ml
11. Cup for stick mixer 800 ml
12. Lid for cup



How to use the stick mixer

Mount the removable blending shaft on the motor part by pressing the blending shaft onto the motor part until it engages (you will hear a click sound) and the mixer is correctly positioned. Apply the plug to a power socket and switch on. Make sure that the power cord does not get in the way.

Lower the stick mixer into the ingredients before switching it on to avoid splashing. Press the ON-button and carefully work the stick mixer upwards and to the sides in slow, rotating movements. To set the speed, turn the speed selector on top of the motor part. To choose the highest speed, use the turbo button.

When the ON-button or the turbo-button is released, the motor will stop immediately. Press the button at intervals of about 10 seconds, release the button for a moment and restart. Continue in this way until all ingredients have the texture you want.

Because the stick blender works very fast – most ingredients are done in less than 1 minute – we recommend that you activate the appliance only for short intervals, especially the first times, when you are not yet familiar with it.





Note that the stick mixer should only be activated continuously for max 1 minute when blending soft foods, and max 10 seconds when blending solid foods. Allow the stick mixer to rest and cool off for a couple of minutes before re-activating.

If the stick mixer is used for crushing ice, do not crush too important amounts at a time. We recommend that you start with max 5-8 ice cubes. Add a little more water in the container before switching on the appliance. Use the “turbo” button until you have obtained the wanted result.

After use, remove the stick mixer from the jug or the bowl, switch off the power and remove the plug from the power socket.

Demount the stick mixer by pressing the two buttons at the bottom of the motor part and remove the blending shaft and rinse it under running water. Use a soft brush and hot soapy water to clean the knife. Never soak the knife in water as water will penetrate into the bearing of the knife and damage it.

How to use the mini chopper

The mini chopper is well suited for chopping foods such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds, beans, etc.

Remove the plastic cap from the knife. Please note: The knife is very sharp! Never touch the knife directly, only touch the plastic part. Place the bowl on an even surface, and then place the knife on the shaft in the middle of the bowl.

Add the ingredients to be chopped. Put on the lid and turn clockwise until it engages with a click

Now lock the motor part onto the bowl by pressing the motor part downwards, until it engages with a click.

The mini chopper is designed for small portions and must be activated in accordance with the quantities stated in the table below. If not, the result may not be satisfactory and there is a risk of overloading the appliance.

Type	Preparation	Maximum quantity	Approx. time
Meat	Cut into 2 cm pieces	250 g	15 sec.
Herbs	Rinse, string and dry well	50 g	10 sec.
Hazelnuts/ almonds	Only the nut itself and not the shell	150 g	15 - 25 sec.
Cheese	Cut into small cubes	100 g	10 sec.



Onion	Peel and cut into 2-3 cm pieces	200 g	10 - 15 sec.
Garlic	Peel and separate in cloves	5-8 cloves	5 sec.
Carrots, raw	Peel and cut into 1 cm pieces	150 g	5 short pushes and 20-30 sec.
Chocolate	Keep in freezer and cut into 1 cm pieces	50 g	5 short pushes and 30 sec.

IMPORTANT!

To avoid damage to bearings, knife and container, please do not use the following foods in the mini-chopper: Grain, ice, nutmeg, and coffee beans. Any resulting damage is not covered by the warranty!

Apply the plug to a power socket. Switch on the appliance by pressing the ON-button and the appliance will work as long as the button is pressed. Adjust the speed by using the speed selector at the top of the motor part. To choose the highest speed, use the turbo button. We recommend that you start by pressing the button in short sequences and subsequently let the appliance work continuously until the desired degree of fineness has been obtained. However, note that the mini-chopper must only be activated continuously for a maximum of 1 minute at a time with soft foods, and max 10 seconds with solid foods. Subsequently, the appliance must be allowed to cool off for a couple of minutes before re-activating.

Hold the motor part with one hand and the bowl with the other hand during use.

After use, remove the motor part from the bowl by pressing the two buttons at the bottom of the motor part, upon which the motor part can be removed. Switch off the power and remove the plug from the power socket. Take the lid off the bowl and remove the knife part carefully.

IMPORTANT!

The knife is very sharp and must be handled with care. Never take the lid off and detach the knife before it has stopped completely!

How to use the whisk

The whisk is used only for whipping cream, egg whites, light dough such as pancake dough or cake mixtures, or ready-made dessert mixtures.

Attach the whisk to the whisk holder and mount the whisk holder to the motor part until it engages. Place the whisk in the bowl before the motor part is activated. Press the ON-button to switch on the whisk.

Note: The whisk shall only run continuously for max 2 minutes.





After use, switch off the power and pull the plug from the power socket. Then detach the whisk from the motor part by pressing the two buttons at the bottom of the motor part, and the whisk and the whisk holder can be removed from the motor part. The holder can now be taken off the whisk.

Cleaning and maintenance

Only wipe the motor part using a soft, damp cloth or kitchen roll. The additional parts can be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher. When using the dishwasher, place the parts in the top basket, never at the bottom part, where the powerful heat development in some cases may cause deformation of the plastic parts.

Plastic parts may be discoloured by coloured food such as carrots. Grease the parts with a little vegetable oil before putting them in the dishwasher.

IMPORTANT!

The motor part must never be rinsed under running water or be immersed in water or other liquids. Consequently, the motor part is not dishwasher-safe!

NOTE: The container and the bowl cannot be used in a microwave oven.

Disposal of the appliance



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

Warranty

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

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Tel: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 7705
220-240V ~, 50 Hz
800 W



These instructions are subject to alterations or improvements.







SE/IDV/7705/UVN/140514

