



hercules //
kitchen machine //

1200
WATT

1200 watt //

5.5
LITRES

Stainless steel
bowl 5.5 L //

DIE
CAST

Die cast
aluminium base //



Stepless
speed control //



Adjustable height
of attachments //



Splashguard //



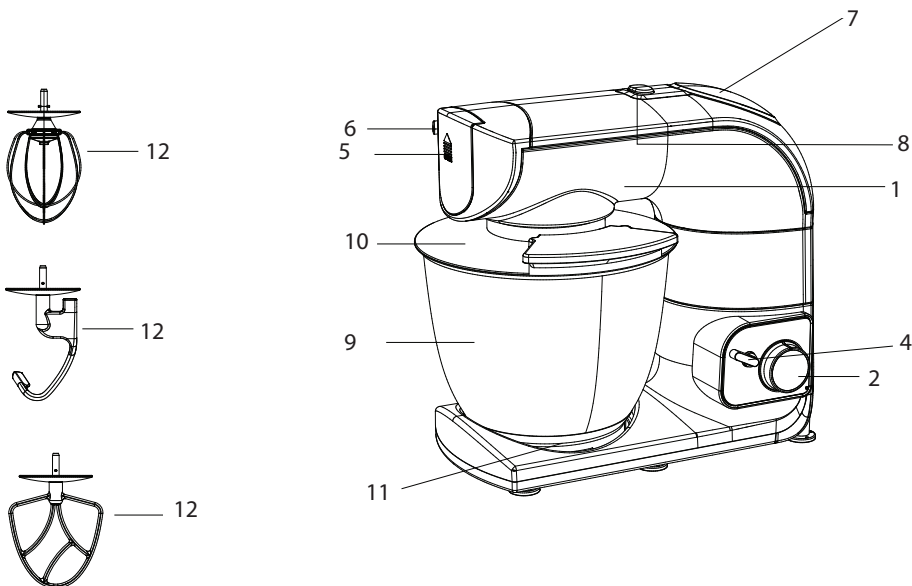
Brugsanvisning – dansk	side	3 – 13
Bruksanvisning – svenska.....	sida	14 – 23
Bruksanvisning – norsk	side	24 – 34
Käyttöohjeet – suomi.....	sivu	35 – 48
Instruction manual – english	page	49 – 59

OBH Nordica K kkenmaskine

F r brug

F r køkkenmaskinen tages i brug første gang, b r brugsanvisningen l ses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Vask alle l se dele i varmt vand tilsat opvaskemiddel f r brug.



Apparatets dele

1. Mixerhoved
2. Hastighedsv lger
3. Kobling til montering af tilbehørsdele (ikke illu.)
4. Udl serh ndtag til udl sning af mixerhoved
5. Aftageligt dæksel til koblingsstykke for kødhakker
6. Udl serknap til dæksel samt kødhakker
7. Dæksel til koblingsstykke for blænder
8. Udl serknap til dæksel
9. Sk l
10. L g
11. Holder til skål
12. K kkenmaskinens tilbehør omfatter:
 - Rørespade (til mørdej, kagedej, kartoffelmos, kagefyld, glasur etc.)
 - Piskeris (til piskning af f.eks.  g, piskefløde, pandekage- og lagkagedej, soufflé)
 - Dejkrog (til g rdeje)

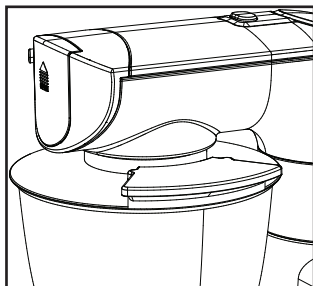
Sådan bruges køkkenmaskinen

F r brug vaskes skål og tilbehør i varmt sæbevand. Skyl delene efter og tør dem grundigt.

Køkkenmaskinen placeres på en plan og stabil overflade. Sæt hastighedsvælgeren på "0" og sørg for at køkkenmaskinen ikke er sat i stikkontakten, når skål og tilbehør monteres. Tryk udløserhåndtaget ned og sæt mixerhovedet i lodret position. Placer skålen i skålholderen på køkkenmaskinen. Skålen drejes med uret, til den sidder fast i skålholderen.

Sæt derefter det ønskede tilbehør (rørespade, dejkrog og piskeris) på koblingen til montering af tilbehørsdele, tryk tilbehøret opad og drej det mod uret for at fastgøre det på koblingen.

Tilsæt ingredienser. Sørg for ikke at overfylde maskinen – Maksimum kvantitet er 2 kg. Tryk udløserhåndtaget ned for at sænke mixerhovedet – hold hånden på mixerhovedet, når det sænkes ned i skålen og sæt derefter stikket i en stikkontakt. Låget monteres ved at trykke det fast på mixerhovedet, således at påfyldningshullet placeres som vist på nedenstående figur:



Køkkenmaskinen tændes ved at dreje hastighedsvælgeren hen på den ønskede hastighed mellem 1 - 6. Se retningslinjer for valg af hastighed på næste side. Sørg **altid** for, at der er ingredienser i skålen, inden køkkenmaskinen startes.

Følg opskriften i henhold til instruktionerne. Efter mixning/æltning af ingredienserne sættes hastighedsvælgeren på 0, hvorefter stikket tages ud af stikkontakten. Låget på skålen fjernes. Tryk herefter udløserhåndtaget ned og sæt mixerhovedet i lodret position og fjern tilbehøret. Skålen fjernes fra skålholderen ved at dreje skålen mod uret.

Bemærk: Ved mixning af tunge dejtyper o.l. må maskinen kun anvendes i 10 minutter ad gangen, hvorefter den skal køle af i 10 minutter.

Overophedning

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

Delene rengøres som beskrevet under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Indstilling af hastigheden

Sæt stikket i en stikkontakt og tænd på kontakten. Det anbefales altid at starte ved laveste hastighed og derefter øge den lidt ad gangen. Sæt låget på skålen, så undgår man at der sprøjtes. Se nedenstående oversigt for anbefalede hastighedsindstillinger.

Brug af mixertilbehør

Nedenstående guide er forslag til valg af hastighed. Begynd på hastighed 1 og øg derefter hastigheden afhængigt af opskriften.

Ret	Tilbehør	Hastighed
Kager (kageblanding samt hjemmelavede)	Rørespade	3
Mørdej	Rørespade	3
Kartoffelmos	Rørespade	4
Glasur	Rørespade	4
Æggehvider (til marengs etc.)	Piskeris	6
Flødeskum	Piskeris	6
Buddingspulver	Piskeris	1
Brød	Dejkrog	3

Læg alle de flydende ingredienser i skålen først og tilføj derefter de tørre ingredienser. Bliv altid i nærheden af køkkenmaskinen under brug. Tilføj altid ingredienserne så tæt på skålens sider som muligt og ikke direkte ind i det roterende tilbehør.

Når der tilberedes kageblandinger, anvendes hastighed 2 for lav hastighed, hastighed 4 for medium hastighed og hastighed 6 for høj hastighed. For at opnå det bedste resultat, bør blandingen mixes i den tid, der er angivet på pakken.

Blandinger, der indeholder store mængder væske, skal mixes på lave hastigheder for at undgå sprøjt. Øg først hastigheden, når blandingen er blevet tykkere.

Når der mixes tynde dejtyper, bør der vælges medium hastighed. Sluk jævnligt for køkkenmaskinen for at skrabe dejen af siderne med en dejskraber.

Mørdej er en af de tykkeste dejtyper, man kan dog gøre det lettere at mixe denne type dej ved at:

- Tilføj smør eller margarine, der har stuetemperatur
- Tilføj ingredienserne en ad gangen og blande ingredienserne godt hver gang, der tilføjes ny ingrediens
- Tilføj en kop mel ad gangen.

Hvis maskinen har svært ved at røre dejen, skal hastigheden sættes op

Hvis der ved en fejl skulle sætte sig noget fast i tilbehøret eller motoren standser, sluk da maskinen og stikket tages ud af stikkontakten. Afhjælp problemet eller reducer mængden i skålen. Lad motoren afkøle i 5 minutter, før køkkenmaskinen tændes igen.

Hvis der ved en fejl skulle sætte sig en ske fast i tilbehøret eller motoren standser, trykkes på off/off knappen og stikket tages ud af stikkontakten. Afhjælp problemet eller reducer mængden i skålen. Lad motoren afkøle i 5 minutter, før køkkenmaskinen tændes igen.

Piskeriset bruges til at piske æggehvider, fløde og lignende. Brug ikke piskeriset til at blande tykke blandinger, såsom mørdej og kartoffelmos.

Køkkenmaskinen kan piske minimum 2 store æggehvider / 1 kop fløde. Piskningen forbedres ved at piskeriset er sænket helt ned i væsken. Det anbefales at bruge en håndmixer ved mindre mængder.

Æggehvider

Læg æggehviderne i den helt rene skål, sæt skålen på plads i skåleholderen og pisk æggehviderne. Undgå sprøjt ved gradvist at øge hastigheden til den ønskede position. Se nedenstående oversigt.

Mængde	Hastighed
--------	-----------

2-4 æggehvider	5-6
6 eller flere æggehvider	4-5

Æggehviderne piskes hurtigt, hold derfor øje med æggehviderne for at undgå, at de bliver pisket for længe.

Flødeskum

Hæld kold piskefløde i den afkølede skål. Sæt skålen på plads i skåleholderen og pisk derefter. Undgå sprøjt ved gradvist at øge hastigheden til den ønskede position.

Mængde	Hastighed
--------	-----------

1 kop	5-6
½ liter	4-5

Flødeskummet piskes hurtigt, hold derfor øje under piskningen.

Tilbehør	Ingredienser	Maksimum	Tilberedningstid	Hastighed
Piskeris	Fløde	250 ml	10 minutter	5-6
	Æggehvider	12 stk.	3 minutter	
Dejkrog	Mel	1350 g	10 minutter	5-6
	Salt	15 g		
	Gær	20 g		
	Sukker	10 g		
	Vand	7 dl		
	Fedtstof	20 g		
Rørespade	Mel	100 g	5 minutter	1-4
	Sukker	100 g		
	Margarine	100 g		
	Æg	2 stk.		
	Svinekød	2000 g	3 minutter	

Justering af piskeris, dejkrog og rørespade

Afstanden fra tilbehørsdelene til bundens skål er fra fabrikken indstillet til standardhøjde. Om ønsket kan denne afstand justeres:

- 1) Sluk maskinen og træk stikket ud af stikkontakten.
- 2) Løft mixerhovedet og isæt den ønskede tilbehørsdel.

- 3) Hold tilbehørsdelen fast med den ene hånd, mens møtrikken løsnes ved hjælp af en svensknøgle eller fastnøgle.



- 4) Sænk mixerhovedet og juster højden ved at dreje på selve tilbehørsdelen. Ideelt skal den kun næsten røre bunden af skålen.
- 5) Løft mixerhovedet og spænd møtrikken igen, mens tilbehørsdelen holdes fast med den ene hånd.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.

Skål og tilbehørsdelene kan vaskes i opvaskemaskine. Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Motordel samt mixerhoved tørres af med en fugtig klud. Anvend ikke skurepulver eller andre skræppe rengøringsmidler, der kan ridse eller mattere overfladen. Tør alle dele grundigt, inden køkkenmaskinen stilles væk.

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

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

Sikkerhed og el-apparater:

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når der sættes dele på eller tages dele af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.

8. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
9. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
10. 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.
11. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm max. 30 mA). Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
12. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
13. 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 reklameretsretten.

Bortskaffelse af apparatet



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

Reklamation

Reklameretsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstempelt 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 6682
220-240 volt vekselstrøm
1200 watt
6 hastighedsindstillinger
Tilbehør:
Rørespade
Dejkrog
Piskeris



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Olivenbrød

0,5 l vand
35 g gær
1 spsk akaciehonning
15 g salt
5 g peber
0,5 dl olivenolie
50 g grofthakkede grønne oliven
50 g grofthakkede sort oliven
1 fed knust hvidløg
400 g durummel
400 g hvedemel

Gær udblødes i lunken vand i skålen og omrøres på hastighed 1. Akaciehonning, salt, peber og olivenolie tilsættes og piskes til en glat masse – ved hastighed 1-2. Tilsæt durum- og hvedemel lidt ad gangen indtil dejen er glat. Den må ikke være for klistret, så det er ikke sikkert alt melet skal anvendes.

Pensl en bageform af passende størrelse med olivenolie og hæld dejen i formen. Pensl dejen med olivenolie og drys med oliven og hvidløg.
Bag brødet i en forvarmet ovn ved 190°C i ca. 30 min.

Baguette

750 g vand
250 g fuldkornsmel
250 g durum mel
500 g hvedemel
30 g salt
20 g gær
30 g honning
Ingredienser efter eget valg som f.eks. krydderier, iblødsatte kerner, solsikkekerner, oliven, rosiner, bær.

Læg alle ingredienser i skålen og ælt dejen ca. 6. min på mellemste hastighed. Dejen skal forblive blød. Lad dejen hvile i skålen i 3 x 45 min., hvor den æltes let imellem hævningerne.

Hæld dejen ud på bordet og lad det vende i durum mel. Del dejen i passende størrelser og læg brødene på bagepladen. Sæt pladen ind i en 250°C forvarmet ovn (ikke varmluft) og skru ovnen ned på 220°C. Bag brødet i 15-20 min. afhængig af størrelsen på brødet.

Brød med soltørrede tomater

15 g gær
6 dl koldt vand
100 g grahamsmel
1 tsk. sukker
1 ½ spsk. groft salt
850 g hvedemel
50 soltørrede tomater

Gær og vand røres sammen i skålen ved lav hastighed og rør herefter grahamsmel, sukker og salt i. Tilsæt gradvist hvedemel og øg hastigheden på maskinen langsomt. Dejen skal forblive smidig og må ikke blive for tør. Lad den hæve tildækket i min. 8 timer og sæt tomaterne i blød så længe. Hak herefter tomaterne fint og ælt dem i dejen.

Form brødet efter ønske og lad det efterhæve en time. Brødet bages i 45 min. ved 190°C.

Madbrød

500 g hvedemel
100 g rugmel (eller anden meltype efter eget valg)
25 g gær
2 tsk. salt
2 tsk. sukker
3,5 dl lunkent vand

Opløs gæren i vanden i skålen og bland resten af ingredienserne i. Rør dejen grundt i 5-6 minutter – øg hastigheden langsomt. Virker dejen for klæg øges melmængden lidt. Lad dejen hæve i skålen ca. 1 time. Ælt den atter godt igennem. Del dejen i to brød, som hæver på bagepladen i ca. 45 min. Bag herefter brødene i ca. 45 min. v. 185°C.

Teboller – ca. 28 stk.

7 dl vand
1 kg hvedemel
30 g salt
20 g gær
100 g durum mel
20 g honning

Læg alle ingredienser i skålen og ælt dejen ca. 6. min på mellemste hastighed. Dejen skal forblive blød. Lad dejen hvile i skålen i 3 x 45 min., hvor den æltes let imellem hævningerne.

Hæld dejen ud på bordet og lad det vende i durum mel. Del dejen i passende størrelser og læg bollerne på bagepladen. Sæt pladen ind i en 250°C forvarmet ovn (ikke varmluft) og skru ovnen ned på 220°C. Bag brødene i 15-20 min. afhængig af størrelsen på brødet. Hold øje med bollerne – de er færdige, når de har opnået en god farve og hvis brødet lyder hult, når man banker det let i bundet.

Svenske kanelbullar (kannelsnegle) – ca. 22 stk.

25 g gær
75 g margarine
2 ½ dl mælk
½ dl sukker
2 tsk. salt
7 1/2 dl hvedemel

Fyld:

50 g margarine
2 spsk. sukker
1 spsk. kanel

Skær smørret i tynde skiver og læg dem i røreskålen. Tilsæt det meste af melet, sukker og salt. Opvarm mælken til ca. 37°C og opløs gæren heri (husk mælken må endelig ikke blive for varm). Tilsæt blandingen røreskålen og rør dejen til den blank og smidig.

Lad den hæve et lunt sted i ca. 30 min. og opvarm imens ovnen til 225-250°C. Tag dejen op ad skålen og ælt den let.

Rul dejen ud i ca. 25 x 50 cm. Fyldet kan nu kommes på og der lægges ud med at fordele margarinen ud over dejen. Strø herefter sukker og kanel ud over dejen. Rul dejen til en rulle og skær så rulle i ca. 20 skiver, ca. 2 cm brede. Læg hver kage med snitfladen opad på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad kagerne hæve under et viskestykke i ca. 30 min.

Pensl kagerne med æg og strø med sukker (evt. perlesukker) og bag dem midt i ovnen 6-8 min.

Muffins med banan og chokolade – ca. 26 stk.

500 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
150 g nødder efter eget valg
250 g rørsukker
2 æg
1 dl lys sirup
5 dl letmælk
1 dl flydende fedtstof
200 g mørk chokolade
1 stor banan

Pisk æg, sirup, mel og fedtstof godt sammen startende på lav hastighed og tilsæt mel, rørsukker og bagepulver sammen med de fintmalede nødder. Tilsæt hakket chokolade og most banan ved at vende det i dejen.

Dejen fordeles i muffinforme og bages i ca. 25 – 30 min. ved 200°C.

Enkel chokoladekage

150 g smør
3 dl sukker
1,45 dl hvedemel
2 tsk. vaniliesukker
4 spsk. kakaopulver
2 æg
Piskefløde
Bær efter eget valg
Citronmelisse

Opvarm ovnen til 200°C. Hæld sukker, mel, vaniliesukker, kakao og æg i skålen. Smelt smørret og hæld det ned til de øvrige ingredienser. Rør grundigt rundt ved laveste hastighed og øg hastigheden efter nogen tid.

Hæld dejen i en springform eller et tærtefad og bag den i ca. 12 minutter. Kagen bliver bedst, hvis den er en anelse blød i midten. Server kagen på en tallerken pyntet med flødeskum, friske bær og en stilk citronmelisse.

Luciaboller – ca. 35 stk

50 g gær
100 g smør
5 dl mælk
250 g kvark
1 g safran
1 1/2 dl sukker
1/2 tsk salt
Ca. 17 dl mel

Pynt: Rosiner
Pensling: 1 æg

Udrør gæren i den lunkne mælk og tilsæt det smeltede smør. Tilsæt de resterende ingredienser, men hold en del af melet tilbage. Rør dejen til den bliver blank og smidig og slipper fra skålens kanter. Tilsæt evt. mere mel efter behov.

Lad dejen hæve i ca. 40 min. Ælt derefter dejen igennem igen og form dem i de traditionelle Luciaformede boller. Læg brødene på en bageplade og pynt med rosiner. Lad brødene efterhæve under et fugtigt klæde i ca. 30 min. hvorefter de pensles med æg og bages i ovnen ved 200°C i ca. 5-8 min eller de store figurer i 10-15 min.

Italienske farsboller

500 g mager hakket skinkekød
2 skiver franskbrød uden skorpe
1/2 dl bouillon
1 æg
2 spsk revet granaost
1 tsk. tørret rosmaring
1 fed knust hvidløg
2 spsk. frisk, hakket persille
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. peber
2 spsk olivenolie

Smuldr brødet i røreskålen og hæld bouillon over. Lad det trække i 15 min. Tilsæt det hakkede kød og bland det hele grundigt ved lav hastighed. Tilsæt æg, ost, rosmarin, persille og hvidløg og krydr med salt og peber.

Form farsen til små runde boller og steg dem på alle sider på en pande – ca. 10 min. Ryst panden af og til således, at bollerne bevarer den runde form.

Grillede græske kødboller

250 g hakket oksekød
250 g hakket svinekød
1 spsk. olivenolie
1 æg
4 spsk. parmesanost
1 spsk. hakket persille
1 tsk. tørret basilikum

2 fed presset hvidløg
½ tsk. revet skal fra en usprøjtet citron
Grillspyd – i bambus eller metal

Hæld alle ingredienser i røreskålen og rør den grundigt sammen. Lad farsen hvile et koldt sted i ca. 1 time. Såfremt der anvendes bambussyd, skal disse lægges i blød imens. Farsen formes til aflange kødboller og stikkes på spyddene – der kan godt være et par kødboller på hvert spyd. Pensl med olivenolie eller evt. en grillolie efter eget valg og grill spyddene i 8-10 minutter alt efter størrelse. Vend og pensl med jævne mellemrum.

Farsbrød med feta og bacon

500 gr. hakket kalvekød
1 æg
1 dl havregryn
2 dl mælk
1 bønne feta i tern
2 fed hvidløg
Bacon i skiver
1 tsk. provence krydderi
Salt og peber

I røreskålen blandes det hakkede kød godt med æg, hvidløg og krydderier ved lav til mellem hastighed. Når farsen er godt blandet, vendes fetaosten forsigtigt i. Hæld blandingen i et smurt ildfast fad og formes det til et brød. Dæk farsen med bacon skraver og bag det i ovnen 1 times tid ved 225°C.

Kalkunfrikadeller

500 g hakket kalkunkød
1 finthakkede løg
1 tsk. karry
2 spsk. mel
2 æg
2 dl skummetmælk
1 bundt hakket dild
havsalt
friskkværnet peber

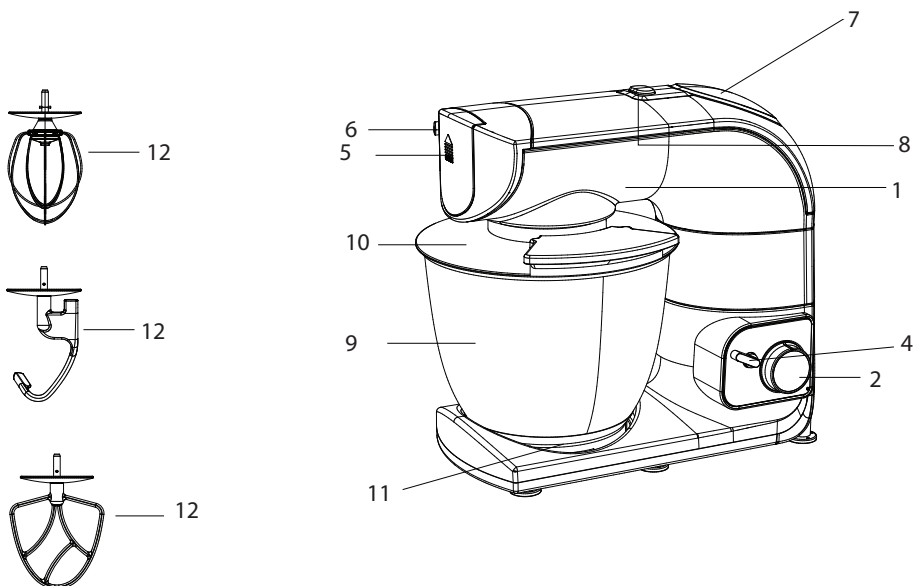
Kødet røres grundigt i røreskålen og løg, salt, peber og resten af ingredienserne tilsættes. Form til frikadeller og steg dem i olie på en pande ved middel varme. 4-6 min på hver side.

OBH Nordica Köksmaskin

Innan användning

Innan köksmaskinen tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom noga och sparas för framtida bruk.

Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel före användning.



Apparatens delar

1. Mixerhuvud
2. Hastighetsväljare
3. Koppling för montering av tillbehörsdelar (ej illustrerad)
4. Spak för frigörning av mixerhuvud
5. Löstagbart lock till kopplingsdel vid användning tillbehör (kötthackare)
6. Knapp för öppning av locket till kopplingsdel (för kötthackare)
7. Lock till kopplingsdel för blender
8. Frigörarknapp till lock
9. Skål
10. Lock
11. Hållare för skål
12. Köksmaskinens tillbehör omfattar:
 - visp
 - degkrok
 - rörspade

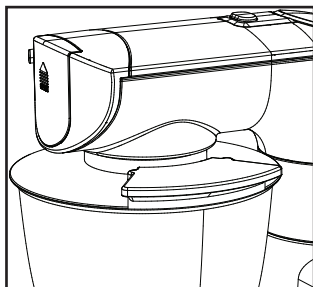
Användning

Diska skål och alla tillbehör i varmt vatten med diskmedel innan användning. Skölj och torka dem grundligt.

Placera maskinen på ett plant och torrt underlag innan den startas. Ställ hastighetsväljaren på 0 och se till att kontakten inte är ansluten när skål och tillbehör monteras. Tryck spaken neråt och ställ mixerhuvudet i lodrät position. Placera skålen i skålhållaren på köksmaskinen. Skålen vrids medurs tills den sitter fast i skålhållaren.

Sätt därefter önskat tillbehör (rörspade, degkrok eller visp) på kopplingen. Tryck tillbehöret uppåt och vrid det moturs för att sätta fast det på kopplingen.

Tillsätt ingredienser. Se till att inte överfylla maskinen, maxkvantiteten är 2 kg. Tryck spaken neråt för att sänka mixerhuvudet, håll handen på mixerhuvudet när det sänks ner i skålen och sätt därefter i kontakten. Locket monteras genom att trycka fast det på mixerhuvudet så att påfyllningshålet placeras enligt bilden nedan:



Starta maskinen genom att vrida hastighetsväljaren till den önskade hastigheten (1-6). Se riktlinjer för val av hastighet längre fram. Se alltid till att det finns ingredienser i skålen innan köksmaskinen startas.

Följ i övrigt receptets instruktioner. När blandningen/vispningen är klar vrids hastighetsväljaren till 0 och kontakten dras ur. Ta bort locket från skålen och tryck spaken neråt och ställ mixerhuvudet i lodrät position och ta bort tillbehöret. Skålen tas bort från skålhållaren genom att vrida skålen moturs.

Notera: vid blandning av tunga degar får maskinen endast köras i 10 minuter åt gången, därefter måste den svalna i 10 minuter.

Överhettning

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

Delarna rengörs enligt instruktioner under avsnittet "Rengöring och underhåll".

Inställning av hastigheten

Sätt i kontakten. Det rekommenderas att starta på den lägsta hastigheten och därefter öka lite åt gången. Sätt på locket på skålen så undviker man att det stänker. Se nedanstående översikt över rekommenderade hastighetsinställningar.

Användning av tillbehör

Nedanstående guide är förslag på val av hastighet. Börja på hastighet 1 och öka därefter hastigheten beroende på recept.

Innehåll	Tillbehör	Hastighet
Kakor (kakmix eller gjord från grunden)	Rörspade	3
Mördeg	Rörspade	3
Potatismos	Rörspade	4
Glasyr	Rörspade	4
Äggvitor	Visp	6
Vispgrädde	Visp	6
Bröddeg	Degkrok	3

Håll först alla flytande ingredienser i skålen och tillsätt sedan de torra ingredienserna. Befinn dig alltid i närheten av köksmaskinen under användning. Detta minskar risken för att innehållet ska stänka ut ur skålen. Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens sidor som möjligt och inte direkt in i det roterande tillbehöret.

När kakmixer tillreds används hastighet 2 för låg hastighet, hastighet 4 för medelhastighet och 6 för hög hastighet. För att uppnå bästa resultat bör blandningen blandas på paketet angiven tid.

Blandningar som innehåller större mängd vätska ska blandas på låg hastighet. Öka först när blandningen tjocknat.

För tunga degar bör man välja medelhastighet. Stäng då och då av köksmaskinen för att skrapa ner ingredienserna från skålens sidor med en degskrapa.

Mördeg är en av de tyngsta degtyperna men man kan dock göra det lättare att blanda denna typ av deg genom att:

- Tillsätta smör eller margarin som är rumstempererat
- Tillsätta ingredienserna en åt gången och blanda noga mellan varje ingrediens
- Tillsätta en dl mjöl åt gången.

Om maskinen har svårt att röra degen ska hastigheten ökas.

Om ett fel skulle uppstå och något skulle fastna i tillbehöret eller att motorn stannar. Stänga av apparaten och dra ur kontakten. Avhjälj problemet eller reducera mängden i skålen. Låt motorn svalna i 5 minuter innan köksmaskinen startas igen.

Vispen används till att vispa äggvitor, grädde eller liknande. Använd inte vispen till att blanda tjocka blandningar så som kakdeg eller potatismos.

Köksmaskinen kan vispa minimum 2 äggvitor/1 dl grädde. Vispningen förbereds genom att vispen sänks ner helt i vätskan. Det rekommenderas att använda en elvisp till mindre mängder.

Äggvitor

Håll äggvitorna i den helt rena skålen, sätt skålen på plats i skålhallaren och vispa äggvitorna. Undvik stänk genom att gradvis öka hastigheten till önskad position. Se nedanstående översikt.

Mängd	Hastighet
2-4 äggvitor	5-6
6 eller fler äggvitor	4-5

Äggvitorna vispas snabbt, håll därför ett öga på äggvitorna för att undvika att de vispas för länge.

Vispgrädde

Håll kall grädde i skålen. Sätt skålen på plats i skålhållaren och vispa. Undvik stänk genom att gradvis öka hastigheten till önskad position.

Mängd	Hastighet
1 dl	5-6
½ liter	4-5

Vispgrädden vispas snabbt så håll ett öga på resultatet.

Tillbehör	Ingredienser	Maximum	Tillredningstid	Hastighet
Visp	Grädde	250 ml	10 minuter	5-6
	Äggvitor	12 stk.	3 minuter	
Degkrok	Mjöl	1350 g	10 minuter	5-6
	Salt	15 g		
	Jäst	20 g		
	Socker	10 g		
	Vatten	7 dl		
	Fett	20 g		
Rörspade	Mjöl	100 g	5 minuter	1-4
	Socker	100 g		
	Smör	100 g		
	Ägg	2 stk.		
	Färs	2000 g	3 minuter	

Justering av visp, degkrok och rörspade

Avståndet från tillbehörsdelen till skålens botten är inställt till standardhöjd vid leverans från fabrik. Om så önskas kan avståndet justeras:

1. Stäng av apparaten och dra ut kontakten.
2. Lyft mixerhuvudet och sätt dit det önskade tillbehöret.
3. Håll fast tillbehörsdelen med ena handen medan muttern lossas med hjälp av en skiftnyckel, se bild.
4. Sänk ner mixerhuvudet och justera höjden genom att vrida på själva tillbehörsdelen. Det idealiska är att den nästan når botten av skålen.



5. Lyft mixerhuvudet och vrid åt muttern igen medans tillbehöret hålls fast med ena handen.

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring.

Skål och tillbehörsdelar kan diskas i diskmaskin. Motordelen får aldrig nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Motordel samt mixerhuvud torkas av med en fuktig trasa. Använd inte starka eller repande rengöringsmedel då de kan repa och matta ner ytan. Torka alla delar grundligt innan köksmaskinen ställs undan.

Kötthackarens matarskrub, kniv samt hålskivor bör smörjas med vegetabilisk olja efter användning för att undvika rostangrepp.

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

Säkerhetsanvisningar

1. Läs noga igenom bruksanvisningen innan användning och spar den till senare tillfälle.
2. Anslut endast apparaten till 230V växelström och använd apparaten endast till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten då apparaten inte används eller om den fungerar onormalt, när det sätts på eller tas bort delar från apparaten samt före rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
6. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
7. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
8. Apparaten bör endast användas under uppsyn.
9. **Hantera apparaten med varsamhet då kniven är väldigt vass! Rör inte vid kniven under användning. Se till att varken fingrar eller redskap kommer i kontakt med kniven!**
10. 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.
11. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
12. Apparaten är endast för privat bruk.
13. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.



Kassering av förbrukad apparatur

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

Reklamationsrätt

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

OBH Nordica Sweden AB

Box 58
163 91 Spånga
Tel 08-445 79 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 6682
220-240V växelström
1200 watt
6 hastighetsinställningar
Tillbehör:
Rörspade
Degkrok
Visp



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

Olivbröd

0,5 l vatten
35 g jäst
1 msk akaciehonung
15 g salt
5 g peppar
0,5 dl olivolja
50 g grovhackade gröna oliver
50 g grovhackade svarta oliver
1 stort vitlöksklyft
400 g durumvete
400 g vetemjöl

Lös upp jästen i ljummet vatten i skålen och rör om på hastighet 1. Honung, salt, peppar och olivolja tillsättes och blandas till en jämn smet på hastighet 1-2. Tillsätt durum- och vetemjöl, lite åt gången tills degen är slät. Den får inte vara för klistrig, eventuellt kan du behöva tillsätta mer mjöl. Pensla en brödform av passande storlek med olivolja och lägg degen i formen. Pensla degen med olivolja och strö oliverna över degen. Grädda brödet i en förvärmad ugn på 190°C i ca 30 min.

Baguette

750 g vatten
250 g fullkornsmjöl
250 g durumvetemjöl
500 g vetemjöl
30 g salt
20 g jäst
30 g honung
Valfria ingredienser som t ex kryddor, frön, nötter, oliver etc.

Lägg alla ingredienser i skålen och knåda degen ca 6 min på medelhastighet. Degen ska förbli mjuk. Låt degen vila i skålen i 3 x 45 min och knåda degen mellan jäsningarna. Håll ut degen på bordet och vänd den i durumvetemjöl. Dela degen i passande storlekar och lägg bröden på bakplåten. Sätt plåten i en förvärmad ugn på 250 (inte varmluft) och sänk temperaturen till 220. Grädda brödet i 15-20 min beroende på storleken på bröden.

Bröd med saltorkade tomater

15 g jäst
6 dl kallt vatten
100 g grahamsmjöl
1 tsk socker
1 ½ msk grovt salt
850 g vetemjöl
5 saltorkade tomater i olja

Jästen löses upp i ljummet vatten och röres om på låg hastighet. Rör därefter ner grahamsmjöl, socker och salt. Tillsätt gradvis vetemjöl och öka hastigheten på maskinen långsamt. Degen ska förbli smidig och får inte bli för torr. Låt den jäsa i minst 8 timmar. Kacka tomaterna fint och tillsätt dem i degen. Forma brödet efter önskemål och låt det efterjäsa i en timme. Brödet gräddas i 45 minuter på 190°C.

Matbröd

500 g vetemjöl
100 g rågmjöl (eller valfri mjölsort)
25 g jäst
2 tsk salt
2 tsk socker
3,5 dl ljummet vatten

Lös upp jästen i ljummet vatten och blanda i resen av ingredienserna. Knåda degen i 5-6 minuter och öka hastigheten vartefter. Verkar degen för kladdig ökas mjölmängden. Låt degen jäsa i skålen i ca 1 timme. Dela degen i två delar som får jäsa på plåten i ca 45 min. Grädda i ca 45 min på 185°C.

Tekakor (ca 28 st)

700 g vatten
1 kg vetemjöl
30 g salt
20 g jäst
100 g durumvetemjöl
20 g honung

Tillsätt alla ingredienser i skålen och knåda degen i ca 6 min på medelhastighet. Degen ska förbli mjuk. Låt degen vila i skålen i 3x45 min och knåda den mellan jäsningarna. Häll ut degen på bordet och vänd den i mjöl. Dela degen i passande storlekar och lägg kakorna på bakplåten. Sätt in plåten i en förvärmad ugn på 250°C (inte varmluft) och sänk värmen till 220°C. Grädda brödet i 15-20 min beroende på storleken på kakorna. Håll ett öga på brödet, de är färdiga när de blivit gyllenbruna.

Svenska kanelbullar (ca 22 st)

25 g jäst
75 g margarin
2 ½ dl mjölk
½ dl socker
2 tsk salt
7 ½ dl vetemjöl

Fyllning:

50 g smör
2 msk socker
1 msk kanel

Skär smöret i tunna skivor och lägg i skålen. Tillsätt det mesta av mjölet, socker och salt. Värm mjölken till 37°C och lös upp jästen (se till att mjölken inte är för varm). Tillsätt blandningen i skålen och knåda degen tills den är blank och smidig. Låt den jäsa i ca 30 min och förvärm ugnen till 225-250°. Ta upp degen och knåda den lätt. Rulla ut degen i ca 25x50 cm. Smöret till fyllningen bres nu ut tunt över degen. Strö över socker och kanel. Rulla degen till en rulle och skär rullen i ca 20 skivor ca 2 cm breda. Lägg varje bulle med snittytan uppåt på en plåt med bakplåtspapper. Låt bullarna jäsa i ca 30 min. Pensla bullarna med ägg och strö på pärlsocker och grädda dem mitt i ugnen 6-8 min.

Muffins med banan och choklad (ca 26 st)

500 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
150 g nötter
250 g rörsocker
2 ägg
1 dl ljus sirap
5 dl lättmjölk
1 dl smält smör
200 g mörk choklad
1 stor banan

Vispa ägg, sirap, mjölk och smör samman på låg hastighet och tillsätt mjöl, rörsocker, nötter och bakpulver. Tillsätt sedan hackad choklad och mosad banan och låt det blandas. Smeten fördelas i muffinsformar och bakas i ca 25-30 min på 200°C.

Chokladkaka

150 g smör
3 dl socker
1,5 dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
4 msk kakaopulver
2 ägg
Vispgrädde
Valfria bär
Citronmeliss

Värm ugnen till 200°C. Häll socker, mjöl, vaniljsocker, kakao och ägg i skålen. Smält smöret och håll ner det i skålen. Rör om på lägsta hastighet och öka hastigheten. Häll smeten i en bakform och grädda den i ca 12 min, kakan blir bäst om den är något kladdig i mitten. Servera kakan med grädde, bär och en kvist citronmeliss.

Lussekatter (ca 35 st)

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk
250 g Arlaköket Kesella kvarg lätt
2 påsar saffran, 1 g
1 1/2 dl socker
1/2 tsk salt
17 dl mjöl
Garnering: russin / Pensling: 1 ägg

Smula jästen i en degbunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37 grader. Häll degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt Arlaköket Kesella kvarg lätt, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från bunkens kanter. Tillsätt ev. mer mjöl. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min. Arbeta ihop degen på mjölat bakbord och baka ut den till ca 35 kusar eller fantasifigurer.

Lägg dem på smorda plåtar. Garnera med russin. Låt jäsa övertäckta i ca 30 min. Sätt ugnen på 225 grader. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen 5-8 min. Stora figurer gräddas i 200 grader i 10-15 min.

Italienska färsbollar

500 g fläskfärs
2 skivor franskbröd utan kanter
½ dl buljong
1 ägg
2 msk riven ost
1 tsk torkad rosmarin
1 stor vitlöksklyfta
2 mask färsk hackad persilja
½ tsk salt
½ tsk peppar
2 msk olivolja

Smula brödet i skålen och häll över buljongen. Låt stå i 15 min. Tillsätt färs och blanda det hela grundligt på låg hastighet. Tillsätt ägg, ost, rosmarin, persilja och vitlök och krydda med salt och peppar. Forma färsen till små runda bollar och stek dem i en stekpanna ca 10 min. Ruska stekpannan då och då så att de behåller sin runda form.

Färsbröd med feta och bacon

500 g nötfärs
1 ägg
1 dl havregryn
2 dl mjölk
1 ask fetaost i tärningar
2 stora vitlöksklyftor
1 pkt bacon
1 tsk provancekryddor
Salt och peppar

Bland färs och ägg i skålen tillsammans med ägg, vitlök och kryddor på medelhastighet. När färsen är väl blandad vändes fetaosten försiktigt i. Håll blandningen i en smord form och forma till en limpå. Täck färsen med bacon och kör i ugn i 1 timme på 225°C.

Kalkonfrikadeller

500 g kalkonfärs
1 finhackad lök
1 tsk curry
2 msk mjöl
2 ägg
2 dl standardmjölk
1 bunt hackad persilja
havssalt
malen peppar

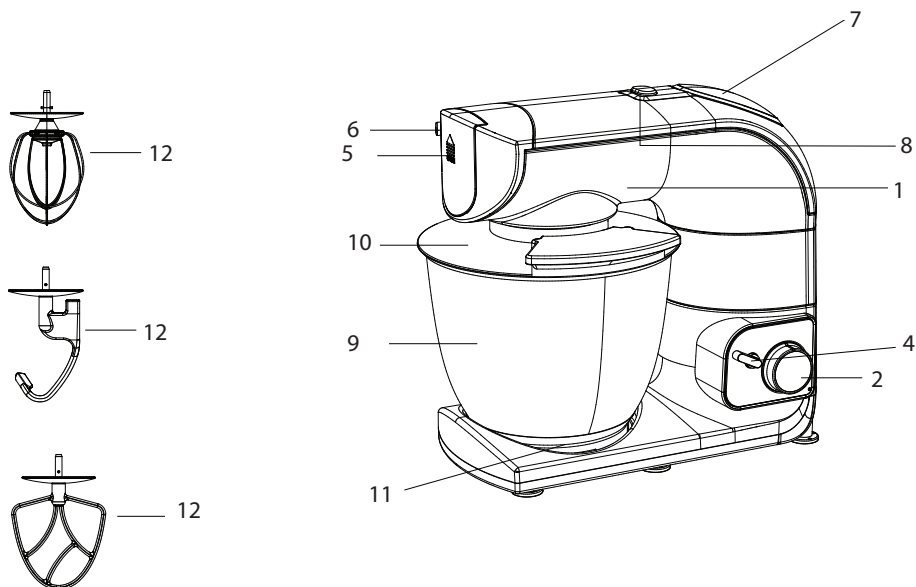
Blanda färs, lök, salt och resten av ingredienserna i skålen. Forma till frikadeller och stek dem i olja i en stekpanna på medelvärme 4-6 min på var sida.

OBH Nordica Kjøkkenmaskin

Før bruk

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

Vask alle løse deler i varmt vann tilsatt oppvaskemiddel før bruk.



Apparatets deler

1. Mikserhode
2. Hastighetsvelger
3. Kobling for montering av deler (ikke vist)
4. Utløserhåndtak for utløsning av mikserhode
5. Avtagbart deksel for kobling til kjøtt hakker
6. Utløserknapp for deksel og kjøtt hakker
7. Deksel til koblingstykke for blender
8. Utløserknapp til deksel
9. Bolle
10. Lokk
11. Holder til bolle
12. Kjøkkenmaskinens deler er:
 - Rørespade (til mørdeig, kakedeig, potetmos, kakefyll glasur etc.)
 - Visp (til pisking av f.eks egg, krem, pannekakedeig, soufflé)
 - Eltekrok (til gjærdeig)

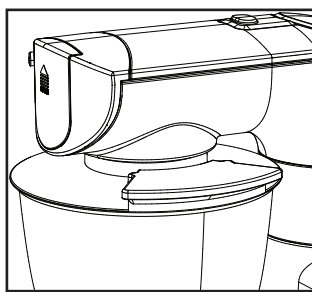
Slik brukes kjøkkenmaskinen

Før apparatet tas i bruk skal bolle og tilbehør vaskes i såpevann og deretter tørke dem grundig.

Kjøkkenmaskinen plasseres på en slett og stabil overflate. Sett hastighetsvelgeren på "0" og pass på at støpslet ikke er satt i kontakten når bollen og delene monteres. Trykk utløserhåndtaket ned og sett mikserhode i loddrett posisjon. Sett bollen i holderen på kjøkkenmaskinen. Bollen dreies med klokken til den sitter fast i holderen.

Sett deretter den ønskede delen (rørespade, eltekrok eller visp) på koblingen for montering av delene og trykk delen opp og drei den mot klokken for å gjøre den fast på koblingen.

Tilsett ingredienser. Pass på å ikke overfylle maskinen – maks er 2 kg. Trykk utløserhåndtaket ned for å senke mikserhode – hold hånden på mikserhode når den senkes ned i bollen og sett deretter støpslet i kontakten. Lokket monteres med å trykke den fast på mikserhode slik at påfyllingshullet plasseres som vist på figuren under. Maskinen starter med å vri på hastighetsvelgeren til ønsket hastighet mellom 1 – 6. Se retningslinjer for valg av hastighet på neste side. Pass **alltid** på at det er ingredienser i bollen før maskinen starter.



Følg for øvrig oppskriften i henhold til instruksjonen. Etter miksing/eltning av ingrediensene settes hastighetsvelgeren på 0, støpslet tas ut av kontakten og lokket fjernes. Trykk utløserknappen ned og sett mikserhode i loddrett posisjon og fjern delen. Bollen fjernes fra holderen med å dreie den mot klokken.

Merk! Ved miksing av tunge deigtyper o.l må maskinen kun brukes i 10 minutter om gangen og deretter må man ha en pause på 10 minutter.

Delene rengjøres som beskrevet under avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Overoppheting

Kjøkkenmaskin er utstyrt med en termostat som sikrer apparatet lang levetid og som vil aktiveres hvis motoren blir overbelastet. Hvis termostaten aktiveres skal apparatet slås av, støpslet tas ut av kontakten og vente i 20 minutter før apparatet startes på nytt.

Innstilling av hastigheten

Sett støpslet i kontakten. Det anbefales alltid å starte med lavest hastighet og deretter øke den litt etter hvert. Sett lokket på bollen slik at det ikke spruter. Se oversikten under for anbefalte hastighetsinnstillinger.

Bruk av delene

Guiden under er et forslag til valgt hastighet. Start med 1 og øk deretter hastigheten avhengig av oppskriften.

Ret	Deler	Hastighet
Kaker (kakeblanding og hjemmelagde)	Rørespade	3
Mørdeig	Rørespade	3
Potetmos	Rørespade	4
Glasur	Rørespade	4
Eggehviter (til marengs etc)	Visp	6
Krem	Visp	6
Brød	Elttekrok	3

Legg alle de flytende ingrediensene først i bollen og tilsett deretter de tørre ingrediensen. Vær alltid i nærheten av kjøkkenmaskin når den er i bruk. Hvis ikke lokket er på under pisking etc. skal man starte på lav hastighet inntil ingrediensene er rørt sammen. Dette minker risikoen for at innholdet spruter ut av bollen. Tilsett alltid ingrediensene så tett som mulig inntil kanten av bollen og ikke direkte inn i den roterende delen.

Når det tilberedes kakeblandinger brukes hastighet 2 for lav hastighet, hastighet 4 for medium og hastighet 6 for høy hastighet. For å oppnå det beste resultatet bør blandingen den tiden som det er opplyst om på pakken.

Blandinger som inneholder store mengder væsker skal mikses på lave hastigheter for å unngå at det spruter. Øk hastigheten når blandingen har blitt tykkere.

Når det mikses tynne deigtyper kan man gjøre det lettere med å mikse denne type deig med og:

- Tilsette smør eller margarin som har stuetemperatur
- Tilsette ingrediensene en om gangen og blande ingrediensene godt mellom hver gang det tilsettes nye ingredienser
- Tilsett en kopp mel om gangen

Hvis maskinen har vanskelig med å røre deigen skal hastigheten settes opp.

Hvis det med en feil skulle sette seg noe fast i delene eller motoren stopper, skal apparatet slås av og støpslet tas ut av kontakten. Rett opp problemet eller reduser mengden i bollen. La motoren avkjøle i 5 minutter før maskinen startes igjen.

Vispen brukes til å piske eggehviter, krem og lignende. Bruk ikke vispen til å blande tykke blandinger slik som mørdeig og potetmos.

Kjøkkenmaskinen kan vispe minst 2 eggehviter / 1 kopp fulte. Vispingen forbedres med at vispen senkes helt ned i væsken. Det anbefales å bruke en håndmikser ved mindre mengder.

Eggehviter

Legg eggehvitene i en helt ren bolle, sett bollen på plass i holderen og visp eggehvitene. Unngå sprut med gradvis å øke hastigheten til ønsket posisjon. Se oversikten under.

Mengde	Hastighet
2-4 eggehviter	5-6
6 eller flere eggehviter	4-5

Eggehvitene piskes raskt så hold derfor øye med eggehvitene for å unngå at de blir pisket

for lenge.

Krem

Hell kald fløte i den avkjølte bollen. Sett bollen på plass i holderen og visp deretter. Unngå at det spruter med gradvis å øke hastigheten til ønsket posisjon. Se oversikt under.

Mengde

1 kopp

½ liter

Hastighet

5-6

4-5

Kremen piskes raskt så hold derfor et øye under piskingen.

Deler	Ingredienser	Maks	Tilberedningstid	Hastighet
Visp	Fløte	250 ml	10 minutter	5-6
	Eggehviter	12 stk.	3 minutter	
Eltekrok	Mel	1350 g	10 minutter	5-6
	Salt	15 gr		
	Gjær	20 gr		
	Sukker	10 gr		
	Vann	7 dl		
	Fet	20 gr		
Rørespa	Mel	100 gr	5 minutter	1-4
	Sukker	100 gr		
	Margarin	100 gr		
	Egg	2 stk.		
	Svinekjøtt	2000 gr	3 minutter	

Justering av visp, eltekrok og rørespade

Avstand fra delen til bunnen i bollen er innstilt til standardhøyde fra fabrikk. Hvis man ønsker det kan avstand justeres.

- 1) Slå av maskinen og dra støpslet ut av kontakten.
- 2) Løft opp mikserhode og sett på ønsket del.
- 3) Hold delen fast med den ene hånden mens skruen løsnes ved hjelp av en skiftnøkkel.
- 4) Senk mikserhode og juster høyden med å dreie på selve delen. Ideelt skal den nesten kunne røre bunnen av bollen.
- 5) Løft mikserhode og skru fast skruen mens delen holdes fast med den ene hånden.



Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring.

Bollen og delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Motordelen må aldri dyppes i vann eller andre væsker. Motordel og mikserhode tørkes av med en fuktig klut. Bruk ikke skurepulver eller andre sterke rengjøringsmidler som kan ripe eller matte overflaten. Tørk alle delene

godt før kjøkkenmaskinen settes bort.

Alle delene til kjøttkvern slik som kniv, hullskiver etc. bør smøres med vegetabilsk olje etter rengjøring for å unngå rustangrep.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI DYPDES I NOEN FORM FOR VÆSKE!!

Sikkerhet og el- apparater:

1. Les bruksanvisningen grundig før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 230 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten ved forstyrrelser i bruken og etter bruk, når de settes deler på eller tas deler av apparatet og før rengjøring og vedlikehold.
4. Apparatet må ikke dypes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til å bli brukt av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet. Med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å oppfatte og vurdere mulige farer. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el- apparater.
7. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
8. Apparatet bør kun brukes under tilsyn.
9. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
10. Se alltid etter apparat, ledningen og støpslet for skader før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikkens, hans serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
11. Det anbefales at el- installasjonen ekstrabeskyttes i henhold til sterkstrømsreglementet med jordfeilbryter (HFI-rele-brytestrøm maks. 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el- installatør.
12. Apparatet er kun til husholdningsbruk.
13. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle følger.

Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.



Avlevering av apparatet

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

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvitteing 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 6682

220-240 volt vekselstrøm

1200 watt

6 hastighetsinnstillinger

Deler:

Rørespade

Visp

Eltetekrok



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

Olivenbrød

0,5 l vann
35 g gjær
1 ss akaciehonning
15 g salt
5 g pepper
0,5 dl olivenolje
50 g grovhakkede grønne oliven
50 g grovhakkede sorte oliven
1 fedd knust hvitløk
400 g durummel
400 g hvetemel

Gjær bløytes i lunkent vann i bollen og omrøres på hastighet 1. Akaciehonning, salt, pepper og olivenolje tilsettes og piskes til en glatt masse – ved hastighet 1-2. Tilsett durum- og hvetemel litt om gangen inntil deigen er glatt. Den må ikke være for klissete slik at det er ikke sikkert alt melet skal brukes.

Pense en bakeform i passende størrelse med olivenolje og hell deigen i formen. Pensle deigen med olivenolje og dryss over med oliven og hvitløk.

Stek brødet i en forvarmet ovn ved 190 °C i ca. 30 min.

Baguette

750 g vann
250 g fullkornmel
250 g durum mel
500 g hvetemel
30 g salt
20 g gjær
30 g honning
Ingredienser etter eget valg som f.eks. krydder, fuktete kjerner, solsikkekjerner, oliven, rosiner, bær.

Legg alle ingredienser i bollen og elt deigen ca. 6. min på mellomste hastighet. Deigen skal være bløt. La deigen hvile i bollen i 3 x 45 min, hvor den eltes lett mellom hevingene.

Hell deigen ut på bordet og kna det i durum mel. Del deigen i passe størrelser og legg brødene på bakeplaten. Sett platen inni en 250 °C forvarmet ovn (ikke varmluft) og skru ovnen ned på 220°C. Stek brødet i 15-20 min. avhengig av størrelsen på brødet.

Brød med soltørkede tomater

15 g gjær
6 dl kaldt vann
100 g grahamsmel
1 ts. sukker
1 ½ ss grov salt
850 g hvetemel
50 soltørkede tomater

Gjær og vann røres sammen i bollen ved lav hastighet og rør deretter grahamsmel, sukker og

salt i. Tilsett gradvis hvetemel og øk hastigheten på maskinen langsomt. Deigen skal være smidig og må ikke bli for tørr. La den heve tildekket i min. 8 timer og sett tomatene i bløtt så lenge.

Hakk deretter tomatene fine og elt dem i deigen. Form brødet etter ønske og la det etterheve en time. Brødet stekes i 45 min. ved 190 °C.

Matbrød

500 g hvetemel
100 g rugmel (eller annen meltype etter eget ønske)
25 g gjær
2 ts. salt
2 ts. sukker
3,5 dl lunkent vann

Løs opp gjæren i vann i bollen og bland resten av ingrediensene i. Rør deigen godt i 5-6 minutter – øk hastigheten langsomt. Virker deigen for klebete økes melmengden litt.

La deigen heve i bollen ca. 1 time. og °C. Elt den igjen godt. Del deigen til to brød som heves på bakeplaten i ca. 45 min. Stek deretter brødene i ca. 45 min. v. 185 °C.

Teboller – ca. 28 stk.

700 g vann
1 kg hvetemel
30 g salt
20 g gjær
100 g durum mel
20 g honning

Ha alle ingredienser i bollen og elt deigen ca. 6. min på mellomste hastighet. Deigen skal være myk. La deigen hvile i bollen 3 x 45 min., hvor den eltes lett mellom hevingene.

Hell deigen ut på bordet og kna den i durum mel. Del deigen i passende størrelser og legg bollene på bakeplaten. Sett platen inni en 250 °C forvarmet ovn (ikke varmluft) og skru ovnen ned på 220 °C. Stek bollene i 15-20 min. avhengig av størrelsen på bollene. Hold øye med bollene – de er ferdige når de har fått en fin farge og hvis brødet høres hult ut når man banker lett under de.

Svenske kanelboller (kannelsnegle) – ca. 22 stk.

25 g gjær
75 g margarin
2 ½ dl melk
½ dl sukker
2 ts. salt
7 1/2 dl hvetemel

Fyll:

50 g margarin

2 ss. sukker

1 ss. kanel

Skjær smøret i tynne skiver og legg dem i bollen. Tilsett det meste av melet, sukker og salt. Varm opp melken til ca. 37 °C og løs opp gjæren i melken (husk melken må ikke bli for varm). Tilsett blandingen i bollen og rør deigen til den er blank og smidig.

La den heve et lunt sted i ca. 30 min. og varm opp ovnen til 225-250 °C. Ta deigen opp av bollen og elt den lett.

Rull deigen ut i ca. 25 x 50 cm. Fyllet kan nå legges på og det legges ut med å fordele margارينen utover deigen. Strø deretter sukker og kanel over deigen. Rull deigen til en rulle og skjær så ca. 20 skiver på ca. 2 cm bredde. Legg hver kake med snittflaten opp på en bakeplate tildekket med bakepapir. La kakene heve under en hånduk i ca. 30 min.

Pensle kakene med egg og strø sukker over (evt. perlesukker) og stek dem midt i ovnen 6-8 min.

Muffins med banan og sjokolade – ca. 26 stk.

500 g hvetemel

2 ts. bakepulver

150 g nøtter etter eget ønske

250 g rørsukker

2 egg

1 dl lys sirup

5 dl lettmelk

1 dl flytende fettstoff

200 g mørk sjokolade

1 stor banan

Pisk egg, sirup, mel og fettstoff godt sammen på XX hastighet og tilsett mel, rørsukker og bakepulver sammen med de fintmalte nøttene. Tilsett hakket sjokolade og most banan med å vende det i deigen.

Deigen fordeles i muffinformer og stekes i ca. 25 – 30 min. ved 200 °C.

Enkel sjokoladekake

150 g smør

3 dl sukker

1,45 dl hvetemel

2 ts. vaniljesukker

4 ss. kakaopulver

2 egg

Fløte

Bær etter eget ønske

Sitronmelisse

Varm opp ovnen til 200 °C. Hell sukker, mel, vaniljesukker, kakao og egg i bollen. Smelt smøret og hell det på de øvrige ingredienser. Rør godt rundt med laveste hastighet og øk hastigheten etter en liten stund.

Hell deigen i en springform eller et tertefat og stek den i ca. 12 minutter. Kaken blir best hvis den er en litt bløt i midten. Server kaken på en tallerken pyntet med krem, friske bær og en stilk sitronmelisse.

Luciaboller – ca. 35 stk avhengig av størrelse

50 gr gjær
100 gr smør
5 dl melk
250 gr Tine Philadelphia lett ost
2 poser safran (1 gr)
1 ½ dl sukker
½ ts salt
Ca. 17 dl hvetemel

Garnering: Rosin

Pensling: 1 egg

Smuldre gjær i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm til fingervarmt (37°). Hell dette over gjæren. Rør om til gjæren er helt oppløst. Tilsett Philadelphia ost, safran, sukker, salt og mesteparten av melet. Arbeid deigen til den er blank og smidig og slipper fra bollens kanter. Tilsett evt. mere mel. La det heve under klede i ca. 40 minutter.

Kna deigen på bordet sammen med melet og lag ca. 35 boller eller fantasifigurer. Legg de på en smurt bakeplate. Garner de med rosiner. La de heve overtrukket med et klede i ca. 30 minutter. Sett ovn på 225°. Pensles med sammenpisket egg. Stekes midt i ovnen 5-8 minutter. Store figurer på 200° i 10-15 minutter.

Italienske farseboller

500 g mager hakket svinekjøtt
2 skiver franskbrød uten skorpe
½ dl buljong
1 egg
2 ss revet granaost
1 ts. tørket rosmarin
1 fedd knust hvitløk
2 ss. frisk hakket persille
½ ts. salt
½ ts. pepper
2 ss olivenolje

Smuldre brødet i bollen og hell over buljongen. La det trekke i 15 min. Tilsett det hakkede kjøttet og bland det hele godt på lav hastighet. Tilsett egg, ost, rosmarin, persille og hvitløk og krydre det med salt og pepper. Form farsen til små runde boller og stek dem på alle sider på en panne – ca. 10 min. Rist pannen av og til slik at bollene bevarer den runde formen.

Grillede greske kjøttboller

250 g hakket oksekjøtt
250 g hakket svinekjøtt
1 ss. olivenolje
1 egg
4 ss. parmesanost
1 ss. hakket persille
1 ts. tørket basilikum
2 fedd presset hvitløk
½ ts. revet skal fra en sitron
Grillspyd – i bambus eller metall

Hell alle ingrediensene i bollen og rør den godt sammen. La farsen hvile et kaldt sted i ca. 1 time. Hvis det brukes bambusspyd skal disse legges i bløtt imens. Farsen formes til avlange kjøttboller og stikkes på spydene – det kan godt være et par kjøttboller på hvert spyd. Pensle med olivenolje eller evt. en grillolje etter eget ønske og grill spydene i 8-10 minutter alt etter størrelse. Snu og pensle med jevne mellomrom.

Farsebrød med feta og bacon

500 gr. hakket kalvekjøtt
1 egg
1 dl havregryn
2 dl melk
1 glass feta i terninger
2 fedd hvitløk
Bacon i skiver
1 ts. provence krydder
Salt og pepper

I bollen blandes det hakkede kjøttet godt med egg, hvitløk og krydderier på lav til mellomste hastighet. Når farsen er godt blandet vendes fetaosten forsiktig i. Hell blandingen i et smurt ildfast form og forme farsen til et brød. Dekk farsen med bacon skiver og stek det i ovnen 1 times tid ved 225 °C.

Kalkunfrikadeller

500 g hakket kalkunkjøtt
1 finhakket løk
1 ts. karri
2 ss. mel
2 egg
2 dl skummet melk
1 bunt hakket dill
havsalt
frisk kvernet pepper

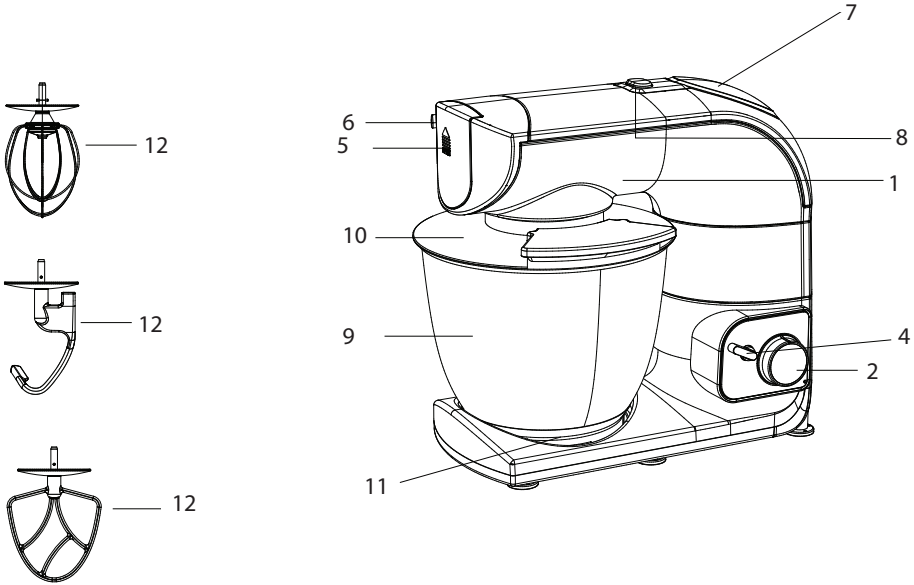
Kjøttet røres godt i bollen og løk, salt, pepper og resten av ingrediensene tilsettes. Form til frikadeller og stek dem i olje på panne med middels varme. 4-6 min på hver side.

OBH Nordica -yleiskone

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen yleiskoneen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten.

Pese ennen käyttöä kaikki irralliset osat lämpimässä astianpesuainevedessä.



Laitteen osat

1. Kiinnitysvarsi
2. Nopeudenvälitsin
3. Vakiovarusteiden kiinnityslititin (ei näy kuvassa)
4. Kiinnitysvarren vapautin
5. Lihamylyn kiinnitysaukon irrotettava kansi
6. Lihamylyn kiinnitysaukon kannen sekä lihamylyn vapautuspainike
7. Tehosekoittimen kiinnitysaukon kansi
8. Tehosekoittimen kiinnitysaukon kannen vapautuspainike
9. Kulho
10. Kulhon kansi
11. Kulhon istukka
12. Yleiskoneen vakiovarusteet ovat:
 - Sekoitin (muro- ja kakkutaikinat, perunasose, kakkutäytteet, kuorrutteet yms.)
 - Vispilä (esimerkiksi kananmuniin, kerman, ohukais-, täytekakku- ja kohokastaikinan vatkaamiseen)
 - Taikinakoukku (hiivataikinoille)

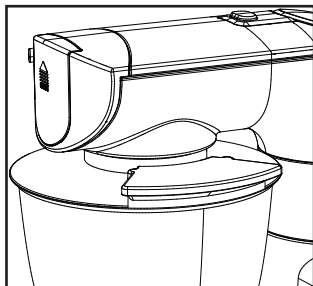
Yleiskoneen käyttö

Pese kulho ja kaikki varusteet ennen käyttöä lämpimässä astianpesuainevedessä. Huuhtelee ja kuivaa osat tämän jälkeen huolellisesti.

Aseta laite tasaiselle ja tukevalle alustalle. Aseta nopeudenvälitsin 0-asentoon ja varmista, että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta kulhoa ja osia kiinnitettäessä. Paina kiinnitysvarren vapautin alas ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Aseta kulho kulhon istukkaan. Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se lukittuu.

Kiinnitä sen jälkeen haluamasi osa (sekoitin, taikinakoukku tai vispilä) kiinnitysliittimeen, paina osaa ylöspäin ja kierrä sitä vastapäivään, jolloin se lukittuu liittimeen.

Lisää ainekset. Älä täytä konetta liian täyteen. Maksimitäyttömäärä on 2 kg. Laske kiinnitysvarsi alas painamalla sen vapautinta ja pidä samanaikaisesti kädellä kiinni kiinnitysvarresta. Liitä pistotulppa sen jälkeen pistorasiaan. Kiinnitä kulhon kansi painamalla se kiinni kiinnitysvarteen niin, että täyttöaukko tulee alla olevassa kuvassa näkyvään



kohtaan:

Käynnistä laite kiertämällä nopeudenvälitsintä haluamaasi nopeuteen 1 - 6. Katso seuraavalla sivulla olevia ehdotuksia suositeltavaksi nopeudeksi. Varmista **aina** ennen yleiskoneen käynnistämistä, että kulhossa on aineksia.

Seuraa muilta osin reseptissä mainittuja ohjeita. Kun ainekset on sekoitettu tai taikina alustettu, nopeudenvälitsin asetetaan 0-asentoon ja pistotulppa irrotetaan pistorasiasta. Irrota kulhon kansi. Paina kiinnitysvarren vapautinta ja nosta kiinnitysvarsi pystyasentoon. Irrota käyttämäsi osa. Irrota kulho istukasta kiertämällä sitä vastapäivään.

Tärkeää: Raskaita taikinoita tai vastaavia sekoitettaessa konetta saa käyttää kerrallaan vain kymmenen minuutin ajan, minkä jälkeen sen on annettava jäähtyä kymmenen minuuttia.

Osat puhdistetaan kohdassa Puhdistus ja hoito selostetulla tavalla.

Ylikuumenemissuoja

Laitteessa oleva termostaatti takaa yleiskoneelle pitkän käyttöiän. Jos moottori ylikuumenee, termostaatti aktivoituu. Mikäli näin tapahtuu, sammuta laite, irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota n. 20 min ennen kuin käynnistät laitteen uudelleen.

Nopeuden säätö

Liitä pistotulppa pistorasiaan. On aina suositeltavaa aloittaa alhaisimmalla nopeudella ja lisätä nopeutta vähän kerrallaan. Aseta kansi kulhon päälle ainesten roiskumisen välttämiseksi. Katso seuraavaa ohjetta suositeltavista nopeudensäädöistä.

Vakiovarusteiden käyttö

Alla on nopeuden valintaa koskevia ehdotuksia. Aloita 1-asennon nopeudella ja lisää sitten nopeutta reseptin ohjeen mukaisesti.

Sekoitettava aines	Varuste	Nopeus
Kakkutaikina (valmis sekoitus sekä itse tehty)	Sekoitin	3
Murotaikina	Sekoitin	3
Perunasose	Sekoitin	4
Kuorrutus	Sekoitin	4
Munanvalkuaiset (marenkiin jne.)	Vispilä	6
Kermavaahto	Vispilä	6
Vanukasjauhe	Vispilä	1
Leipä	Taikinakoukku	3

Lisää kulhoon ensin nestemäiset ainekset ja sen jälkeen kuiva-aineet. Pysy konetta käyttäessäsi koko ajan sen läheisyydessä. Lisää ainekset aina mahdollisimman lähelle kulhon reunaa eikä suoraan pyörivään varusteeseen.

Valmiita kakkutaikinaseoksia sekoitettaessa käytetään alimpana nopeutena 2-asentoa, keskinopeutena 4-asentoa ja korkeimpana nopeutena 6-asentoa. Paras lopputulos saavutetaan, kun valmistaikinaa sekoitetaan juuri pakkauksessa mainitun ajan.

Runsaasti nestettä sisältävät seokset on sekoitettava alhaisella nopeudella roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on melko paksua.

Ohuehkoja taikinoita sekoitettaessa on syytä valita keskitason nopeus. Sammuta yleiskone aika ajoin ja kaavi taikina kulhon sivuilta taikinakaapimella.

Muro- ja hiivataikinat ovat melko jäykkiä taikinoita. Tällaisten taikinoiden sekoittaminen helpottuu kuitenkin, kun

- voi tai margariini lisätään taikinaan huoneenlämpöisenä
- ainekset lisätään yksi kerrallaan ja niitä sekoitetaan kunnolla joka kerta ennen uuden aineksen lisäämistä
- kerrallaan lisätään enintään 1 - 2 dl jauhoja

Jos laite ei jaksa sekoittaa taikinaa, nopeutta on syytä nostaa.

Jos pyörivään varusteeseen juuttuu vahingossa jotakin tai jos moottori pysähtyy, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Poista ongelman syy tai vähennä kulhossa olevien aineiden määrää. Anna moottorin jäähtyä viisi minuuttia ennen laitteen käynnistämistä uudelleen.

Vispilää käytetään vatkatessa munanvalkuaisia, kermaa ja vastaavia aineksia. Älä käytä vispilää jäykkien seosten kuten murotaikinan ja perunasoseen sekoittamiseen.

Vispilällä vatkattava vähimmäismäärä on kaksi suurta munanvalkuaista tai 2 dl vaahtoutuvaa kermaa. Vatkautumista nopeuttaa se, että vispilä on kokonaan upotettuna vatkattavaan ainekseen. Pienempien ainesmäärien vatkaamiseen kannattaa käyttää sähkövatkainta.

Munanvalkuaiset

Kaada munanvalkuaiset puhtaaseen ja kuivaan kulhoon, joka asetetaan paikoilleen istukkaan. Vatkaa munanvalkuaiset. Vältty roiskeilta, kun lisää nopeutta asteittain haluttuun rajaan asti. Katso alla mainittuja ohjeellisia nopeuksia.

Määrä

2 - 4 munanvalkuaista
6 tai useampi munanvalkuainen

Nopeus

5 - 6
4 - 5

Munanvalkuiset vatkaautuvat nopeasti, joten pidä niitä silmällä ja varo vatkaamasta niitä liian pitkään.

Kermavaahto

Kaada kylmä vaahtoutuva kerma kulhoon. Aseta kulho paikoilleen istukkaan ja vatkaa kerma. Vältä roiskeilta, kun lisäät nopeutta asteittain haluttuun rajaan asti.

Määrä

2 - 3 dl
½ litraa

Nopeus

5 - 6
4 - 5

Kermavaahto vatkaautuu nopeasti, joten pidä sitä koko ajan silmällä vatkatessasi.

Varuste	Ainekset	Enimmäismäärä	Valmistusaika	Nopeus
Vispilä	Kerma	1/2 L	n. 5 minuuttia	5 - 6
	Munanvalkuiset	12 kpl	3 minuuttia	
Taikinakoukku	Jauhot	1350 g	10 minuuttia	5 - 6
	Suola	2 tl		
	Tuorehiiva	50 g (1 pala)		
	Sokeri	1 rkl		
	Vesi	7 dl		
	Rasva	25 g		
Sekoitin	Jauhot	3 dl	8 minuuttia	1 - 4
	Sokeri	2 dl		
	Margariini	200 g		
	Kananmunat	2 - 3 kpl		
	Lihamurekeseos	1 kg	3 minuuttia	

Vispilän, taikinakoukun ja sekoittimen korkeussäätö

Vakiovarusteiden etäisyys kulhon pohjaan on säädetty tehtaalla vakiokorkeuteen. Tätä etäisyyttä voi halutessaan säätää seuraavasti:

- 1) Kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- 2) Nosta kiinnitysvartta ja kiinnitä haluamasi osa paikalleen.
- 3) Pidä toisella kädellä kiinni osasta ja irrota mutteri jakoavaimella tai kiintoavaimella.
- 4) Laske kiinnitysvarsi alas ja säädä korkeutta kiertämällä kiinnittämäsi osaa. On suositeltavaa, että osa miltei koskettaa kulhon pohjaa.



- 5) Nosta kiinnitysvarsi ja kiristä mutteri pitämällä samalla toisella kädellä kiinni osasta.

Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

Kulho ja vakiovarusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. Moottoriosaa ei saa koskaan upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Pyyhi moottoriosaa sekä kiinnitysvarsi kostealla liinalla. Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa tai himmentää laitteen pintaa. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen yleiskoneen siirtämistä säilytykseen.

Lihamylyn ruuvi, leikkuuterä sekä reikälevyt on voideltava puhdistuksen jälkeen kasviöljyllä ruostumisen ehkäisemiseksi.

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

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 230 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, osia kiinnitettäessä ja irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja hoitoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai tiedon tai kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat käyttää laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Varmista, ettei liitosjohto riipu vapaana pöydältä.
8. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
10. 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.
11. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
12. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
13. Jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjetta, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätyt ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6682
220 - 240 V:n verkkovirta
1200 W
6 nopeudensäätöä
Vakiovarusteet:
Sekoitin
Taikinakoukku
Vispilä



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Kaurasämpylät

24 - 30 kpl

5 dl vettä, maitoa tai piimää
½ palaa (25 g) tuorehiivaa TAI 1 pss (11 g) kuivahiivaa
3 dl kaurahiutaleita
1 dl kauraleseitä
1 tl suolaa
2 rkl siirappia
2 tl anista, fenkolia tai kuminaa
5 dl sämpyläjauhoja
n. 4 dl vehnä- tai hiivaleipäjauhoja
½ dl öljyä

Lämmitä neste kädenlämpöiseksi ja kaada kulhoon. Murenna sekaan tuorehiiva. Kuivahiiva lisätään hiutaleiden kanssa. Sekoita taikinakoukulla nopeudella 1 tai 2 hetki. Lisää koneen käydessä kaurahiutaleet ja -leseet, suola, siirappi ja mausteet. Lisää nopeutta ja kaada sekaan sämpyläjauhot koneen käydessä. Vaivaa hetki. Lisää vehnäjäuhoja vähin erin. Lisää nopeutta tarvittaessa. Kaada sekaan öljy vaivaamisen loppuvaiheessa. Ota kulho pois laitteesta ja peitä liinalla. Anna kohota puolisen tuntia.

Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle työpöydälle ja vaivaa hetki. Jaa kahteen osaan ja leivo molemmat palat tangoksi. Leikkaa tangot 12 - 15 palaan. Pyörittele palat pyöreiksi tai soikion muotoisiksi sämpylöiksi. Tai leikkaa vain palasiksi ja nosta leivinpaperoiduille pelleille. Halutessasi voit kastaa sämpylöiden leikkauspinnan hiutale-leseseokseen. Kohota liinan alla kaksinkertaisiksi.

Voitele halutessasi maidolla tai vedellä ja ripottele pinnalle leseitä tai erilaisia siemeniä. Paista 225-asteisen uunin keskiosassa noin 10 minuuttia, kunnes sämpylät ovat saaneet pintaan ja pohjaan väriä.

Vinkki: Korvaa osa hiutaleista porkkanaraasteella tai erilaisilla siemenillä. Myös puuronlopuit voi käyttää sämpylöihin.

Oliivileipä

5 dl vettä
½ palaa (25 g) tuorehiivaa
1 rkl hunajaa
½ tl suolaa
¼ tl rouhittua mustapippuria
½ dl oliiviöljyä
n. 5 dl hiivaleipävehnäjäuhoja
n. 5 dl vehnäjäuhoja
½ dl karkeaksi silputtuja vihreitä oliiveja
½ dl karkeaksi silputtuja mustia oliiveja
1 valkosipulin kynsi
Pinnalle: oliiviöljyä (ja oliivisilppua)

Liota hiiva haaleaan veteen kulhossa ja sekoita taikinakoukulla nopeudella 1. Lisää hunaja, suola, pippuri sekä oliiviöljy ja sekoita nopeudella 1 tai 2. Kaada sekaan koneen käydessä hiivaleipä- ja vehnäjauhoja vähän kerrallaan. Taikina saa jäädä pehmeäksi. Sekoita joukkoon lopuksi oliivit ja murskattu valkosipulinkynsi.

Voitele noin 30 x 40 cm:n uunivuoka oliiviöljyllä ja kaada taikina vuokaan. Isommassa vuoaassa leivästä tulee matalampi, pienemmässä korkeampi. Peitä liinalla ja anna kohota uunin lämpenemisen ajan. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Voitele leivän pinta oliiviöljyllä ja ripottele päälle halutessasi vielä hiukan oliivisilppua. Kypsennä uunissa noin 30 minuuttia, kunnes leipä on pinnalta kauniin ruskea.

Patonki

7 dl vettä

3 ½ dl täysjyvävehnäjauhoja

3 ½ dl hiivaleipävehnäjauhoja

7 dl vehnäjauhoja

2 pss kuivahiivaa

1 - 2 tl suolaa

2 rkl siirappia tai hunajaa

2 rkl öljyä

lisäksi oman valinnan mukaan jotakin seuraavista: 1 dl auringonkukan-, kurpitsan- tai pellavansiemeniä tai kuivattuja marjoja tai ½ dl kuivattuja sieniä murskattuna, silputtuja yrttejä tai paahdettua kuivattua sipulia

Laita kaikki ainekset ohjeen mukaisessa järjestyksessä kulhoon ja sekoita taikinaa taikinakoukulla noin 6 minuuttia keskinopeudella. Taikinan tulee jäädä löysäksi. Jätä taikina kulhoon lepäämään 3 x 45 minuutin ajaksi. Sekoita kohotuksien välillä korkeintaan minuutin verran.

Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja kääntele jauhoissa. Jaa haluamasi kokosiin paloihin eli tee joko annospatonkeja tai pellin pituisia isompia patonkeja. Pyörittele pöydällä kevyesti pötköiksi, mutta älä käytä liikaa jauhoja, ja nosta patongit leivinpaperoidulle pellille. Taikina on pehmeää. Nosta pelti esilämmitettyyn 250-asteeseen uuniin (älä käytä kiertoilmaa). Laske lämpötila 225 asteeseen. Paista patonkeja 15 - 20 minuuttia, leipien koosta riippuen.

Tomaattileipä

5 dl vettä

½ palaa (25 g) tuorehiivaa

5 dl täysjyvävehnä(raham)jauhoja

1 dl aurinkokuivattuja tomaatteja öljyssä

1 tl suolaa

5 - 7 dl hiivaleipäjauhoja

2 rkl tomaattien säilöntäöljyä

Kaada vesi kulhoon ja murena hiiva veteen. Sekoita taikinakoukulla hetki nopeudella 2. Lisää täysjyväjauhot ja sekoita minuutti tai pari. Peitä kannella tai liinalla ja anna kohota 10 minuuttia, kunnes taikinajuuri alkaa kuplia kevyesti. Silppua sillä aikaa aurinkokuivatut tomaatit.

Käynnistä kone keskinopeudelle ja lisää taikinajuureen suola ja osa jauhoista. Kaada sekaan loppuvaiheessa öljy sekä tomaattisilppu. Lisää jauhoja sen verran, että taikinasta muodostuu pallo eikä se tunnu tarttuvan kulhon reunoille.

Voitele noin 1 litran vetoinen leipävuoka kevyesti öljyllä tai levitä leivinpaperi pellille. Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle työpöydälle. Taputtele taikina paksuksi levyksi ja kääri löyhälle rullalle. Nosta vuokaan tai pellille. Peitä liinalla ja anna kohota kaksinkertaiseksi (n. 30 minuuttia). Viillä leivän pintaan terävällä veitsellä muutama vino viilto ja nosta leipä 200-asteiseen uuniin. Kypsennä noin 40 minuuttia, kunnes leivän pinta (ja pohja) on kauniin ruskea.

Muffinit

12 isoa tai 24 pienempää

200 g voita tai margariinia

2 dl sokeria

3 kananmunaa

4 ½ dl vehnäjauhoja

1 rkl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

2 dl maitoa tai jogurtia

Maustamisvaihtoehtoja:

- 150 g rouhittua suklaata makusi mukaan + 2 rkl kaakaojauhetta, jos haluat tummia muffineja
- 2 banaania kuutioituna + 1 dl manteli- tai pähkinärouhetta (tai 75 g rouhittua tummaa suklaata)
- 2 dl rusinoita (myös suklaa- tai jogurttirusinat käyvät), kuivattuja marjoja tai pilkottuja kuivattuja hedelmiä (+ halutessasi 1 tl piparkakkumausteseosta)
- 3 dl marjoja (pakastetut jäisinä!) (+ halutessasi 50 g rouhittua valkosuklaata)
- 2 dl omenakuutioita tai -raastetta + 1 tl kanelia + ½ tl jauhettua inkivääriä

Leikkaa huoneenlämpöinen rasva reiluiksi palasiksi ja pistä kulhoon sokerin kanssa. Vaahdota sekoittimella nopeudella 4 noin 3 minuuttia, kunnes seos on kuohkeaa.

Anna koneen käydä ja lisää vaahtoon huoneenlämpöiset munat yksitellen, lisäyksien välillä hyvin vatkat. Ota taikinan jauhomäärästä 2 rkl ja lisää se viimeisen munan lisäämisen yhteydessä taikinaan. Se estää seoksen juoksettumisen.

Sammuta kone ja laita taikinalle loput jauhoista, leivinjauhe, vaniljasokeri ja neste. Sekoita nopeudella 2 minuutin verran. Lisää valitsemasi makuaine tai -aineet ja sekoita alhaisella nopeudella vain sen verran, että ainekset sekoittuvat taikinaan. Jos et halua marjojen rikkoutuvan, ota kulho pois laitteesta ja kääntele marjat taikinaan kaapimella. Lusikoi taikina paperisiin vuokiin tai voidellun muffinipellin koloihin.

Paista 225 asteessa uunin keskitasolla 15 - 20 minuuttia, kunnes pinta on saanut hiukan väriä. Tarkista muffinien kypsyyt tikulla. Anna jäähtyä hiukan ennen tarjoamista.

Kotoiset korvapuustit

n. 30 kpl

4 - 5 dl maitoa

1 pala (50 g) tuorehiivaa TAI 2 pss (á 11 g) kuivahiivaa

1 rkl jauhettua kardemummaa

½ tl suolaa

1 ½ dl sokeria

n. 12 dl vehnäjauhoja

150 g huoneenlämpöistä voita tai margariinia

Täyte:

75 - 100 g huoneenlämpöistä voita tai margariinia

n. 1 dl sokeria

2 - 3 rkl kanelia

Voiteluun: kananmuna

raesokeria

Kaada kädenlämpöinen maito kulhoon ja murenna sekaan tuorehiiva. Sekoita taikinakoukulla nopeudella 1 tai 2. Kuivahiiva lisätään jauhojen kanssa. Lisää kardemumma, suola ja sokeri. Sekoita. Anna koneen käydä ja kaada sekaan jauhoja pari desiä kerrallaan.

Kun noin puolet jauhoista on lisätty, tipauta taikinaan paloitettu rasva muutamassa erässä. Vaivaa tasaiseksi ja lisää tarvittaessa nopeutta. Alusta taikinaa jauhoja lisäten, kunnes se tuntuu käsin koitettaessa napakalta, mutta pehmeältä. Vapauta varsi ja nosta kulho pois koneesta. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (n. 40 min).

Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois. Jaa taikina kahtia ja kauli 30 x 40 cm:n suuruiseksi levyksi. Levitä levyille puolet rasvasta, sokerista ja kanelista. Kääri rullalle ja käännä sauma pöytää vasten. Leikkaa rullasta vinottain kolmion mallisia paloja. Nosta palat leivinpaperoidulle pellille leveä puoli alaspäin. Paina peukaloilla pullan päältä pohjaan asti. Jätä kohoamisvaraa. Peitä korvapuustit liinalla ja valmista lopputaikina samoin. Kohota korvapuustit kaksinkertaisiksi. Voitele kevyesti vatkatulla munalla ja ripottele pinnalle halutessasi raesokeria.

Paista pelti kerrallaan 225-asteisessä uunissa keskitasolla 10 - 15 minuuttia, kunnes pullat ovat kauniin ruskeita tai kiertoilmalla 200 asteessa molemmat pellilliset samaan aikaan.

Sokerikakku tai kääretorttu

4 munaa

1 ½ dl sokeria

1 dl vehnäjauhoja

1 dl perunajauhoja

1 ½ tl leivinjauhetta

(2 rkl kaakaojauhetta)

Voitele ja korppujauhota halkaisijaltaan 24 cm:n tasapohjainen vuoka, jos haluat täytekakkupohjan tai levitä leivinpaperi uunipellille kääretorttua varten. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen (kakku) tai 200 asteeseen (kääretorttu).

Riko munat kulhoon ja mittaa sokeri päälle. Vatkaa vispilällä ensin nopeudella 3 ja jatka sitten nopeudella 5 tai 6. Vatkaa noin 4 minuuttia. Vaahto on valmista, kun se on vaaleaa sekä kuohkeaa ja, kun nostat vispilän ylös, vaahton pinnalle jää hetkeksi taikinapisaran jälki. Vaihda vispilä sekoittimeen ja pidä kiinnitysvarsi edelleen ylhäällä.

Aseta kulhon päälle siivilä ja mittaa kuivat aineet siivilään. Siivilöi ne vaahtoon. Laske kiinnitysvarsi ja sekoita taikina tasaisesti nopeudella 2. Älä sekoita liian pitkään, vain sen verran, että taikinan ainekset sekoittuvat. Kaada taikina vuokaan tai levitä pellille.

Paista kakkua noin 35 minuuttia uunin alimmalla ritilätasolla ja kääretorttua uunin keskitasolla 6 - 8 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea.

Anna kakun jäähtyä hetki vuoassa ja kumoa pois. Pese ja kuivaa vuoka ja nosta kakun päälle. Anna jäähtyä.

Nosta kääretorttulevy papereineen pelliltä ja kumoa kevyesti sokeroidun leivinpaperin päälle. Irrota paistopaperi mahdollisimman pian torttupohjan päältä, ettei se tartu kiinni. Anna jäähtyä leiviniinalla peitettynä.

Halkaise kakku 2 tai 3 osaan, kostuta ja täytä haluamallasi tavalla tai levitä kääretorttupohjalle haluamaasi täytettä ja kääri pitkältä sivulta rullalle. Aseta sauma alaspäin ja kääri leivinpaperiin vetäytymään hetkeksi. Leikkaa viipaleiksi ja nosta tarjolle.

Vinkki: Saat ison täytekakun 3 - 4 kääretorttulevystä latomalla ne täytteiden kanssa kerroksittain ja kuorruttamalla kermavaahdolla. Muista kostuttaa levyt.

Muhkea suklaakakku

n. 18 palaa

200 g tummaa suklaata

200 g voita

6 kananmunaa

3 dl sokeria

1 dl perunajauhoja

0,5 dl kaakaojauhetta

2 dl vehnä jauhoja

1 rkl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

Paloittele suklaa. Sulata voi ja suklaa varovasti kattilassa ja anna jäähtyä. Voitele ja jauhota halkaisijaltaan 24 - 26 cm:n tasapohjainen tai torvivuoka. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.

Laita koneeseen vispilä. Riko kananmunat kulhoon ja mittaa päälle sokeri. Vatkaa ensin nopeudella 2 ja sitten nopeudella 4 tai 5. Jatka vatkaamista noin 5 minuuttia, kunnes vaahto on vaaleaa ja kuohkeaa. Käytä halutessasi kantta. Pienennä nopeuteen 3. Anna koneen käydä ja valuta sekaan suklaaseos.

Sammuta kone ja vaihda vispilä sekoittimeen. Siivilöi perunajauhot, kaakaojauhe, vehnä jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri vaahtoon. Laske kiinnitysvarsi, laita kansi ja käynnistä kone nopeudelle 3. Sekoita 1 - 2 minuuttia, kunnes taikina on tasaista. Ei enempää.

Kaada taikina vuokaan ja kypsennä uunin alimmalla ritalätasolla 35 - 40 minuuttia, kunnes kakku irtoaa vuoan reunoilta ja tikulla koitettaessa tikkuun ei jää taikinaa. Anna jäähtyä hetki ja kumoa vuoasta. Tarjoa sellaisenaan kermavaahdon ja marjasurvoksen tai hedelmien kanssa. Tai käytä täytekakkupohjana halkaisemalla kakkupohja kolmeen osaan. Täytä hedelmäsoseella tai marjasurvoksella ja kermavaahdolla. Kuorruta halutessasi kermavaahdolla tai suklaalla.

Pavlova eli marenkikakku

10 annosta

Tämä marenkikakku jää sisältä pehmeäksi. Sen ei ole tarkoitus kuivua kokonaan.

6 valkuaista
8 dl sokeria
1 rkl maissi-, peruna- tai ohratärkkelystä
1 rkl vaniljasokeria
1 rkl etikkaa
2 dl kiehuvan kuumaa vettä

Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Levitä leivinpaperi pellille ja levitä tilkka öljyä halkaisijaltaan noin 26 cm:n ympyräksi paperin keskelle.

Laita valkuaiset, sokeri, tärkkelys, vaniljasokeri ja etikka kulhoon. Vatkaa vispilällä nopeudella 2 tai 3 minuutin verran. Lisää nopeutta asentoon 4 tai 5 ja kaada koneen käydessä vesi ohuena nauhana vaahtoon. Vatkaa noin 10 minuuttia, kunnes vaahto on kestävä ja kiiltävää.

Lusikoi vaahto öljytylle alueelle pellille ja nosta pelti uuniin. Pienennä uunin lämpötila 50 asteeseen ja anna pavlovan kypsyä tunnin verran.

Sammuta uuni ja jätä pavlova uuniin yön yli.

Lusikoi pavlovan pinnalle vasta vähän ennen tarjoilua esimerkiksi sitruunatahnalla (lemon curd) maustettua rahka-kermaseosta ja marjoja tai paloitetuja hedelmiä.

Vihreä kalamureke

6 - 8 annosta

n. 600 - 800 g kalaa nahattomana fileenä
1 viipale paahtoleipää
2 dl ruokakermaa
1 sipuli
3 kananmunaa
2 tl suolaa
¼ tl jauhettua valkopippuria
½ tl paprikajauhetta
2 rkl silputtua tuoretta tilliä
2 rkl silputtua tuoretta basilikaa
1 rkl tuoretta timjamia tai oreganoa
(150 g pakastettua pinaattia sulaneena)

Murenna paahtoleipä kulhoon ja kaada päälle kerma. Anna imeytyä noin 10 minuuttia. Jauha sillä aikaa paloitettu kala lihamylyllä tai muutamassa erässä sauvasekoittimella, teholeikkurilla tai parissa erässä tehosekoittimessa. Kuori ja silppua sipuli pieneksi.

Sekoita kalat ja sipuli leipäseokseen sekoittimella nopeudella 2 tai 3. Lisää kananmunat sekä mausteet ja halutessasi sulanut pinaatti. Lisää nopeutta ja sekoita massaa muutama minuutti.

Voitele pyöreä tai suorakaiteen muotoinen 1,5 litran vetoinen vuoka ja kaada murekeseos vuokaan. Peitä vuoka foliolla. Nosta vuoka kuumalla vedellä täytetyn isomman vuoan sisään vesihauteeseen.

Kypsennä murekettä 200-asteisessa uunissa noin 1 tunti, kunnes mureke alkaa irrota vuoan reunoilta ja tuntuu veitsellä koitettaessa keskeltä kypsältä. Nosta mureke pois vesihauteesta ja anna vetäytyä hetki ennen kumoamista.

Vinkki: Paista seoksesta ison murekkeen sijaan lettupannulla miedolla lämmöllä kalapihvejä tai ota kahdella lusikalla seoksesta palluroita ja keitä kevyesti poreilevassa kalaliemessä kalapulliksi.

Lihapullat

16 - 24 kpl

400 - 500 g jauhelihaa
1 dl korppujauhoja TAI 2 perunaa
2 dl vettä, kermaa tai 200 g kermaviiliä
1 sipuli
1 kananmuna
1 tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
1 tl jauhettua maustepippuria

Laita korppujauhohot kulhoon ja kaada päälle neste. Sekoita sekoittimella nopeudella 1 tasaiseksi ja anna turvota noin 10 minuuttia. Jos käytät perunaa kypsänä tai raakana korppujauhohon sijaan, kuori ne ja raasta hienoksi. Laita nesteen kanssa kulhoon, mutta perunaa ei tarvitse turvottaa.

Kuori ja silppua sipuli hyvin pieneksi ja lisää kulhoon jauhelihan, munan ja mausteiden kanssa. Sekoita nopeudella 3 noin 3 minuuttia, kunnes ainekset ovat tasaisesti sekaisin.

Muotoile seoksesta kostutetuin käsin pyöritellen haluamasi kokoisia lihapullia ja laita ne leivinpaperoidulle pellille. Kypsennä 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Tarkista kypsyyshalkaisemalla yksi lihapulla. Voit paistaa lihapullat myös pannulla muutamassa erässä.

Jauhelihana voit käyttää mitä jauhelihaa haluat; naudan, naudan ja sian, hirven, lampaan, poron, broilerin tai kalkkunan jauhelihaa.

Muunnos:

Italialaiset pyörykät

Laita lihapullataikinaan mausteiden lisäämisen yhteydessä n. ½ dl silputtuja, aurinkokuivattuja tomaatteja, ½ dl voimakasta juustoraastetta, 1 - 2 murskattua valkosipulinkynttä, 1 tl kuivattua oreganoa ja 2 rkl silputtua tuoretta basilikaa.

Kreikkalaiset pyörykät

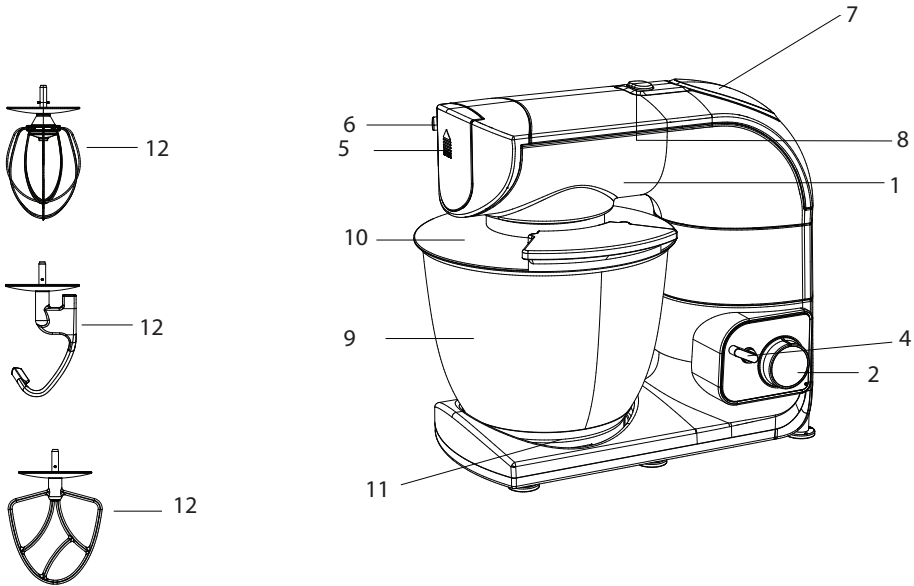
Laita lihapullataikinaan mausteiden lisäämisen yhteydessä n. ½ dl silputtuja oliiveja, 1 dl murennettua fetaa tai salaattijuustoa, ½ tl kuivattua rosmariinia tai salviaa, ½ tl paprikajauhetta ja 2 rkl tuoretta silputtua oreganoa tai timjamia.

OBH Nordica Kitchen Machine

Before use

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

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



Parts of the appliance

1. Mixer head
2. Speed selector
3. Coupling for mounting of parts (not shown)
4. Release handle for release of mixer head
5. Removable cover for coupling to meat grinder
6. Release button for cover and meat grinder
7. Cover for coupling to blender
8. Release button for cover
9. Bowl
10. Lid for bowl
11. Bracket for bowl
12. The kitchen machine comprises the following accessories:
 - Spatula (for shortcrust pastry, cake pastry, mashed potatoes, cake stuffing, glazing etc.)
 - Whisk (for whipping e.g. egg, whipped cream, pancake and layer cake pastry, soufflé)
 - Dough hook (for yeast dough)

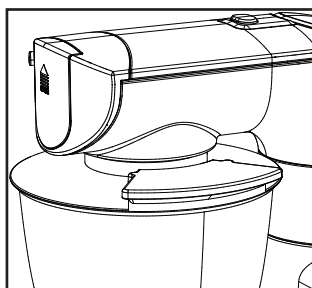
How to use the kitchen machine

Clean bowl and accessories in hot water with added mild detergent before use. Rinse well and wipe thoroughly.

Put the kitchen machine on a plane and stable surface. Set the speed selector at “0” and make sure that the kitchen machine is not connected to a power socket, when mounting the bowl and accessories. Press the release handle and place the mixer head in vertical position. Position the bowl in the bowl bracket on the kitchen machine. Turn the bowl clockwise until it is firmly attached to the bowl bracket.

Next, mount the wanted accessory (spatula, dough hook or whisk) on the coupling for mounting of parts, press the part upwards and turn it counterclockwise to secure it on the coupling.

Add ingredients. Take care not to overfill the machine – Max quantity is 2 kg. Press the release handle to lower the mixer head – keep your hand on the mixer head when lowering it into the bowl and apply the plug to a socket. Mount the lid by pressing it onto the mixer head in such a way that the inlet is positioned as shown on the figure below.



Switch on the kitchen machine by turning the speed selector to the wanted speed between 1 – 6. See instructions for selection of speed on the following page. **Always** be sure to have ingredients in the bowl before switching on the kitchen machine.

Follow recipe instructions. When you are finished with the mixing/kneading, set the speed switch to 0 and disconnect the plug from the power socket. Remove the lid from the bowl. Press the release button and place the mixer head in a vertical position and remove the accessory. Remove the bowl from the bracket by turning the bowl counter-clockwise.

Note: When mixing heavy types of dough etc. the machine should only be used for 10 minutes at a time and then let it cool off for ten minutes.

Clean the parts as described in the section “Cleaning and maintenance”.

Overheating

The kitchen machine comprises a thermostat to ensure a long life of the appliance and which will be activated if the motor gets overcharged. In case the thermostat is activated, switch off the appliance and disconnect the plug from the power socket and wait for about 20 minutes before switching on the appliance again.

Setting the speed

Apply the plug to a power socket and switch on. It is recommended that you always start at the lowest speed and then increase the speed a little at a time. Put the lid on the bowl in order to avoid splashes. See the table below as to recommended settings of speed.

Using the mixer accessories

The guide below offers suggestions for speed settings. Start at speed level 1 and then increase speed in accordance with the recipe.

Recipe	Accessory	Speed
Cakes (mixtures and homemade)	Spatula	3
Shortcrust pastry	Spatula	3
Mashed potatoes	Spatula	4
Glazing	Spatula	4
Egg whites (for meringues etc.)	Whisk	6
Whipped cream	Whisk	6
Blancmange powder	Whisk	1
Bread	Dough hook	3

First, put all liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients. Always stay near the kitchen machine during use. If the lid is not mounted during whipping etc., start at low speed until the ingredients are well mixed. This will reduce the risk of the contents splashing from the bowl. Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible and not directly into the rotating tool.

When preparing cake mixtures, use speed level 2 for low speed, speed level 4 for medium speed, and speed level 6 for high speed. To obtain the best results, mixtures should be processed for the amount of time stated on the package.

Mixtures containing large amounts of liquid must be processed at low speed to avoid splashing. Increase speed when the mixture has thickened.

For mixing thin types of dough, choose the medium speed. Switch off the kitchen machine regularly to clean the sides by using a rubber spatula.

Shortcrust pastry is one of the thickest types of dough, but you can make the mixing easier by:

- Adding butter or margarine of room temperature
- Adding the ingredients one at a time and mixing the ingredients well before adding a new ingredient.
- Adding one cup of flour at a time.

If there are difficulties in mixing the dough, increase the speed

If by mistake something gets stuck in the tool, or the motor stops, turn off the appliance with the switch and remove the plug from the power socket. Solve the problem or reduce the amount in the bowl. Allow the motor to cool off for 5 minutes before the kitchen machine is switched on again.

Use the whisk for whipping egg whites, cream, and similar. The whisk is not suited for thick mixtures such as dough and mashed potatoes.

The kitchen machine can whip a minimum of 2 large egg whites / 1 cup of cream. Whipping is more efficient when the whisk is completely submerged in the liquid. A hand mixer is recommended for smaller amounts.

Egg whites

Put the egg whites into the completely clean bowl. Attach the bowl to the bowl bracket and whip the egg whites. Avoid splashing by gradually increasing speed to the wanted speed level. See guide below.

Amount	Speed
2-4 egg whites	5 - 6
6 or more egg whites	4 - 5

Egg whites are whipped quickly. Keep an eye on the egg whites to avoid whipping them for too long.

Whipped cream

Pour cold cream into the cooled bowl. Put the bowl into the bowl bracket and whip. Avoid splashing by gradually increasing the speed to the wanted rate.

Amount	Speed
1 cup	5-6
½ litre	4-5

Cream is whipped fast, so keep an eye during whipping

Accessory	Ingredients	Max	Cooking time	Speed
Whisk	Cream	250 ml	10 minutes	5-6
	Egg whites	12 pieces.	3 minutes	
Dough hooks	Flour	1350 g	10 minutes	5-6
	Salt	15 g		
	Yeast	20 g		
	Sugar	10 g		
	Water	7 dl		
	Grease	20 g		
Spatula	Flour	100 g	5 minutes	1-4
	Sugar	100 g		
	Margarine	100 g		
	Egg	2 pieces		
	Pork	2000 g	3 minutes	

Adjustment of the whisker, dough hook and flat beater

The distance from the accessory to the bottom of the bowl is prefixed from the factory. If desired this distance can be adjusted:

- 1) Turn off the kitchen machine and unplug it.
- 2) Tilt the mixer head and insert the accessory.
- 3) Hold the accessory with one hand while loosening the nut by means of a adjustable spanner or wrench.
- 4) Lower the mixer head and adjust the height by turning the shaft. Ideally the accessory should just barely touching the bottom of the bowl.



- 5) Tilt the mixer head, hold the accessory and tighten the nut.

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning.

The bowl and the accessories are dishwasher safe. The motor base must never be immersed into water or other liquids. Wipe the motor base and the mixer head with a damp cloth. Avoid using scouring powder or other abrasive cleaners which may scratch or dull the surface. Wipe all parts thoroughly dry before storing the kitchen machine.

The snail of the meat chopper, the knife as well as the discs should be greased with vegetable oil after cleaning to avoid rusting.

IMPORTANT: THE MOTOR BASE MAY NEVER BE IMMERSSED IN WATER OR ANY OTHER KIND OF LIQUID

Safety instructions

1. Read the instructions carefully before use and keep the manual for future use.
2. Only connect the appliance to 230 Volt AC and only use the appliance for its intended purpose.
3. Always unplug the appliance when irregularities occur during use. Unplug after use, when parts are attached or detached, and before cleaning and maintenance.
4. The appliance should never be immersed into water or other liquids.
5. This appliance is not intended to be operated by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental ability, or with little experience with or knowledge of the appliance, unless supervised or instructed in using the appliance by a person who is responsible for their safety.
6. Children should be under supervision to ensure that they do not play with appliance. Children are not always capable of perceiving and assessing possible risks. Teach children to treat electrical units with proper respect.
7. Do not let the supply cord hang over the edge of the table.
8. Never place the unit on or near hot plates, open fire, or similar.
9. The appliance should only be used under supervision.
10. Always check appliance, cord and power plug for damage before use. If the supply cord is damaged, the manufacturer, the service agent, or a similar qualified person must replace it in order to avoid hazard.
11. It is recommended that the appliance is additionally protected according to power legislation with a fault current protective device (RCD with a release current up to 30 mA). Contact a licensed electrician.
12. The appliance is for domestic use only.
13. If the appliance is used for other than the intended purpose, or used in violation of the instruction manual, the buyer is entirely responsible for any consequences. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

Disposal of the appliance

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



Warranty

Claim according to valid law. Machine stamped receipt shall be enclosed if one wishes to make a complaint. The appliance shall be returned to the store where it was purchased

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
DK-2630 Taastrup
Tel.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Technical data

OBH Nordica 6682
220-240 volt AC
1200 watt
6 settings of speed
Accessories:
Spatula
Dough hook
Whisk



These instructions are subject to alterations or improvements

Olive bread

0,5 l water
35 g yeast
1 tbsp acacia honey
15 g salt
5 g ground pepper
0,5 dl olive oil
50 g coarsely chopped green olives
50 g coarsely chopped black olives
400 g durum flour
400 g wheat flour

Dissolve the yeast in lukewarm water in the bowl and mix at speed level 1. Add acacia honey, salt, pepper, and olive oil and whisk until smooth at speed level 1-2. Add durum- and wheat flour a little at a time until the mixture is smooth. Do not let the mixture become too dry and heavy – you may not need to add all the flour.

Brush an appropriately sized baking tin with olive oil and pour the paste into the tin. Brush the paste with olive oil and sprinkle with olives and garlic.

Bake in a preheated oven at 190° C for approximately 30 min.

French baguette

750 g water
250 g wholemeal flour
250 g durum flour
500 g wheat flour
30 g salt
20 g yeast
30 g honey
Ingredients of your choice, e.g. spices, soaked kernels, sunflower kernels, olives, raisins, berries.

Put all ingredients in the bowl and knead the dough for approximately 6 min. at medium speed. The dough must stay soft. Allow the dough to rest in the bowl for 3 x 45 min., kneading it well between swellings.

Pour the dough onto the table and turn it over in durum flour. Part the dough into appropriate sizes and put the breads on a baking sheet. Place the sheet in a 250° C preheated oven (not hot-air) and set the oven to 220° C. Bake the bread for approximately for 15-20 min. depending on the size of the bread.

Bread with sun-dried tomatoes

15 g yeast
6 dl cold water
100 g graham flour
1 tsp sugar
1 ½ tbsp coarse salt
850 g wheat flour
50 sun-dried tomatoes

Mix yeast and water in the bowl at low speed, then add graham flour, sugar, and salt. Add graham flour gradually and increase speed level slowly. The dough must remain smooth and not become too dry. Leave it to swell under cover for min. 8 hours. Soak the tomatoes in water.

Chop the tomatoes finely and knead them into the dough. Shape the bread as you wish and allow it to swell again for an hour. Bake the bread at 190° C for 45 min.

Food bread

500 g wheat flour
100 g rye flour (or other flour type of your choice)
25 g yeast
2 tsp salt
2 tsp sugar
3.5 dl lukewarm water

Dissolve yeast with the water in the bowl and mix with the rest of the ingredients. Mix the dough well for 5-6 min – increase speed slowly. More flour is added if the dough appears to be too wet.

Allow the dough to swell in the bowl for approximately 1 hour. and C°. Knead the dough well once more. Part the dough into two separate breads and leave them to swell on the baking sheet for approximately 45 min. Finally bake the breads at 185° C for approximately 45 min.

Tea buns – Approx. 22 pcs.

700 g water
1 kg wheat flour
30 g salt
20 g yeast
100 g durum flour
20 g honey

Put all ingredients in the bowl and knead for approximately 6 min at medium speed. The dough must remain soft. Allow the dough to rest in the bowl for 3 x 45 min, kneading it well between swellings.

Put the dough onto the table and turn it over in durum flour. Part the dough into appropriate sizes and place the buns on the baking sheet. Put the sheet in a 250° C preheated oven (not hot-air) and set the oven to 220° C. Bake the buns for 15-20 min depending on their size. Keep an eye on the buns – they are done when they have turned golden brown, and if the bread sounds hollow when tapped at the bottom.

Swedish kanelbullar (cinnamon buns) – Approx. 28 pcs.

25 g yeast
75 g margarine
2 ½ dl milk
½ dl sugar
2 tsp salt
7 ½ dl wheat flour

Stuffing:

50 g margarine

2 tbsp sugar

1 tbsp cinnamon

Slice the butter thinly and put it in the bowl. Add most of the flour, sugar, and salt. Heat the milk to approximately 37° C and dissolve the yeast in it (remember not to overheat the milk). Add the mixture to the bowl and mix until the dough is smooth and shiny.

Leave it to swell in a warm place for approximately 30 min while preheating the oven to 225-250° C. Take the dough out of the bowl and knead it lightly.

Unroll the dough into approximately 25 x 5 cm. Now apply stuffing. Start by distributing margarine over the dough. Then sprinkle the dough with sugar and cinnamon. Roll the dough into one roll, then cut the dough into approximately 20 pieces, about 2 cm in width. Place each bun cut-side up on a baking sheet covered with baking paper. Allow the buns to swell under a kitchen towel for approximately 30 min.

Brush the buns with egg and sprinkle with sugar (e.g. pearl sugar), and bake them in the middle of the oven for 6-8 minutes.

Banana and chocolate muffins – Approx. 26 pcs.

500 g wheat flour

2 tsp baking powder

150 g nuts of your own choice

250 g cane sugar

2 eggs

1 dl light syrup

5 dl light milk

1 dl liquid grease

200 g dark chocolate

1 large banana

Mix eggs, syrup, flour, and grease well at XX speed and add flour, cane sugar, and baking powder together with the finely crushed nuts. Add crushed chocolate and mashed banana by turning it over in the mixture.

Distribute the mixture into muffin tins and bake at 200° C for approximately 25-30 min.

Simple chocolate cake

150 g butter

3 dl sugar

1.45 dl wheat flour

2 tsp vanilla sugar

4 tbsp cocoa powder

2 eggs

Cream

Berries of your choice

Lemon balm

Preheat the oven to 200° C. Pour sugar, flour, cocoa, and eggs into the bowl. Melt the butter and add it to the other ingredients. Stir thoroughly at lowest speed and increase speed after a little while.

Pour the mixture into a spring form or a tart tray and bake for approximately 12 min. The cake is more delicious if it is a little soft in the middle. Serve the cake on a plate garnished with whipped cream, fresh berries, and a strip of lemon balm.

Lucia buns – Approx. 35 pcs.

50 g yeast
100 g butter
5 dl milk
250 g curd cheese
1 g safran
1 1/2 dl sugar
1/2 tea spoon salt
Approx. 17 dl flour

Topping: Raisins

Brushing: 1 egg

Mix the yeast in the lukewarm milk and add the melted butter. Add the remaining ingredients holding back some of the flour. Mix the dough till blank and elastic. Add more flour if necessary.

Let the dough rise for approx. 40 min. Mix the dough again and mould it into the traditional Lucia shaped buns. Place the buns on a baking sheet, and add raisins as topping. Let the buns rise again underneath a damp cloth for about 30 min. after which the buns are glazed with egg and baked in the oven at 200 °C for about 5-8 min and for the larger buns for 10-15 min.

Italian mince buns

500 g lean pork mince
2 loaves of white bread without crust
1/2 dl stock
1 egg
2 tbsp shredded grana cheese
1 tsp dried rosemary
1 crushed garlic clove
2 tbsp freshly chopped parsley
1/2 tsp salt
1/2 tsp pepper
2 tbsp olive oil

Crumble the bread into the bowl and cover with stock. Allow it to draw for 15 min. Add mince and mix thoroughly at low speed. Add egg, cheese, rosemary, parsley, and garlic, and season with salt and pepper. Mould the mixture into small round buns and fry them on all sides on a pan – for about 10 min. Shake the pan often to ensure that the buns keep their round shape.

Grilled Greek meat balls

250 g beef mince
250 g pork mince
1 tbsp olive oil
1 egg
4 tbsp parmesan cheese
1 tbsp chopped parsley
1 tsp dried basil
2 crushed garlic cloves
½ tsp zest from an organic lemon
Metal or bamboo grilling skewers

Put all ingredients into the bowl and mix thoroughly. Allow the mixture to rest in a cool place for about 1 hour. Soak the skewers if you are using bamboo skewers. Mould the mixture into oblong meatballs, and slide them onto the skewers – there is room for at least two meatballs on each skewer. Brush with olive oil or a grilling oil of your choice, and grill the skewers for 8-10 min. depending on size. Turn over and brush often.

Mince bread with feta cheese and bacon

500 g veal mince
1 egg
1 dl oatmeal
2 dl milk
1 jar of diced feta cheese
2 garlic cloves
Sliced bacon
1 tsp Provence herbs
Salt and pepper

Mix mince with egg, garlic, and spices in the bowl at low-to-medium speed. Add feta cheese carefully when the mince is well mixed. Pour the mixture into well-greased ovenproof tray and mould it into bread shape. Cover the mince bread with bacon slices and bake it in the oven at 225° C for about 1 hour.

Turkey meat balls

500 g turkey mince
1 finely chopped onion
1 tsp curry
2 tbsp flour
2 eggs
2 dl skimmed milk
1 bundle of chopped dill
Sea salt
Freshly ground pepper

Put the meat into the bowl and stir thoroughly. Add onion, salt, pepper, and the rest of the ingredients. Mould into meat balls and fry them in oil on a frying pan at medium heat. 4-6 min. on each side.



SE/IDV/6682/191212