

Nordic Sense

Køkkenmaskine / Brugsanvisning

Stand mixer / User Manual

Kjøkkenmaskin / Bruksanvisning

Köksmaskin / Användarhandbok



Stand mixer

KØKKENMASKINE

Varenummer / Item Number: 36986

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 11

NORSK 19

SVENSKA 27



● **Powerful 1500-watt motor**
Kraftfuld motor på 1500 watt

5-litre stainless steel bowl
5-liters skål i rustfrit stål

Practical splash guard
Praktisk stænklåg

Includes whisk, dough hook and K-beater

Inkl. piskeris, dejkrog og K-spade



KØKKENMASKINE

VIGTIGE SIKKERHEDSRÅD

- Brug ikke apparatet, når hovedet er løftet op.
- For at undgå elektrisk stød må du ikke bruge denne enhed i nærheden af vand. Sænk ikke netledningen ned i vand eller anden væske.
- Læs oplysningerne og sikkerhedsanvisningerne i denne brugsanvisning omhyggeligt og grundigt igennem, før du tager røremaskinen i brug første gang.
- Undgå at knække eller klemme netledningen. For at undgå enhver risiko for at snuble må netledningen ikke hænge ud over kanten af et bord eller en disk.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen. Typeskiltet findes på undersiden af motorblokken. Standmixeren må kun tilsluttes en AC-forsyning (~). Motoren skal altid slukkes, før røremaskinen tilsluttes lysnettet. (Hastighedskontakt (6) i indstillingen «0»).
- Må ikke bruges udendørs. Kun egnet til brug indendørs.
- Denne enhed må ikke opstilles i nærheden af åben ild, brændbare materialer (gardiner, tekstiler osv.), en radiator, en ovn eller en anden varmekilde.
- Før brug skal du placere enheden på en vandret og flad overflade.
- Placer denne enhed så tæt som muligt på strømkilden, så du hurtigt og nemt kan trække stikket ud.
- Apparatet skal drives med den type strøm, der er angivet på typeskiltet. Hvis du er i tvivl om detaljerne i den tilgængelige strømforsyning, skal du spørge din forhandler eller det lokale elforsyningselskab.
- Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da du vil blive udsat for farlige strømførende komponenter eller andre farer ved at åbne og fjerne dækslerne.
- Reparationer bør kun udføres på et kvalificeret værksted.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun bruges til det formål, det er beregnet til.
- Brug aldrig maskinen tom og uden opsyn.
- Rør ikke ved bevægelige dele med fingrene under brug.

- Vær opmærksom på, at betjeningsvejledningen skal medfølge, hvis apparatet gives videre til en tredjepart.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes forkert brug eller manglende overholdelse af vores brugsanvisninger/sikkerhedsanvisninger.
- Tag stikket ud, når apparatet ikke er i brug, eller før rengøring.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter. tilbehør eller nærmer sig dele, der bevæger sig under brug.
- Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde;
 - Af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder;
 - Miljøer af typen bed and breakfast.
- Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe knive, tømmer skålen og under rengøring.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive slynget ud af apparatet på grund af pludselig dampning.

KORTVARIG DRIFT

Apparatet er kun beregnet til kortvarig brug. Det bør ikke bruges uafbrudt i mere end 4 minutter. Sluk derefter for apparatet, og lad motoren køle af, før du tænder for det igen.

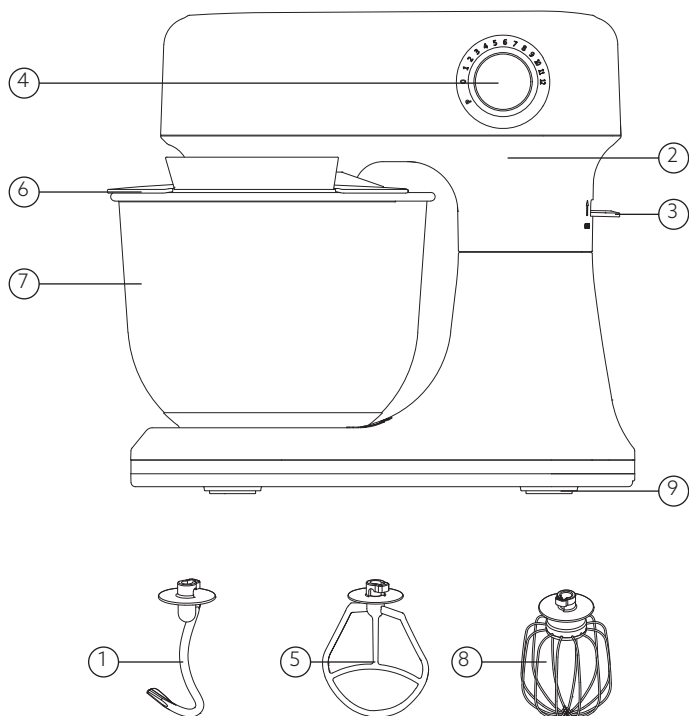
VÆR OPMÆRKSOM PÅ:

Apparatet stopper automatisk efter 15 minutters kontinuerlig drift for at forhindre overophedning.

TEKNISKE DATA

- Nominel spænding: 220-240 V AC, 50-60 Hz

- Strømforbrug: 1500 W
- Beskyttelsesklasse: II



FUNKTIONER

1	Dejkrog	6	Låg til skål
2	Øvre hus	7	Skål
3	Lås håndtaget op	8	Piskeris
4	Hastighedskontakt	9	Skridsikre fødder
5	K- spade		

Før apparatet tages i brug første gang, skal alle redskaber og tilbehørsdele rengøres som beskrevet i afsnittet Rengøring og pleje.

I BRUGTAGNING

1. Bland fødevarer ingredienserne grundigt i overensstemmelse med oplysningerne i opskriften.

2. Løft oplåsningsgrebet (4), og sving drivarmen op. Se fig. 2 og fig. 3.



Fig.2

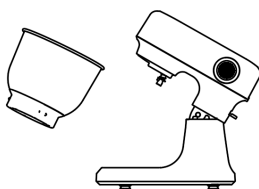


Fig.3



Fig.4

1. Placer røreskålen på apparatets plade, og drej den med uret, indtil den sidder godt fast. Se fig. 4.
2. Sæt dejkrogen, piskeriset eller blandekniven på knivforbindelsen, og drej knivforbindelsen mod uret, indtil den låser fast. Se fig. 5 og fig. 6



Fig.5



Fig.6



Fig.7

1. Tryk derefter oplåsningsgrebet ned, og tryk det øverste hus nedad med en hånd. Fig.6 Fig.7
2. Sæt stikket i stikkontakten, og sæt hastighedskontakten i indstillingen "P" for kortvarig brug, eller sæt driftskontakten i den ønskede position 1-12 for længerevarende brug.
3. Drej hastighedskontakten til indstillingen "0".
4. Løft det øverste husdæksel op med løftehåndtaget.
5. Du kan nu fjerne røreskålen fra apparatets plade.

ANVENDELSE

TIL AT BLANDE ELLER ÆLTE DEJ:

1. Vi anbefaler et forhold mellem mel og vand på 5:3. Den maksimale mængde mel er 0,6 kg.
2. Start med at blande ved hastighed 1 i 20 sekunder, øg derefter til hastighed 2 i yderligere 20 sekunder, efterfulgt af hastighed 3 i 20 sekunder og til sidst hastighed 4 i cirka 3 minutter.
3. Når du fylder røreskålen, skal du sørge for, at den maksimale kapacitet ikke overskrides.

4. Den maksimale samlede blandingsmængde må ikke overstige 0,96 kg.
5. Brug dejkrog eller røreblad til æltning.
6. Brug ikke apparatet ved lav hastighed i længere perioder.

PISKNING AF ÆGGEHVIDER ELLER FLØDE

1. Sæt hastigheden til 12, og pisk æggehviderne kontinuerligt i ca. 4 minutter, afhængigt af æggenes størrelse, indtil der dannes stive toppe.
2. Brug 250 ml frisk fløde til at piske fløde, og pisk ved hastighed 12 i ca. 4 minutter.
3. Når du fylder skålen med mælk, fløde eller andre ingredienser, skal du sørge for, at den maksimale kapacitet ikke overskrides.
4. Brug æggepiskeren til at piske med.

PASSENDE HASTIGHEDSINDSTILLINGER

- start altid med en lav hastighed, især når du bearbejder flydende eller cremede ingredienser eller en blanding, der indeholder mel.
- Hastighed 1 til 4 er velegnet til langsom blanding, blanding, omrøring af ingredienser, behandling af flydende blandinger og fremstilling af dej.
- Hastighederne 5 til 11 er velegnede til at lave kage- eller wienerbrødsdej.
- Hastighed 12 er velegnet til at piske med piskeris.

PISKERIS

- Æggepiskeren er velegnet til let blanding af flydende blandinger som saucer, æggehvider og fløde.
- Brug æggepiskeren på hastighedstrin 12.

DEJKROG

TIL MELLEMSTORE BLANDINGER:

- Velegnet til blandinger med medium konsistens som f.eks. tyk dej og kartoffelmos. Brug hastighedsindstillingerne 1-11.

TIL TUNG DEJ:

- Ideel til behandling af tunge deje. Brug hastighedsindstillingerne 1-4.
- Brug ikke lave hastigheder i længere perioder.

ANBEFALINGER TIL HASTIGHEDSNIVEAUER

Gearområde	Vedhæftet fil	Beskrivelse
1-4	Dejkrog	Æltning og blanding af fast dej eller ingredienser Ingredienser - 0,6 kg almindeligt mel - 0,36 kg lunkent vand Forberedelse - Læg ingredienserne i røreskålen. - Sæt stænkskærmen og dejkrogen på. Indstil hastigheden på følgende måde: - Trin 1: Ælt i 20 sekunder ved hastighed 1 - Trin 2: Ælt i 20 sekunder ved hastighed 2 - Trin 3: Ælt i 20 sekunder ved hastighed 3 - Trin 4: Ælt i 3 minutter ved hastighed 4
5-12 Puls-knap	Piskeris til æg	Piskefløde, æggehvider, mayonnaise og piskning af smør til det er luftigt Ingredienser - 6 æggehvider Forberedelse - Læg æggehviderne i en røreskål. - Sæt stænkskærmen og ballonpiskeren på. - Pisk æggehviderne ved hastighed 12 i 4 minutter, eller indtil de danner stive toppe.

BRUG OG AFMONTERING AF REDSKABER - SIKKERHED OG INSTRUKTIONER

- Før du monterer, ændrer, fjerner eller rengør tilbehør, skal du sikre dig, at apparatet er slukket og koblet fra lysnettet.
- Forsigtighed: Efter slukning skal man altid vente, til motoren står helt stille. Rør ikke ved nogen bevægelige dele.

MONTERING AF TILBEHØR OG KLARGØRING TIL BRUG

1. Tryk på udløserknappen (PUSH) for at frigøre drivhovedet. Vip hovedet opad, indtil det låser sikkert på plads.
2. Sæt hovedskålen på, og lås den ved at dreje den med uret.
3. Placer stænkskyttsesringen på skålen med påfyldningsåbningen placeret til venstre.
4. Når du monterer et redskab, skal du sørge for, at stiftene på beslaget sidder godt fast i den tilsvarende fordybning på redskabet.
5. Skub tilbehøret helt op, og lås det ved at dreje det mod uret (ca. 90°).
6. Vær forsigtig: Hvis et redskab berører stænkskyttsesringen under monteringen,

skal du sænke vippearmen igen og tænde for maskinen et kort øjeblik. Dette vil centrere drivhovedet inde i skålen.

7. Kom ingredienserne i skålen.
8. Tryk på udløserknappen, og vip hovedet nedad, indtil det låses på plads.
9. Sæt stikket i en stikkontakt.
10. Drej langsomt på drejeknappen til den ønskede hastighedsindstilling.
11. Brug påfyldningsåbningen i stænkbeskyttelsesringen til at tilføje yderligere ingredienser under blanding eller æltning.

EFTER BRUG - AFMONTERING AF TILBEHØR OG RENGØRING

1. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.
2. Tryk på udløserknappen (PUSH) for at frigøre drivhovedet. Vip hovedet opad, indtil det låser sikkert på plads.
3. Vær forsigtig: Kontrollér redskabernes position, før du vipper drivhovedet op. Hvis de ikke er centreret, skal du kortvarigt tænde for enheden igen for at centrere drivhovedet.
4. Skub redskabet helt op, lås det op ved at dreje det med uret (ca. 90°), og tag det ud.
5. Fjern stænskærmsringen.
6. Lås skålen op ved at dreje den mod uret, og løft den af apparatet.

RENGØRING



Advarsel! For at forhindre risikoen for elektrisk stød, personskade eller skade:

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Nedsæk aldrig baseenheden i vand.
- Brug aldrig skuresvampe, ætsende midler eller slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige apparatet.

RENGØRING AF BASEENHEDEN

1. Tør baseenheden af med en fugtig klud. En lille smule mildt rengøringsmiddel kan bruges, hvis det er nødvendigt.
2. Tør af igen med rent vand for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel.
3. Brug ikke baseenheden igen, før den er helt tør.

RENGØRING AF TILBEHØR

1. Læg tilbehøret i koldt eller lunkent vand for at blødgøre eventuelle dejrester.
Bemærk: Der kan tilsættes en lille smule rengøringsmiddel til vandet.
2. Brug en opvaskebørste til at fjerne blødgjorte dejrester.
3. Skyl grundigt med rent vand.
4. Lad alle dele tørre helt, før du bruger dem igen.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)



Dette produkt er omfattet af EU-direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Det må **IKKE** bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. For at beskytte miljøet og fremme genbrug skal du bortskaffe produktet på en autoriseret genbrugsstation eller gennem en udpeget indsamlingsordning for elektronisk affald.

Korrekt bortskaffelse hjælper med at reducere skadelige virkninger på miljøet og menneskers sundhed.

Kontaktoplysninger:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



STAND MIXER

IMPORTANT SAFETY ADVICE

- Do not use the device when the head is lifted up.
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the stand mixer for the first time.
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block. The stand mixer is only to be connected to an AC supply (~). The motor must always be switched off before the stand mixer is connected with the mains supply. (Speed switch (6) in the "0" setting).
- Do not use outdoors. Only suitable for using indoors.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- The device must be operated with the type of power specified on the rating type. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers.
- Repairs should only be carried out in a qualified workshop.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The device should only be used for its intended purpose.

- Never operate empty and without supervision.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Please note that when passing the device on to a third party, the operating instructions must be included.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions/ safety notes.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming

SHORT-TIME OPERATION

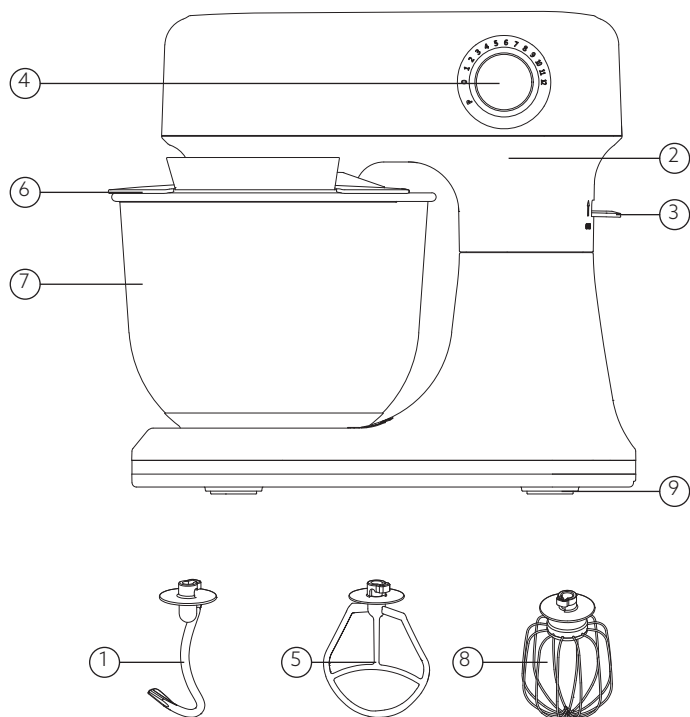
The appliance is designed for short-term use only. It should not be operated continuously for more than 4 minutes. After this, switch off the appliance and allow the motor to cool down before switching it on again.

Note:

The appliance will automatically stop after 15 minutes of continuous operation to prevent overheating.

TECHNICAL DATA

- Nominal voltage: 220-240 V AC, 50-60 Hz
- Power consumption: 1500 W
- Protection class: II
- Capacity: 5.0 L



FEATURES

1	Dough hook	6	Bowl cover
2	Upper housing	7	Mixing bowl
3	Unlock lever	8	Egg whisk
4	Speed switch	9	Suction feet
5	Mixing blade		

Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section Cleaning and Care.

COMMISSIONING

1. Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the details in the recipe.
2. Lift the unlock lever (4) and swing up the drive arm. See Fig. 2 and Fig. 3.



Fig.2

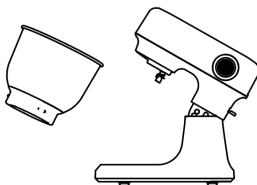


Fig.3



Fig.4

1. Place the mixing bowl on the device plate and turn it clockwise until it is securely fixed. See Fig. 4.
2. Attach the dough hook, egg whisk, or mixing blade to the blade connector, and rotate the blade connector anticlockwise until it locks firmly into place. See Fig. 5 and Fig. 6



Fig.5



Fig.6



Fig.7

1. Then Press down the unlock lever and press the upper housing downwards with one hand. Fig.6 Fig.7
2. Insert the power plug in the power socket and speed switch in the "P" setting for short usage or set the operating switch to the desired position 1-12 for longer usage.
3. Turn the speed switch in the "0" setting.
4. Lift up the upper housing cover with the lifting handle.
5. You can now remove the mixing bowl from the device plate.

APPLICATION

TO MIX OR KNEAD DOUGH:

1. We recommend a flour-to-water ratio of 5:3. The maximum amount of flour is 0.6

kg.

2. Start mixing at speed 1 for 20 seconds, then increase to speed 2 for another 20 seconds, followed by speed 3 for 20 seconds, and finally speed 4 for approximately 3 minutes.
3. When filling the mixing bowl, ensure that the maximum capacity is not exceeded.
4. The maximum total mixture quantity must not exceed 0.96 kg.
5. Use the dough hook or mixing blade for kneading.
6. Do not operate the appliance at low speed for extended periods.

WHIPPING EGG WHITES OR CREAM

1. Set the speed to 12 and whip the egg whites continuously for about 4 minutes, depending on the size of the eggs, until stiff peaks form.
2. To whip cream, use 250 ml of fresh cream and whip at speed 12 for approximately 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl with milk, cream, or other ingredients, ensure that the maximum capacity is not exceeded.
4. Use the egg whisk for whipping.

APPROPRIATE SPEED SETTINGS

- Always start with a low-speed setting, especially when processing liquid or creamy ingredients, or any mixture containing flour.
- Speeds 1 to 4 are suitable for slow blending, mixing, stirring in ingredients, processing liquid mixtures, and making dough.
- Speeds 5 to 11 are suitable for making cake or pastry dough.
- Speed 12 is suitable for beating with the whisk.

WHISK

- The egg whisk is suitable for light blending of liquid mixtures such as sauces, egg whites, and cream.
- Use the egg whisk at speed setting 12.

DOUGH HOOK

FOR MEDIUM MIXTURES:

Suitable for medium-consistency mixtures such as thick batter and mashed potatoes. Use speed settings 1-11.

FOR HEAVY DOUGH:

- Ideal for processing heavy doughs. Use speed settings 1–4.
- Do not use low speeds for extended periods.

RECOMMENDATIONS FOR SPEED LEVELS

Gear range	Attachment	Description
1-4	Dough hook	Kneading and Mixing Firm Dough or Ingredients Ingredients – 0.6 kg plain flour – 0.36 kg lukewarm water Preparation – Place the ingredients in the mixing bowl. – Attach the splash guard and dough hook. Set the speed as follows: – Step 1: Knead for 20 seconds at speed 1 – Step 2: Knead for 20 seconds at speed 2 – Step 3: Knead for 20 seconds at speed 3 – Step 4: Knead for 3 minutes at speed 4
5-12 Pulse button	Egg whisk	Whipping Cream, Egg Whites, Mayonnaise, and Beating Butter Until Fluffy Ingredients – 6 egg whites Preparation – Place the egg whites in the mixing bowl. – Attach the splash guard and the balloon whisk. – Beat the egg whites at speed 12 for 4 minutes, or until stiff peaks form.

USING AND REMOVING ATTACHMENTS – SAFETY AND INSTRUCTIONS

- Before fitting, changing, removing, or cleaning any attachments, ensure that the appliance is switched off and disconnected from the mains.
- Caution: After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.

FITTING ATTACHMENTS AND PREPARING FOR USE

1. Press the release button (PUSH) to release the drive head. Tilt the head upwards until it locks safely into place.
2. Fit the main bowl and lock it by turning it clockwise.
3. Place the splash-guard ring onto the bowl with the filler opening positioned to the left.
4. When fitting an attachment, ensure the pin on the mounting fits securely into the corresponding recess of the attachment.

5. Push the attachment all the way up, then lock it by turning it anti-clockwise (about 90°).
6. Caution: If an attachment touches the splash-guard ring during fitting, lower the tilt arm again and briefly switch the unit on. This will center the drive head inside the bowl.
7. Add the ingredients to the bowl.
8. Press the release button and tilt the head downwards until it locks into place.
9. Insert the plug into a wall outlet.
10. Slowly turn the rotary control to the desired speed setting.
11. Use the filler opening in the splash-guard ring to add additional ingredients during mixing or kneading.

AFTER USE – REMOVING ATTACHMENTS AND CLEANING

1. Switch off the appliance and unplug it from the wall outlet.
2. Press the release button (PUSH) to release the drive head. Tilt the head upwards until it locks safely into place.
3. Caution: Check the position of the attachments before tilting up the drive head. If they are not centered, briefly switch the unit on again to center the drive head.
4. Push the attachment upwards fully, then unlock it by turning it clockwise (about 90°), and remove it.
5. Remove the splash-guard ring.
6. Unlock the bowl by turning it anti-clockwise and lift it off the appliance.

CLEANING



Warning! To prevent the risk of electric shock, injury, or damage:

- Always disconnect the power plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit in water.
- Never use scouring pads, corrosive agents, or abrasive cleaners, as these may damage the appliance.

CLEANING THE BASE UNIT

1. Wipe the base unit with a damp cloth. A small amount of mild detergent may be used if necessary.
2. Wipe again with clean water to remove any detergent residue.

3. Do not use the base unit again until it is completely dry.

CLEANING THE ACCESSORIES

1. Place the accessories in cold or lukewarm water to soften any dough residues.
Note: A small amount of detergent can be added to the water.
2. Use a dishwashing brush to remove softened dough residues.
3. Rinse thoroughly with clean water.
4. Allow all parts to dry completely before reusing.

DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)



This product is subject to the EU Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). It must **NOT** be disposed of with regular household waste. To protect the environment and promote recycling, please dispose of the product at an authorized recycling facility or through a designated electronic waste collection scheme.

Proper disposal helps reduce harmful effects on the environment and human health.

Contact information:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



KJØKKENMASKIN

VIKTIGE SIKKERHETSTIPS

- Ikke bruk enheten når hodet er hevet.
- For å unngå elektrisk støt må du ikke bruke denne enheten i nærheten av vann. Ikke senk strømledningen ned i vann eller andre væsker.
- Les informasjonen og sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen nøye og grundig før du tar mikseren i bruk for første gang.
- Unngå å knekke eller klemme strømledningen. For å unngå snublefare må du ikke la strømledningen henge over kanten på et bord eller en plate.
- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med nettspenningen. Typeskiltet er plassert på undersiden av motorblokken. Blanderen må kun kobles til en vekselstrømforsyning (~). Slå alltid av motoren før du kobler mikseren til strømmettet (hastighetsbryter (6) i "0"-stilling).
- Må ikke brukes utendørs. Kun egnet for innendørs bruk.
- Apparatet må ikke plasseres i nærheten av åpen ild, brennbare materialer (gardiner, tekstiler osv.), radiatorer, stekeovner eller andre varmekilder.
- Før bruk må du plassere enheten på en horisontal og flat overflate.
- Plasser denne enheten så nær strømkilden som mulig, slik at du raskt og enkelt kan trekke ut støpselet.
- Apparatet må drives med den type strøm som er angitt på typeskiltet. Hvis du er usikker på hvilken type strømforsyning som er tilgjengelig, kan du spørre forhandleren eller det lokale strømselskapet.
- Ikke prøv å reparere enheten selv, da du vil bli utsatt for farlige strømførende komponenter eller andre farer ved å åpne og fjerne dekslene.
- Reparasjoner skal kun utføres av et kvalifisert verksted.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet, og hvis de forstår farene som er forbundet med det.
- Ikke la barn leke med enheten.
- Enheten må kun brukes til det tiltenkte formålet.
- Bruk aldri maskinen tom og uten tilsyn.

- Ikke berør bevegelige deler med fingrene under bruk.
- Vær oppmerksom på at brukerhåndboken må følge med hvis enheten gis videre til en tredjepart.
- Vi påtar oss intet ansvar for skader som skyldes feilaktig bruk eller manglende overholdelse av våre bruksanvisninger/sikkerhetsanvisninger.
- Trekk ut støpselet når enheten ikke er i bruk eller før rengjøring.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes serviceverksted eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå fare.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av enheten og trekk støpselet ut av stikkontakten før du skifter. tilbehør eller nærmer seg deler som beveger seg under bruk.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet, og hvis de forstår farene som er forbundet med det.
- Denne enheten er beregnet for husholdningsbruk og lignende bruksområder, som f.eks.
 - Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - Gårdshus;
 - Av kunder på hoteller, moteller og andre boligområder;
 - Bed and breakfast-lignende miljøer.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, tømmer skålen og under rengjøring.
- Vær forsiktig når du heller varm væske i kjøkkenmaskinen eller blenderen, da den kan slynges ut av apparatet på grunn av plutselig damping.

KORTSIKTIG DRIFT

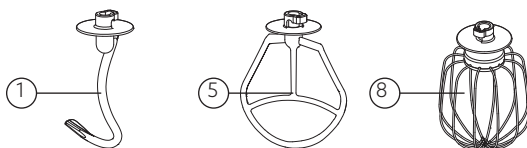
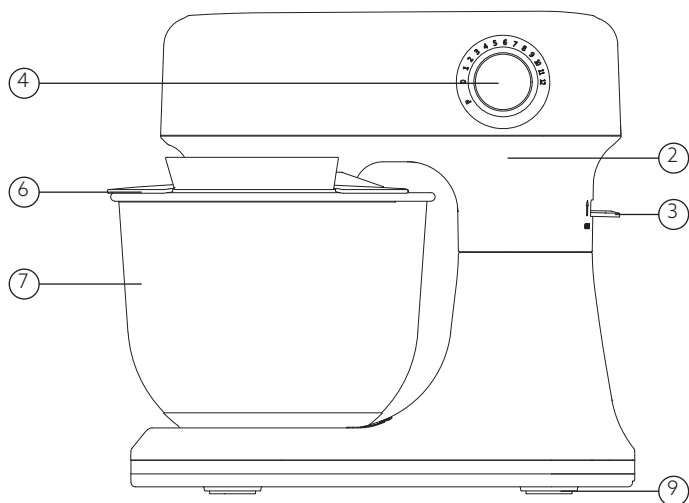
Enheten er kun beregnet for kortvarig bruk. Den bør ikke brukes kontinuerlig i mer enn 4 minutter. Slå deretter av apparatet og la motoren kjøle seg ned før du slår det på igjen.

VÆR OPPMERKSOM PÅ DETTE:

Enheten stopper automatisk etter 15 minutters kontinuerlig drift for å forhindre overoppheting.

TEKNISKE DATA

- Nominell spenning: 220-240 V AC, 50-60 Hz
- Strømforbruk: 1500 W
- Beskyttelsesklasse: II
- Kapasitet: 5,0 L



FUNKSJONER OG EGENSKAPER

1	Deigkrok	6	Lokk til skål
2	Øvre hus	7	Skål
3	Lås opp håndtaket	8	Whisks
4	Hastighetsbryter	9	Sklisikre føtter
5	Blandeblad		

Før du bruker apparatet for første gang, må du rengjøre alt verktøy og tilbehør som beskrevet i avsnittet Rengjøring og stell.

I DEN ANDRE HÅNDEN

1. Bland ingrediensene grundig i henhold til informasjonen i oppskriften.
2. Løft utløerspaken (4) og sving drivarmen opp. Se fig. 2 og fig. 3.



Fig.2

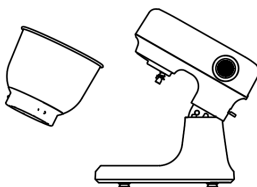


Fig.3



Fig.4

1. Plasser mikseballen på apparatplaten, og vri den med klokken til den sitter godt på plass. Se figur 4.
2. Plasser deigkroken, vispen eller mikseren på knivkoblingen, og vri knivkoblingen mot klokken til den låses på plass. Se fig. 5 og fig. 6



Fig.5



Fig.6



Fig.7

1. Trykk deretter ned opplåsningsspaken og trykk det øvre huset nedover med én hånd. Fig.6 Fig.7
2. Sett støpselet i stikkontakten og sett hastighetsbryteren i "P"-stilling for kortvarig bruk, eller sett driftsbryteren i ønsket posisjon 1-12 for langvarig bruk.
3. Vri hastighetsbryteren til innstillingen "0".
4. Løft opp det øverste dekselet med løftehåndtaket.
5. Du kan nå fjerne blandeballen fra apparatplaten.

HVORDAN BRUKE

TIL BLANDING ELLER ELTING AV DEIG:

1. Vi anbefaler et forhold mellom mel og vann på 5:3. Maksimal mengde mel er 0,6 kg.
2. Begynn å blande på hastighet 1 i 20 sekunder, øk deretter til hastighet 2 i ytterligere 20 sekunder, etterfulgt av hastighet 3 i 20 sekunder og til slutt hastighet 4 i ca. 3

minutter.

3. Når du fyller miksebollen, må du passe på at den maksimale kapasiteten ikke overskrides.
4. Den maksimale totale blandingsmengden må ikke overstige 0,96 kg.
5. Bruk en deigkrok eller et blandeblad til eltingen.
6. Ikke bruk enheten på lav hastighet over lengre tid.

PISKING AV EGGEHVITER ELLER FLØTE

1. Sett hastigheten på 12 og visp eggehviteene kontinuerlig i ca. 4 minutter, avhengig av størrelsen på eggene, til det dannes stive topper.
2. Bruk 250 ml fersk fløte til å piske fløten, og pisk på hastighet 12 i ca. 4 minutter.
3. Når du fyller bollen med melk, fløte eller andre ingredienser, må du passe på at den maksimale kapasiteten ikke overskrides.
4. Bruk eggevispen til å vispe.

PASSEND HASTIGHETSINNSTILLINGER

- Start alltid med lav hastighet, spesielt når du bearbeider flytende eller kremete ingredienser eller en blanding som inneholder mel.
- Hastighetene 1 til 4 egner seg for langsom miksing, blanding, omrøring av ingredienser, bearbeiding av væskeblandinger og deigproduksjon.
- Hastighetene 5 til 11 egner seg til å lage kake- eller konditordeig.
- Hastighet 12 er egnet for pisking med visp.

WHISKS

- Eggpiskeriset egner seg til lett blanding av flytende blandinger som sauser, eggehviter og fløte.
- Bruk eggevispen på hastighetsnivå 12.

DEIGKROK

FOR MIDDELS BLANDINGER:

- Egnet for blandinger med middels konsistens, for eksempel tykk deig og potetmos. Bruk hastighetsinnstillingene 1-11.

FOR TUNG DEIG:

- Ideell for bearbeiding av tunge deiger. Bruk hastighetsinnstillingene 1-4.

- Ikke bruk lave hastigheter over lengre perioder.

ANBEFALINGER FOR HASTIGHETSNIVÅER

Girutvalg	Vedlegg	Beskrivelse
1-4	Deigkrok	Eltung og blanding av fast deig eller ingredienser Ingredienser – 0,6 kg vanlig mel – 0,36 kg lunkent vann Forberedelse – Legg ingrediensene i miksebollen. – Fest sprutbeskyttelsen og deigkroken. Still inn hastigheten på følgende måte: – Trinn 1: Elt i 20 sekunder på hastighet 1 – Trinn 2: Elt i 20 sekunder på hastighet 2 – Trinn 3: Elt i 20 sekunder på hastighet 3 – Trinn 4: Elt i 3 minutter på hastighet 4
5-12 Pulsknapp	Visp til egg	Pisk fløte, eggehviter, majones og piskesmør til det er luftig Ingredienser – 6 eggehviter Forberedelse – Ha eggehviten i en bolle. – Fest sprutbeskyttelsen og ballongvispen. – Pisk eggehviten på hastighet 12 i 4 minutter eller til de danner stive topper.

BRUK OG FJERNING AV VERKTØY - SIKKERHET OG INSTRUKSJONER

- Før du installerer, endrer, fjerner eller rengjør tilbehør, må du forsikre deg om at apparatet er slått av og koblet fra strømmettet.
- Forsiktig: Etter at du har slått av, må du alltid vente til motoren har stanset helt. Ikke berør noen bevegelige deler.

INSTALLERE TILBEHØR OG KLARGJØRE FOR BRUK

1. Trykk på utløserknappen (PUSH) for å frigjøre drivhodet. Vipp hodet oppover til det låses sikkert på plass.
2. Fest hovedskålen og lås den ved å vri den med klokken.
3. Plasser sprutbeskyttelsesringen på skålen med påfyllingsåpningen plassert til venstre.
4. Når du monterer et tilbehør, må du forsikre deg om at stiften på braketten sitter godt fast i den tilsvarende fordypningen på tilbehøret.
5. Skyv tilbehøret helt opp, og lås det ved å vri det mot urviseren (ca. 90°).
6. Vær forsiktig: Hvis et verktøy kommer bort i sprutbeskyttelsesringen under monteringen, senker du vippearmen igjen og slår maskinen på en kort stund. Dette vil

sentrere drivhodet inne i skålen.

7. Tilsett ingrediensene i bollen.
8. Trykk på utløserknappen og vippl hodet nedover til det låses på plass.
9. Sett støpselet inn i en stikkontakt.
10. Drei dreiehjulet sakte til ønsket hastighetsinnstilling.
11. Bruk påfyllingsåpningen i sprutbeskyttelsesringen til å tilsette ekstra ingredienser under blanding eller elting.

ETTER BRUK - FJERNING AV TILBEHØR OG RENGJØRING

1. Slå av enheten og trekk støpselet ut av stikkontakten.
2. Trykk på utløserknappen (PUSH) for å frigjøre drivhodet. Vipp hodet oppover til det låses sikkert på plass.
3. Forsiktig: Kontroller plasseringen av tilbehøret før du vipper drivhodet opp. Hvis de ikke er sentrert, må du slå apparatet på igjen en kort stund for å sentrere drivhodet.
4. Skyv verktøyet helt opp, lås det opp ved å vri det med klokken (ca. 90°), og ta det ut.
5. Fjern sprutbeskyttelsesringen.
6. Lås opp skålen ved å vri den mot klokken, og løft den av apparatet.

RENGJØRINGSTJENESTER



Advarsel. For å unngå fare for elektrisk støt, personskade eller skade:

- Trekk alltid ut strømledningen før rengjøring.
- Senk aldri baseenheten ned i vann.
- Bruk aldri skuresvamber, etsende eller slipende rengjøringsmidler, da de kan skade enheten.

RENGJØRING AV BASEENHETEN

1. Tørk av baseenheten med en fuktig klut. En liten mengde mildt rengjøringsmiddel kan brukes om nødvendig.
2. Tørk av igjen med rent vann for å fjerne eventuelle rester av vaskemiddel.
3. Ikke bruk baseenheten igjen før den er helt tørr.

RENGJØRINGSTILBEHØR

1. Legg tilbehøret i kaldt eller lunkent vann for å myke opp eventuelle deigrester.
- Merk: Du kan tilsette en liten mengde vaskemiddel i vannet.

2. Bruk en oppvaskbørste for å fjerne rester av myknet deig.
3. Skyll grundig med rent vann.
4. La alle delene tørke helt før du bruker dem igjen.

AVHENDING AV ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR (WEEE)



Dette produktet er omfattet av EU-direktivet om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Det må **IKKE** kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. For å beskytte miljøet og fremme resirkulering, må du levere produktet til et autorisert resirkuleringscenter eller til en godkjent innsamlingsordning for elektronisk avfall.

Riktig avhending vil bidra til å redusere skadelige effekter på miljøet og menneskers helse.

Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



KÖKSMASKIN

VIKTIGA SÄKERHETSTIPS

- Använd inte enheten när huvudet är upphöjt.
- Undvik elektriska stötar genom att inte använda apparaten i närheten av vatten. Sänk inte ner nätsladden i vatten eller andra vätskor.
- Läs noga igenom informationen och säkerhetsföreskrifterna i denna bruksanvisning innan du använder maskinen för första gången.
- Undvik att bryta eller klämma nätsladden. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en skiva för att undvika snubbelrisk.
- Kontrollera att den spänning som anges på typskylten överensstämmer med nätspänningen. Typskylten är placerad på undersidan av motorblocket. Anslut endast stavmixern till ett växelströmsnät (~). Stäng alltid av motorn innan du ansluter maskinen till elnätet (hastighetsbrytare (6) i läge "0").
- Får inte användas utomhus. Endast lämplig för inomhusbruk.
- Apparaten får inte placeras i närheten av öppen eld, brännbara material (gardiner, textilier etc.), element, ugnar eller andra värmekällor.
- Placera apparaten på en horisontell och plan yta före användning.
- Placera den här enheten så nära strömkällan som möjligt så att du snabbt och enkelt kan dra ut kontakten.
- Apparaten måste strömförsörjas med den typ av ström som anges på märkskylten. Om du är osäker på detaljerna för den tillgängliga strömförsörjningen, fråga din återförsäljare eller det lokala elbolaget.
- Försök inte att reparera enheten själv eftersom du kan utsättas för farliga spänningsförande komponenter eller andra faror när du öppnar och tar bort kåporna.
- Reparationer får endast utföras av en auktoriserad verkstad.
- Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats att använda apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de risker som finns.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Enheten får endast användas för sitt avsedda ändamål.
- Använd aldrig maskinen tom och utan uppsikt.
- Rör inte vid rörliga delar med fingrarna under användning.

- Observera att bruksanvisningen måste medfölja om enheten lämnas vidare till tredje part.
- Vi tar inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning eller bristande efterlevnad av våra bruksanvisningar/säkerhetsföreskrifter.
- Koppla ur enheten när den inte används eller före rengöring.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud eller av en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.
- Stäng av enheten och dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du byter ut den. tillbehör eller närma sig delar som rör sig under användning.
- Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats att använda apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de risker som finns.
- Denna enhet är avsedd för hushållsbruk och liknande tillämpningar, t.ex.
 - Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - Gårdshus;
 - Av kunder på hotell, motell och i andra bostadsområden;
 - Miljöer av typen bed and breakfast.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen och vid rengöring.
- Var försiktig när du håller varm vätska i matberedaren eller mixern eftersom den kan slungas ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.

KORTSIKTIG DRIFT

Apparaten är endast avsedd för kortvarig användning. Den bör inte användas kontinuerligt i mer än 4 minuter. Stäng sedan av apparaten och låt motorn svalna innan du slår på den igen.

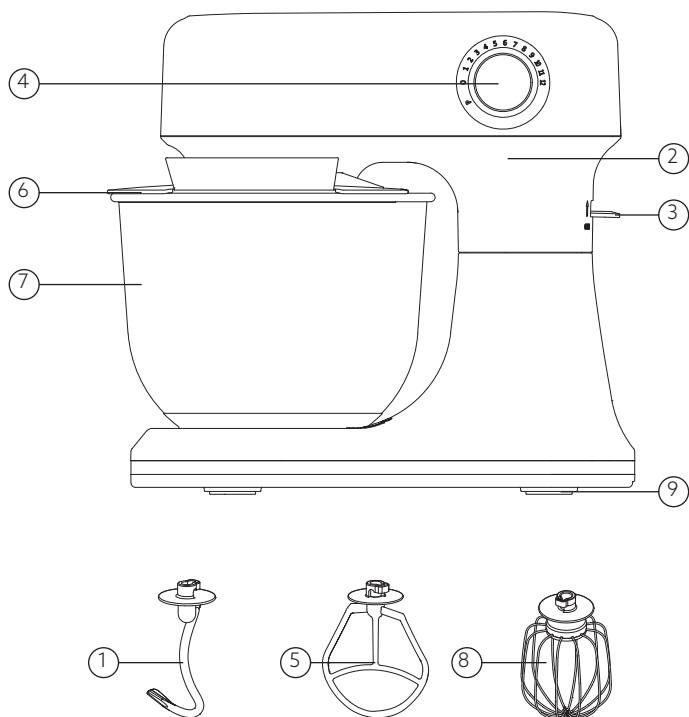
VÄNLIGEN NOTERA DETTA:

Enheten stannar automatiskt efter 15 minuters kontinuerlig drift för att förhindra överhettning.

TEKNISKA DATA

- Märkspänning: 220-240 V AC, 50-60 Hz
- Effektförbrukning: 1500 W
- Skyddsklass: II

- Kapacitet: 5,0 L



EGENSKAPER OCH FUNKTIONER

1	Degkrok	6	Lock för skål
2	Övre hölje	7	Skål
3	Lås upp handtaget	8	Whisks
4	Hastighetsomkopplare	9	Halkfria fötter
5	Blandningsblad		

Innan du använder apparaten för första gången ska du rengöra alla verktyg och tillbehör enligt beskrivningen i avsnittet Rengöring och skötsel.

I ANDRA HAND

1. Blanda livsmedelsingredienserna noggrant enligt informationen i receptet.
2. Lyft frigöringsspaken (4) och sväng upp drivarmen. Se fig. 2 och fig. 3.



Fig.2

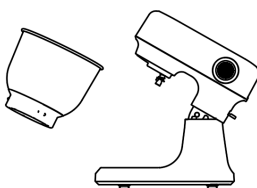


Fig.3



Fig.4

1. Placera blandningsskålen på apparatplattan och vrid den medurs tills den sitter ordentligt fast. Se bild 4.
2. Placera degkroken, vispen eller mixern på bladanslutningen och vrid bladanslutningen moturs tills den låser sig på plats. Se fig. 5 och fig. 6



Fig.5



Fig.6



Fig.7

1. Tryck sedan ner upplåsningsspaken och tryck det övre huset nedåt med en hand. Fig.6 Fig.7
2. Sätt i stickkontakten och ställ hastighetsomkopplaren i läge "P" för kortvarig användning eller ställ manöveromkopplaren i önskat läge 1-12 för långvarig användning.
3. Vrid varvtalsomkopplaren till läge "0".
4. Lyft upp det övre höljet med lyfthandtaget.
5. Nu kan du ta bort blandningsskålen från apparatplattan.

HUR MAN ANVÄNDER

FÖR ATT BLANDA ELLER KNÅDA DEG:

1. Vi rekommenderar ett förhållande mellan mjöl och vatten på 5:3. Den maximala mängden mjöl är 0,6 kg.
2. Börja blanda på hastighet 1 i 20 sekunder, öka sedan till hastighet 2 i ytterligare 20 sekunder, följt av hastighet 3 i 20 sekunder och slutligen hastighet 4 i cirka 3 minuter.
3. Se till att den maximala kapaciteten inte överskrids när du fyller på blandningsskålen.

4. Den maximala totala blandningsmängden får inte överstiga 0,96 kg.
5. Använd en degkrok eller ett blandningsblad för knådning.
6. Använd inte enheten på låg hastighet under längre perioder.

VISPA ÄGGVITA ELLER GRÄDDE

1. Ställ in hastigheten på 12 och vispa äggvitorna kontinuerligt i ca 4 minuter, beroende på äggens storlek, tills de bildar styva toppar.
2. Använd 250 ml färsk grädde för att vispa grädden och vispa på hastighet 12 i ca 4 minuter.
3. När du fyller skålen med mjölk, grädde eller andra ingredienser, se till att den maximala kapaciteten inte överskrids.
4. Använd äggvispen för att vispa.

LÄMPLIGA HASTIGHETSINSTÄLLNINGAR

- Börja alltid på låg hastighet, särskilt när du bearbetar flytande eller krämiga ingredienser eller en blandning som innehåller mjöl.
- Hastigheterna 1 till 4 är lämpliga för långsam blandning, mixning, omrörning av ingredienser, bearbetning av vätskeblandningar och degtillverkning.
- Hastigheterna 5 till 11 är lämpliga för att göra kak- eller konditorideg.
- Hastighet 12 är lämplig för vispning med en visp.

WHISKS

- Äggvispen är lämplig för lätt blandning av flytande blandningar som såser, äggvitor och grädde.
- Använd äggvispen på hastighetsnivå 12.

DEGKROK

FÖR MEDELSTORA BLANDNINGAR:

- Lämplig för blandningar med medelhög konsistens, t.ex. tjock deg och potatismos.
- Använd hastighetsinställningarna 1-11.

FÖR TUNG DEG:

- Idealisk för bearbetning av tunga degar. Använd hastighetsinställningarna 1-4.
- Använd inte låga hastigheter under längre tidsperioder.

REKOMMENDATIONER FÖR HASTIGHETSNIVÅER

Växelområde	Bilaga	Beskrivning
1-4	Degkrok	Knådning och blandning av fasta degar eller ingredienser Ingredienser - 0,6 kg vanligt mjöl - 0,36 kg ljummet vatten Förberedelser - Lägg ingredienserna i en mixerskål. - Sätt på stänkskyddet och degkroken. Ställ in hastigheten på följande sätt: - Steg 1: Knåda i 20 sekunder med hastighet 1 - Steg 2: Knåda i 20 sekunder med hastighet 2 - Steg 3: Knåda i 20 sekunder med hastighet 3 - Steg 4: Knåda i 3 minuter med hastighet 4
5-12 Pulsknapp	Vispa till ägg	Vispa grädde, äggvitor, majonnäs och vispsmör till fluffigt skum Ingredienser - 6 äggvitor Förberedelser - Lägg äggvitorna i en mixerskål. - Montera stänkskyddet och ballongvispen. - Vispa äggvitorna på hastighet 12 i 4 minuter eller tills de bildar styva toppar.

ANVÄNDA OCH TA BORT VERKTYG - SÄKERHET OCH INSTRUKTIONER

- Innan du installerar, ändrar, tar bort eller rengör tillbehören ska du kontrollera att enheten är avstängd och frånkopplad från elnätet.
- Varning: Vänta alltid tills motorn har stannat helt efter att den har stängts av. Rör inte vid några rörliga delar.

MONTERA TILLBEHÖR OCH FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

1. Tryck på frigöringsknappen (PUSH) för att frigöra drivhuvudet. Luta huvudet uppåt tills det låser fast ordentligt.
2. Sätt på huvudskålen och lås den genom att vrida den medurs.
3. Placera stänkskyddsringen på skålen med påfyllningsöppningen placerad till vänster.
4. När du monterar ett tillbehör, se till att stiftet på fästet sitter ordentligt fast i motsvarande urtag på tillbehöret.
5. Skjut upp tillbehöret hela vägen och lås det genom att vrida det moturs (ca 90°).
6. Var försiktig: Om ett verktyg vidrör stänkskyddsringen under monteringen ska du sänka vipparmen igen och slå på maskinen en kort stund. På så sätt centreras drivhuvudet inuti skålen.

7. Lägg ingredienserna i skålen.
8. Tryck på frigöringsknappen och luta huvudet nedåt tills det låser sig på plats.
9. Sätt i kontakten i ett eluttag.
10. Vrid ratten långsamt till önskad hastighetsinställning.
11. Använd påfyllningsöppningen i stänkskyddsringen för att tillsätta ytterligare ingredienser under blandning eller knådning.

EFTER ANVÄNDNING - DEMONTERING AV TILLBEHÖR OCH RENGÖRING

1. Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget.
2. Tryck på frigöringsknappen (PUSH) för att frigöra drivhuvudet. Luta huvudet uppåt tills det låser fast ordentligt.
3. Varning: Kontrollera tillbehörens position innan du lutar upp drivhuvudet. Om de inte är centrerade ska du kortvarigt slå på apparaten igen för att centrera drivhuvudet.
4. Skjut verktyget hela vägen upp, lås upp det genom att vrida det medurs (ca 90°) och ta bort det.
5. Ta bort stänkskyddsringen.
6. Lås upp skålen genom att vrida den moturs och lyft av den från apparaten.

STÄDTJÄNSTER



Varning för elektriska stötar. För att förhindra risken för elektriska stötar, personskador eller skador:

- Dra alltid ur nätkabeln före rengöring.
- Sänk aldrig ner basenheten i vatten.
- Använd aldrig skursvampar, frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom de kan skada apparaten.

RENGÖRING AV BASENHETEN

1. Torka av basenheten med en fuktig trasa. En liten mängd mildt rengöringsmedel kan användas vid behov.
2. Torka igen med rent vatten för att avlägsna eventuella rester av rengöringsmedel.
3. Använd inte basenheten igen förrän den är helt torr.

TILLBEHÖR FÖR RENGÖRING

1. Lägg tillbehöret i kallt eller ljummet vatten för att mjuka upp eventuella degrester.

Obs: En liten mängd rengöringsmedel kan tillsättas i vattnet.

2. Använd en diskborste för att ta bort mjuka degrester.
3. Skölj noggrant med rent vatten.
4. Låt alla delar torka helt innan du använder dem igen.

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)



Denna produkt omfattas av EU:s direktiv om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Den får **INTE** kastas bland vanligt hushållsavfall. För att skydda miljön och främja återvinning ska produkten lämnas till en auktoriserad återvinningscentral eller till ett särskilt insamlingssystem för elektroniskt avfall.

Korrekt avfallshantering bidrar till att minska skadliga effekter på miljön och människors hälsa.

Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tel: +45 8928 1300
www.fh-group.dk





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



© F&H GROUP MARKETING // 2025 // 65513

Nordic Sense