



Power Mincer

PO6136G1
user manual



GB

Thank you for purchasing your new POINT PRO Series Power Mincer. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order to fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

SE

Tack för att du har köpt en ny POINT PRO Series köttkvarn. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftsfunktioner som den erbjuder. Läs igenom alla säkerhetsinstruktioner noga före användning och behåll sedan den här bruksanvisningen för framtida bruk.

DK

Tak for købet din nye kødhakker fra POINT PRO Series. Vi anbefaler at du læser denne brugsanvisning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle betjeningsfunktionerne virker. Læs alle sikkerhedsinstruktioner nøje før brug, og behold denne brugsanvisning til senere reference.

NO

Takk for at du kjøpte denne nye kjøttkvernen av merket POINT PRO Series. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT PRO Series -lihamyllyn. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten

Instruction Manual- english	page 4 - 19
Bruksanvisning – svenska	sida 20 - 35
Brugsanvisning – dansk	side 36 - 51
Bruksanvisning – norsk	side 52 - 67
Käyttöohjeet – suomi	sivu 68 - 83

GB

SE

DK

NO

FI

Safety warnings

1. For your continued safety and to reduce the risk of injury or electric shock, please follow all the safety precautions listed below.
2. Read all the instructions carefully before using this appliance and keep them for future reference.
3. Before using this appliance ensure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate of the appliance.
4. Do not use attachments or accessories which are not recommended by the manufacturer. They may cause malfunction or injury.
5. Do not operate the appliance with a damaged mains cable or mains plug or after the appliance or any attachment has been damaged. Seek qualified technicians for assistance.
6. Keep hands and utensils out of the blades and moving parts whilst connected to the mains socket. Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
7. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
8. Unplug the appliance from the mains supply when not in use, changing attachments or before cleaning any part of the appliance.
9. Avoid contacting moving parts.
10. Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
11. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
12. Do not operate the appliance continuously for more than 7 minutes at rated power.
13. Never press Reversal button (REV) when the appliance does not completely stop.

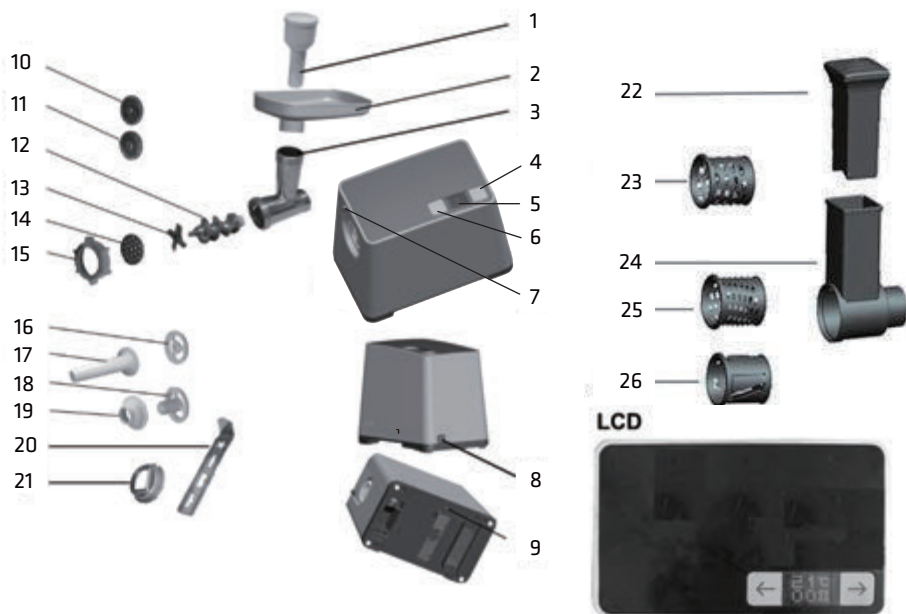
14. Please press power button first, then the RESERVE button could work.
15. If the mains cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



17. WARNING: AFTER DETACHING THE ACCESSORY, DO NOT TOUCH THE MOVING SHAFT.

18. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
19. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
20. This appliance is for household use only. Do not use it for professional catering. Do not use the appliance for any purpose not expressly specified in this manual.
21. The appliance should be cool down to the room temperature after each process.
22. Never use the appliance to process the frozen food!

Product Overview



- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Pusher | 14. Coarse grinding disc |
| 2. Tray | 15. Screw ring |
| 3. Cutter housing | 16. Separator |
| 4. Reversal button (REV) | 17. Sausage horn |
| 5. LCD (to indicate the temperature of the motor in the appliance and the time) | 18. Former |
| 6. On/Off button | 19. Cone |
| 7. Release button | 20. Shaper |
| 8. Power button | 21. Shaper fixing |
| 9. Over-current protector button | 22. Pusher B |
| 10. Fine screen | 23. Coarse bar cutter |
| 11. Medium grinding disc | 24. Cutter housing B |
| 12. Screw shaft | 25. Fine bar cutter |
| 13. Cutter blade | 26. Slice cutter |

Introduction:

The appliance is a new style power mincer with a LCD display and motor temperature sensor. It is also equipped with a non-self-resetting over current protection system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of current overload.

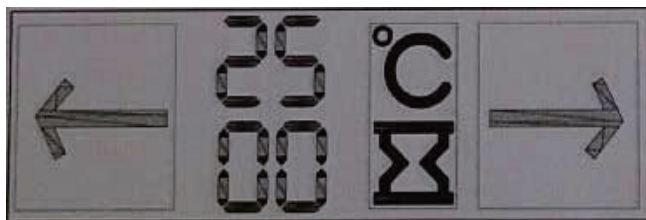
If your appliance is not working:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Let the appliance cool down for 60 minutes 3. Plug the mains plug in the socket.
4. Press the switch button to turn off the appliance.
5. Press the circuit breaker button at the bottom of the appliance to turn on the appliance.
6. Switch the appliance on again. Please contact your dealer or an authorised service center if the non-self-resetting over current protection system is activated too often.

Function description:

1. “Power” button (8):

Plug in the appliance. Press the Power button, then the appliance will enter stand-by mode. The LCD display shows the time and the current temperature of the motor. At the same time, the Off button and REV button will keep flashing once per second.



2. “On/Off” button (6):

Press the On/Off button (6) when in stand-by mode. The appliance starts to work, and the time begins to count (1min, 2min, 3min...). The light of On/Off button (6) is on and the light of the REV button (4) is Off. The function of REV (4) is invalid during this period. Then press the On/Off button (6) again, the appliance returns to stand-by mode and the time shows “00”.

3. Reversal button (REV) (4):

Press the REV button (4) when in stand-by mode. The appliance enters the reversal working mode. The light of REV button keeps flashing once per second, and the light of On/Off button (6) is Off. The time begins to count down (4, 3, 2, 1). When the time finishes the count down, the appliance starts to work. Then the REV button (4) stays lit, the time counts down (5, 4, 3, 2, 1), and the appliance will enter stand-by mode once the time goes back to “00”.



4. Protection mode:

Press the Power button, and then press the On/Off button (6) when in stand-by mode. The appliance starts to work. When the temperature of motor is too high, E1 will show "95", and the time will count down (59, 58, 57...0), the motor will stop running immediately after the time was finished the countdown. Then the time shows the working time. LCD, On/Off button (6) and REV (4) keep flashing at the same frequency as a warning, and all the function of the buttons is invalid.

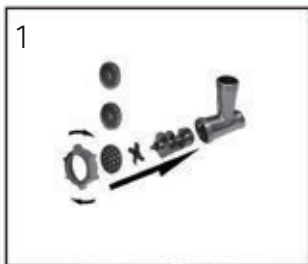
When the motor temperature is cooled (to 70°C), only the LCD stops flashing, and the light of On/Off button and Reversal button keep flashing once per second. The appliance is now back to stand-by mode. You can restart the appliance, and it will stop working again if the motor temperature reaches 95°C.

Caution: When using the mincer function, the maximum working time of the appliance is 30 minutes under normal operating conditions. The appliance will stop running when the working time reaches 30 minutes, and it will return to stand-by mode.



How to use the attachment:

Mincer



1. Insert the screw shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cutter unit onto the screw shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the fine screen, the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the screw shaft. Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing. Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove as much as possible all bones, pieces of gristle and sinew. (Never use frozen meat!)
4. Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making sausages



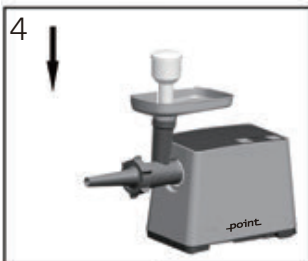
1. Before making sausages, mince the meat following the "Mincing meat" section. Insert the screw shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the separator in the cutter housing. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.



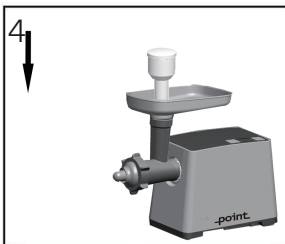
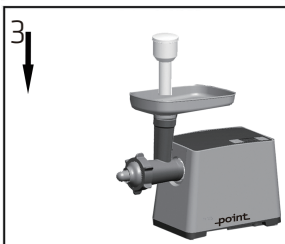
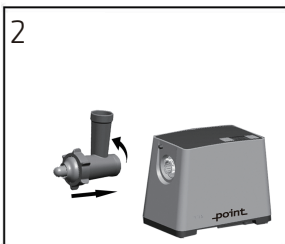
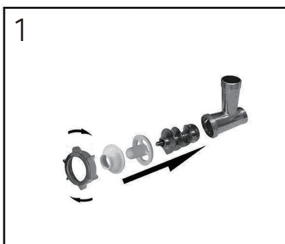
2. Attach the cutter housing to the motor unit.



3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.



4. Put the mince meat into the tray. Use the pusher to gently push the mince meat into the cutter housing. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the end of the sausage horn. Push the mince meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



Making kebabs

Kebabs are a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste. The mixture is extruded through the kebab maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with minced meat mixture and the ends pinched together before being deep fried.

1. Insert the screw shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cone in the cutter housing.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
4. Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker. Use the pusher to help. Cut the extruded mixture from the cone to the desired length. Fill the centre with your filling.

Stuffed Kebab Recipe

Outer Casing

500g/1lb 2oz lamb, cut into strips

500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat

1 small onion (chopped)

Pass alternate batches of lamb, onion and bulgur

wheat through the mincer fitted with the fine screen . Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back through the mincer a second time with the fine screen. Continue mincing using the fine screen until the mixture is ready to extrude through the kebab maker attachment.

Filling

400 g/14 oz lamb, cut into strips

15 ml/1 tbsp oil

2 medium onions, finely chopped 5-10 ml/ 1-2 tsp allspice

15 ml/1 tbsp plain flour. Salt and pepper

To make the filling, mince the lamb using the fine screen. Fry the onion in the oil until golden brown, then add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain Off any excess fat if necessary and allow cooling.

Pass the casing mixture through the kebab maker and cut into lengths of approximately 7 1/2cm/ 3in. Pinch one end of the tube together, end which can be pinched together, and then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal. Deep fry the kebab in batches in hot oil (190C/375F) for approximately 6 minutes or until golden brown and the filling is cooked.

Making cookies

1



1. Insert the screw shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the separator in the cutter housing. Place the shaper fixing on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

2



2. Attach the cutter housing to the motor unit.

3. Insert the shaper into the shaper fixing, then place the tray on the upright part of the cutter housing.

3



4. Put the cookie mixture into the tray. Use the pusher to gently push the cookie mixture into the cutter housing.

Making cookie:

Four kinds of cookie style.

4





Slicer

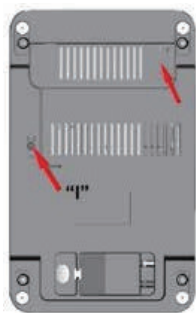
Insert the slice cutter (or the fine bar cutter and the coarse bar cutter) into the cutter housing. Attach the cutter housing to the motor unit. Now the appliance is ready for slicing.



Slicing

Cut potatoes or other vegetables for processing into pieces, which are suitable size for the cutter housing. Choose the cutter as requested. Put the pieces into the cutter housing and press slightly by using pusher B. (Note: Never press with your finger.)





Tips

- ◆ Lash down the power cable.
- ◆ (I. Circuit breaker button)
- ◆ If the cutter housing is blocked, please press the REV button for a moment, so the appliance can return to its usual condition. Caution: The Reverse button can only be used for mincing function.
- ◆ Parts “16”, “17”, “18”, “19” can be stowed in the pusher.



Cleaning

Meat left behind in the cutter housing may be removed by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the mains socket.
2. Press the release button and remove the cutter housing , the pusher and the tray.
3. Unscrew the screw ring and remove all the parts from the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher.
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. **CLEAN THEM IMMEDIATELY AFTER USE.**
5. Rinse them with clear hot water and dry them **IMMEDIATELY.**
6. We advise that you lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

Processing guide

Accessory	Food	Max.	Operation time	Preparation
Meat Grinder	Beef	2000g	3 minutes	20×20 ×60mm
	Pork	2000g	3 minutes	
Slicing/ Shredding discs	C arrots	500g	30-60sec.	/
	Potatoes	500g	30-60sec.	/
	Onions	500g	30-60sec.	/

Specification

Model: P06136G1

Operation Voltage :

AC 220-240 V 50/60Hz

Power Consumption :

700W



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU.

For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

Imported and Exclusively marketed by:
Power International AS,
PO Box 43, N-1483 Hagan, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 815 48 100

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

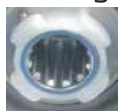
Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 851 766 010

Säkerhetsvarningar

1. För din egen säkerhet och för att minska risken för personskada eller elektriska stötar, följ alla säkerhetsföreskrifter som anges nedan.
2. Läs noga igenom alla instruktioner innan du använder apparaten och spara dem för framtida bruk.
3. Se till att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens typskylt innan du använder apparaten.
4. Använd inte tillbehör som inte har rekommenderats av tillverkaren. De kan orsaka fel eller skada.
5. Använd inte apparaten om den har en skadad nätkabel eller nätkontakt eller om apparaten eller eventuella tillbehör har skadats. Kontakta en kvalificerad tekniker för assistans.
6. Håll händer och redskap borta ifrån knivarna och de rörliga delar när apparaten är inkopplad till vägguttaget. Använd aldrig fingrarna till att trycka ner mat i inmatningsröret. Använd alltid den medföljande påmataren.
7. Lämna inte apparaten oövervakad när den är i drift.
8. Koppla ur apparaten från elnätet när den inte används, samt före rengöring av apparatens delar.
9. Undvik kontakt med rörliga delar.
10. Doppa aldrig motorenheten i vatten eller annan vätska, eller skölj den under kranen. Använd endast en fuktig trasa för att rengöra motorenheten.
11. Försök inte att mala ben, nötter eller andra hårda föremål.
12. Använd inte apparaten längre än 7 minuter i sträck.
13. Tryck aldrig på backningsknappen (REV) förrän apparaten står helt stilla.

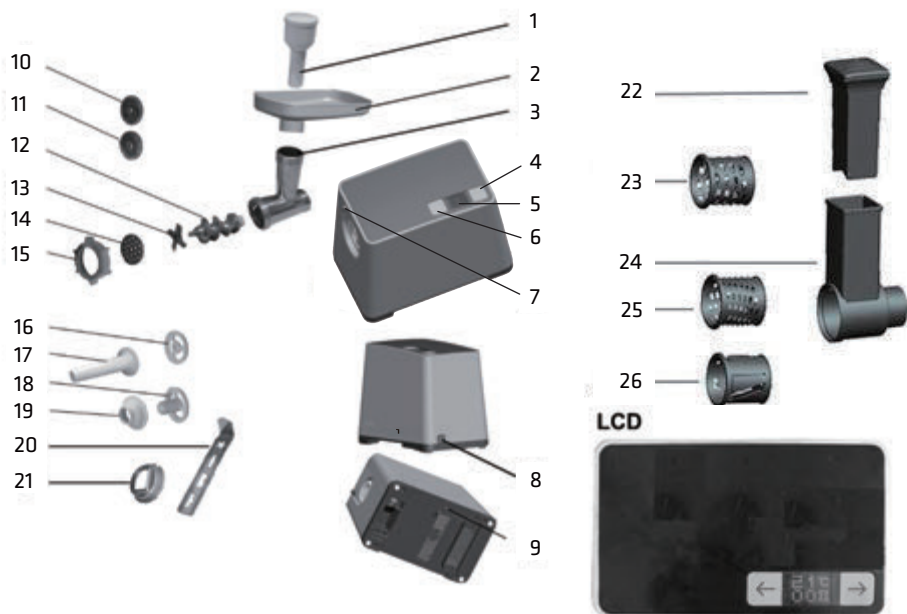
14. Tryck först på strömbrytaren, därefter borde backningsknappen (RESERVE) fungera.
15. Om nätkabeln är skadad så måste den ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande behörig person för att undvika fara.
16. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.



17. VARNING: RÖR INTE VALSEN EFTER ATT DU HAR TAGIT BORT TILLBEHÖREN.

18. Försiktighet måste iakttas vid hanteringen av vassa skärblad, vid tömningen av skålen och under rengöring.
19. Försiktighet måste iakttas om varm vätska hålls i matberedare eftersom det kan skvätta upp ur apparaten.
20. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte den för professionellt bruk. Använd inte apparaten för ändamål som inte uttryckligen anges i bruksanvisningen.
21. Apparaten bör svalna till rumstemperatur efter varje användning.
22. Använd aldrig apparaten för att bearbeta frysta livsmedel!

Produktöversikt



- | | |
|--|--------------------|
| 1. Påmatare | 14. Grov hålskiva |
| 2. Bricka | 15. Låsring |
| 3. Knivhus | 16. Avskiljare |
| 4. Backningsknapp (REV) | 17. Korvmunstycke |
| 5. LCD (för att visa apparatens temperatur och klocka) | 18. Formare |
| 6. PÅ/AV-knapp | 19. Konusing |
| 7. Utlösningssknapp | 20. Mönster |
| 8. Strömbrytare | 21. Mönsterring |
| 9. Överladdningsskyddsknapp | 22. Påmatare B |
| 10. Fin hålskiva | 23. Grov strimlare |
| 11. Medelfin hålskiva | 24. Knivhus B |
| 12. Vals | 25. Fin skärinsats |
| 13. Skärblad | 26. Strimmelinsats |

Inledning:

Apparaten är en modern strömdriven köttkvarn med en LCD-skärm och med en motortemperaturgivare. Den är även utrustad med ett överbelastningsskydd utan automatisk återställning. Systemet kommer automatiskt att stänga av strömmen till maskinen i en händelse av strömöverbastning.

Om apparaten inte fungerar:

1. Dra ut stickkontakten från vägguttaget.
2. Låt apparaten svalna i 60 minuter.
3. Sätt in stickkontakten i vägguttaget.
4. Tryck på strömknappen för att stänga av apparaten.
5. Tryck på strömbrytarknappen längst ner på apparaten för att slå på den.
6. Slå på apparaten igen. Kontakta din återförsäljare eller ett auktoriserat servicecenter om överbelastningsskyddet aktiveras för ofta.

Funktionsbeskrivning:

1. Strömbrytare (8):

Koppla in apparaten. Apparaten går in i stand by-läge när du trycker på strömknappen. LCD-skärmen visar tiden och motorns nuvarande temperatur. Samtidigt kommer På/Av-knappen och REV-knappen att fortsätta blinka en gång per sekund.



2. På/Av-knappen (6):

Tryck på På/Av-knappen (6) när apparaten är i stand by-läge. Apparaten börjar då att arbeta och tiden börjar räknas (1 min, 2 min, 3 min...). Ljuset på På/Av-knappen (6) är påslaget och ljuset på REV-knappen (4) är avstängt. REV-funktionen (4) fungerar inte i det här läget. Tryck sedan på På/Av-knappen (6) igen för att apparaten ska återgå till stand by-läge medan tiden visar "00".

3. Backningsknapp (REV) (4):

Tryck på REV-knappen (4) när apparaten är i stand by-läge. Apparaten påbörjar backningsarbetsläget. Ljuset på REV-knappen fortsätter att blinka en gång per sekund och ljuset på På/Av-knappen (6) är avstängt. Tiden börjar räkna ner (4, 3, 2, 1). När nedräkningen har avslutats så börjar apparaten att fungera. Därefter fortsätter REV-knappen (4) att lysa, tiden börjar räknas ner (5, 4, 3, 2, 1) och apparaten kommer att gå in i stand by-läge när tiden återgår till "00".



4.Skyddsläge:

Tryck på Strömknappen och sedan på På/Av-knappen (6) när apparaten är i stand by-läge. Apparaten börjar arbeta. När motortemperaturen är för hög så kommer E1 att visa "95", och tiden räknas ner (59, 58, 57 ... 0).

Omedelbart efter att nedräkningen har avslutats så kommer motorn att stanna. Tiden visar därefter arbetstiden. LCD-skärmen, På/Av-knappen (6) och REV-knappen (4) fortsätter att blinka med samma frekvens som en varning och knappfunktionerna är då inaktiva.

När motortemperaturen svalnat (till 70°C) så slutar endast LCD-skärmen att blinka och ljuset på På/Av-knappen och REV-knappen fortsätter att blinka en gång per sekund. Apparaten är nu tillbaka i stand by-läge. Du kan starta om apparaten och den kommer åter att sluta fungera om motortemperaturen når 95°C.

Varning: När du använder kvarnfunktionen är apparatens maximala arbetstid 30 minuter under normala driftsförhållanden. Apparaten kommer att sluta köra när arbetstiden når 30 minuter och den kommer då att återgå till stand by-läge.



Hur man använder tillbehören:

1



Köttkvarn

1. Sätt in valsens in i knivhuset med plaständen först. Placera kniven på valsens. (Skärebyggarna ska vara längst fram) Sätt fast den fina hålskivan, den mellangrova hålskivan eller den grova hålskivan (beroende på den konsistens du föredrar) på valsens. Vrid låsringen i pilens riktning på knivhuset tills den sitter fast ordentligt.

2



2. Sätt fast knivhuset på motorenheten.

3



3. Placera brickan på den upprätta delen av knivhuset. Skär köttet i 10 cm långa, 2 cm tjocka remsor. Rensa bort så mycket ben, broskbitar och senor som möjligt. (Använd aldrig fryst kött!)

4



4. Lägg köttet på brickan. Använd påmataren för att försiktigt trycka ner köttet i knivhuset. (För råbiff - mal köttet två gånger med den mellangrova hålskivan.)

1



Göra korv

1. Mal köttet enligt avsnittet "Mala kött" innan du gör korv. Sätt in valsen in i knivhuset med plaständen först. Placera avskiljaren i knivhuset. Placera korvmunstycket på skivhuset och skruva fast ringen på knivhuset.

2



2. Sätt fast knivhuset på motorenheten.

3. Placera brickan på den upprätta delen av knivhuset.

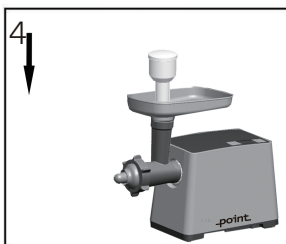
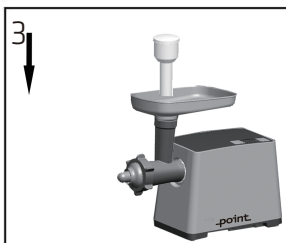
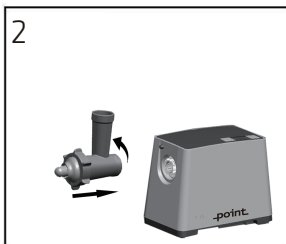
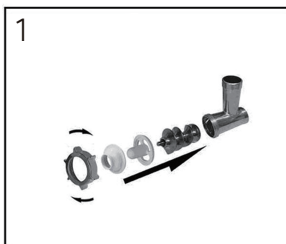
3



4. Lägg köttfärsen på brickan. Använd påmataren för att försiktigt trycka ner köttet i knivhuset. Lägg korvskinnet i ljummet vatten i 10 minuter. Dra sedan det våta skinnet över korvmunstycket. Tryck ner det malda köttet i knivhuset. Om skinnet fastnar på korvmunstycket, blöt det med lite vatten.

4





Göra kebab

Kebab är en traditionell rätt från Mellanöstern gjord främst av lammkött och bulgurvete som mals ihop till en blandning som sedan pressas utgenom kebabmaskinen och skärs i korta längder. Rören kan sedan fyllas med en köttfärsblandning, ändarna kläms ihop och friteras därefter.

1. Sätt in valsens in i knivhuset med plaständen först. Placera konusringen i knivhuset. Placera formaren på skivhuset och skruva fast ringen på knivhuset.
2. Sätt fast knivhuset på motorenheten.
3. Placera brickan på den uppräta delen av knivhuset.
4. Mata in den förberedda kebabblandningen i kebabmaskinen. Använd påmataren som hjälp. Skär blandningen som kommer ut från konen till önskad längd. Fyll mitten med blandningen.

Recept på fyllda kebab

Ytterhölje

500 g/1 lb 2 oz lammkött, skuret i strimlor
500 g/1 lb 2 oz sköljt av avrunnet bulgurvete
1 liten lök (hackad)

Mata in satser av lamm, lök och bulgur i köttkvarnen med den fina hålskivan. Blanda lammfärs, lök och bulgurvete tillsammans och kör den sedan igenom köttkvarnen en gång till med den fina hålskivan. Fortsätt att mala med hjälp av den fina hålskivan tills blandningen är redo att pressas igenom kebabmaskinens tillbehör.

Fyllning

400 g/14 oz lammkött, skuret i strimlor
15 ml/1 msk olja
2 medelstora lökar, finhackade
5-10 ml /1-2 tsk kryddpeppar
15 ml/1 msk vetemjöl. Salt och peppar

Mal lammköttet med den fina hålskivan för att göra fyllningen. Fräs löken i oljan tills den är gyllenbrun, lägg sedan i lammköttet och låt det bli genomstekt. Lägg de resterande ingredienserna och låt stekas i 1-2 minuter. Häll bort överflödigt fett om det behövs och låt svalna. Mata ut höljeblandningen genom kebabmaskinen och skär den i ca 7,5 cm långa bitar. Nyp ihop en ände av röret och fyll det sedan försiktigt med blandningen. Lämna ett tomrum vid den öppna änden som kan nypas ihop för att stänga röret. Friterar kebab i omgångar i het olja 190°C/375°F i ca 6 minuter tills den är gyllenbrun och fyllningen är genomstekt.

1



Göra kakor

1. Sätt in valsen in i knivhuset med plaständen först. Sätt in separatorn i skivhuset. Sätt fast formenheten på skivhuset och skruva fast ringen på skivhuset.
2. Sätt fast knivhuset på motorenheten.
3. Sätt in formaren i formenheten och placera brickan ovanpå skivhuset.
4. Lägg kakblandningen på brickan. Använd påmataren för att försiktigt trycka ner kakblandningen i knivhuset.

2



3



Göra kakor:

Fyra olika sorters kakor

4





Skärare

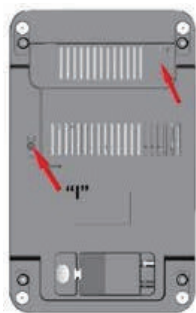
Sätt in rivskivan (eller den fina rivskivan och den grova rivskivan) i skivhuset. Sätt fast knivhuset på motorenheten. Nu är apparaten redo för att skära skivor



Skiva

Skär potatis och andra grönsaker i bitar som är av lämplig storlek för knivhuset. Välj den skivan som behövs. Lägg bitarna inuti knivhuset och tryck lätt med hjälp av påmataren B. (Obs: Tryck aldrig med fingret.)





Tips

- ◆ Bind ihop elsladden.
- ◆ (I. Strömbrytarknapp)
- ◆ Om knivhuset blockeras, tryck på REV-knappen under ett ögonblick, så att apparaten kan återgå till sin vanliga funktion. Varning: Backningsknappen får endast användas för malfunktionen.
- ◆ Delarna "16", "17", "18", "19" kan förvaras i påmataren.



Rengöring

Köttrester som är kvar i knivhuset kan avlägsnas genom att köra en brödskiva genom knivhuset.

1. Innan du rengör apparaten, stäng av den och dra ut kontakten från vägguttaget.
2. Tryck på utlösarknappen och ta bort knivhuset, påmataren och brickan.
3. Skruva loss låsringen och ta bort alla delar från knivhuset. Rengör inte delarna i diskmaskinen.
4. Rengör alla delarna som har kommit i kontakt med kött i varmt tvålatten. RENGÖR DEM OMEDELBART EFTER ANVÄNDNING.
5. Skölj dem med rent, varmt vatten och torka dem OMEDELBART.
6. Vi råder dig att smörja kniven och hålskivorna med lite vegetabilisk olja.

Bearbetningsguide

Tillbehör	Mat	Max.	Drifttid	Förberedelse
Köttkvarn	Nötkött	2000g	3 minuter	20×20
	Fläskkött	2000g	3 minuter	×60mm
Skivning/ strimlingsskivor	Morötter	500g	30-60 sek	/
	Potatis	500g	30-60 sek	/
	Lök	500g	30-60 sek	/

Specifikation

Model: P06136G1

Driftspänning:

AC 220-240V,50/60Hz

Ström:

700W



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte få slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU.

Kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten för ytterligare information

Importerat och exklusivt marknadsförd av:
Power International AS,
PO Box 43, N-1483 Hagan, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 815 48 100

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

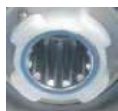
Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 851 766 010

Sikkerhedsadvarsler

1. For at nedsætte risikoen for personskade og elektrisk stød, skal du følge alle nedenstående sikkerhedsregler.
2. Læs alle instruktionerne omhyggeligt, inden du bruger apparatet, og gem dem til senere brug.
3. Inden du tager apparatet i brug skal du kontrollere, at spændingen i din stikkontakt er den samme som den, der er angivet på apparatets mærkeplade.
4. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten. Det kan føre til fejlfunktion og personskade.
5. Apparatet må ikke bruges, hvis dets ledning eller stik er beskadiget, eller hvis apparatet selv eller nogen af dets dele er beskadiget. Bed en kvalificeret tekniker om hjælp.
6. Hold hænder og køkkenredskaber væk fra skærebladene og bevægelige dele, når apparatet er sluttet til stikkontakten. Brug aldrig fingrene til at trykke maden ned i indføringsrøret. Brug altid den medfølgende nedstopper.
7. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug.
8. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, skifter tilbehør samt inden nogen af dets dele rengøres.
9. Undgå at røre ved bevægelige dele.
10. Motorenheden må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.
11. Undgå at hakke knogler, nødder og andre hårde genstande.
12. Apparatet må ikke køre uafbrudt i længere tid end 7 minutter ad gangen på den nominelle strømstyrke.
13. Undgå at trykke på tilbage-knappen (REV), før apparatet er stoppet helt.

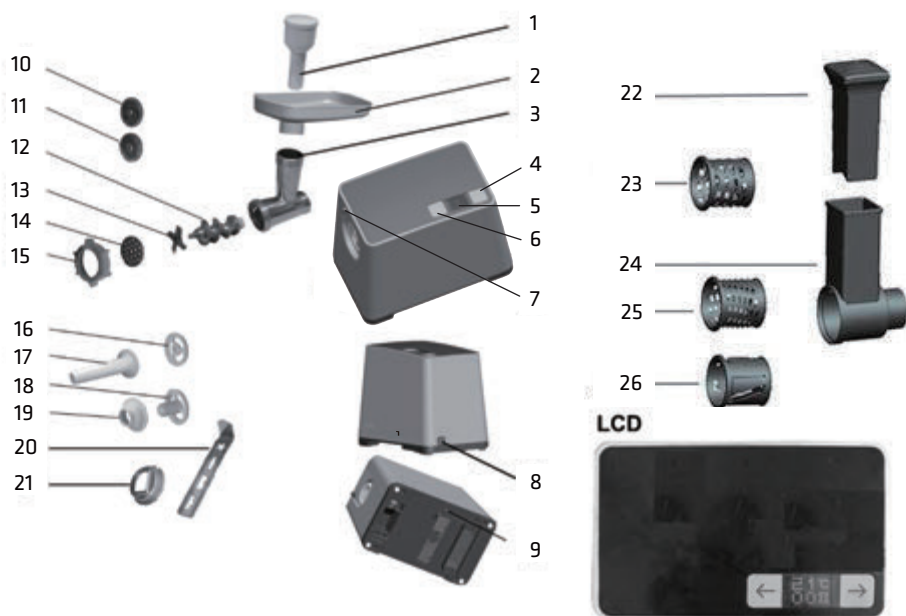
14. Tryk først på Tænde/slukke-knappen, og tryk derefter på tilbage-knappen (RESERVE).
15. Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver risiko undgås.
16. Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med dette apparat. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.



17. ADVARSEL : UNDGÅ AT RØRE VED DEN BEVÆGELIGE AKSEL, NÅR TILBEHØRET ER TAGET AF.

18. Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe knive, tømmer skålen og under rengøring.
19. Vær forsigtig, hvis varm væske hældes i køkkenmaskinen, da det kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig damp.
20. Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Apparatet må ikke bruges til andet end det, der er udtrykkeligt beskrevet i denne brugsvejledning.
21. Apparatet skal køle ned til stuetemperatur efter hvert brug.
22. Apparatet må aldrig bruges til at behandle frosne fødevarer!

Produktoversigt



1. Nedstopper
2. Bakke
3. Klingehus
4. Tilbage-knap (REV)
5. LCD-skærm (viser motorens temperatur og et ur)
6. TÆNDE/SLUKKE-knap
7. Frigørelsesknap
8. Tænde/slukke-knap
9. Overstrømsbeskyttelse
10. Fin klinge
11. Mellemgrov klinge
12. Skrueaksel
13. Skæreklinge

14. rov klinge
15. Skurekapsel
16. Separator
17. Pølsehorn
18. Form
19. Kegle
20. Formklinge
21. Fast formklinge
22. Nedstopper B
23. Groft hakkerør
24. Klingehus B
25. Fint hakkerør
26. Skiveskærer

Indledning:

Apparatet er en kødhakker med en LCD-skærm og temperatursensor til motoren. Apparatet er også udstyret med et ikke-selvulstillende beskyttelsessystem mod overstrøm. Dette system afbryder automatisk strømforsyningen til apparatet i tilfælde af strømoverbelastning.

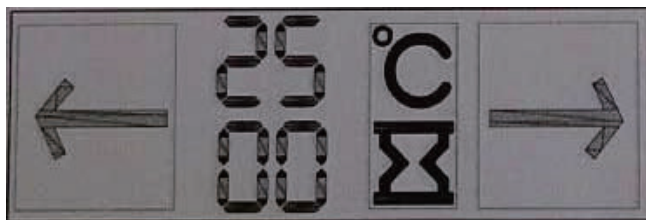
Hvis dit apparat ikke virker:

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Lad apparatet køle ned i 60 minutter
3. Sæt stikket i stikkontakten.
4. Tryk på Tænde/slukke-knappen for at slukke for apparatet.
5. Tryk på strømafbryder-knappen på bunden af apparatet for at tænde for det.
6. Tænd for apparatet igen. Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis den ikke-selvulstillende beskyttelsessystem mod overstrøm udløses for tit.

Funktionsbeskrivelse:

1. Tænde/slukke-knap (8):

Tilslut apparatet. Tryk på Tænde/slukke-knappen, hvorefter apparatet går på standby. LCD-skærmen viser tiden og motorens aktuelle temperatur. TÆNDE/SLUKKE-knappen og tilbage-knappen (REV) blinker en gang i sekundet på samme tid.



2. "TÆND/SLUK" knap (6):

Tryk på knappen TÆNDE/SLUKKE-knappen (6), når apparatet er på standby. Apparatet begynder at køre, og tiden begynder at tælle (1min, 2min, 3min...). Lyset i TÆNDE/SLUKKE-knappen (6) tændes, og lyset i tilbage-knappen (REV) (4) slukkes. Tilbage-knappen (REV) (4) virker ikke i denne periode. Tryk på knappen TÆNDE/SLUKKE-knappen (6) igen, hvorefter apparatet vender tilbage til standby og uret viser "00".

3. Tilbage-knap (REV) (4):

Tryk på tilbage-knappen (REV) (4), når apparatet står på standby. Herefter står apparatet på tilbage-funktionen. Lyset i tilbage-knappen (REV) blinker én gang pr. sekund, og lyset i TÆNDE/SLUKKE-knappen (6) slukkes. Tiden begynder at tælle ned (4, 3, 2, 1). Når nedtællingen er færdig, begynder apparatet at køre. Herefter lyser tilbage-knappen (REV) (4), tiden tæller ned (5, 4, 3, 2, 1) og apparatet går på standby, når nedtællingen når "00".



4. Beskyttelsesfunktionen:

Tryk på Tænde/slukke-knappen, og tryk derefter på TÆNDE/SLUKKE-knappen (6), når apparatet er på standby. Apparatet begynder at køre. Hvis motorens temperatur bliver for høj, vises E1 "95", og nedtællingen starter (59, 58, 57... 0). Motoren holder op med at køre, så snart nedtællingen er færdig. Herefter viser tiden driftstiden. LCD-skærmen, TÆNDE/SLUKKE-knappen (6) og tilbage-knappen (REV) (4) blinker på samme tid som en advarsel, og ingen af knapperne virker.

Når motorens temperatur er afkølet (til 70 °C), slukkes kun lyset i LCD-skærmen. Lyset i TÆNDE/SLUKKE-knappen og tilbage-knappen bliver ved med at blinke en gang i sekundet. Apparatet er nu tilbage på standby. Du kan genstarte apparatet, hvorefter det igen holder op med at køre, hvis motortemperaturen når 95 °C.

Forsigtig: Når kødhakkerfunktionen bruges, må apparatet højst køre i 30 minutter under normale driftsbetingelser. Apparatet holder op med at køre efter 30 minutter, hvorefter det går på standby.



Sådan bruges tilbehøret:



Kødhakker

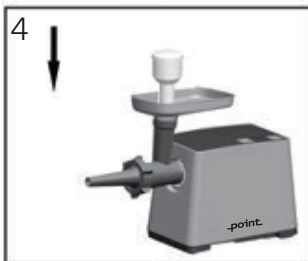
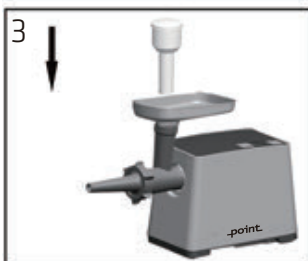
1. Sæt skrueakslen i klingehuset med plastikenden først. Sæt skæreenheden på skrueakslen. (Skærekanterne skal sidde på forsiden) Indsæt dem fine klinge, den mellemgrove eller grove klinge på skrueakslen (afhængigt af hvilken konsistens, du ønsker). Drej skrueringen med pilen på klingehuset, indtil det sidder ordentligt fast.

2. Sæt klingehuset på motorenheden.

3. Sæt bakken på den opretstående del af klingehuset. Skær kødet i 10 cm lange og 2 cm tykke skiver. Fjern så mange stykker knogler, brusk og sener, som muligt. (Brug aldrig frosset kød!)

4. Læg kødet i bakken. Brug nedstopperen til forsigtigt at skubbe kødet ned i klingehuset. (Til steak tartare, skal du hakke kødet to gange med mellemgrove klinge.)

Sådan laver du pølser

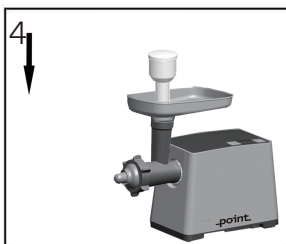
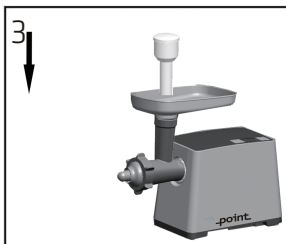
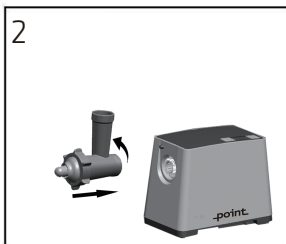
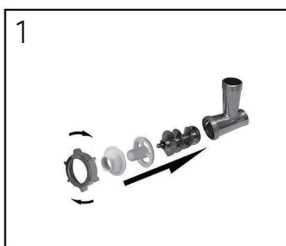


1. Inden pølserne laves, skal du første hakke kødet, som beskrevet i afsnittet "Sådan hakker du kød". Sæt skrueakslen i klingehuset med plastikenden først. Sæt adskilleren i klingehuset. Sæt pølserøret på klingehuset, og skru ringen på klingehuset.

2. Sæt klingehuset på motorenheden.

3. Sæt bakken på den opretstående del af klingehuset.

4. Put hakkekødet i bakken. Brug nedstopperen til forsigtigt at skubbe kødet ned i klingehuset. Læg pølseskindet i lunkent vand i 10 minutter. Sæt derefter det våde skind på pølserøret. Tryk det hakkede kød ned i klingehuset. Hvis skindet sætter sig fast på pølserøret, kan du fugte det med lidt vand.



Sådan laver du kebab

Kebab er en traditionel ret fra Mellemøsten, der hovedsageligt laves af lammekød og bulgurhvede, som hakkes sammen til en pastablanding, som derefter føres igennem en kebabmaskine og til sidst skæres i korte længder. Rørene kan derefter fyldes med det hakkede kød, og enderne klemmes sammen, inden den dybsteges.

1. Sæt skrueakslen i klingehuset med plastikenden først. Sæt keglen i klingehuset. Sæt formen på klingehuset, og skru ringen på klingehuset.
2. Sæt klingehuset på motorenheden.
3. Sæt bakken på den opretstående del af klingehuset.
4. Tryk den forberedte kebab-blanding gennem kebabmaskinen. Brug nedstopperen til hjælp. Skær blandingen, der stikker ud af keglen, i henhold til den ønskede længde. Fyld midten op med fyld.

Opskrift på fyldt kebab

Ydersiden

500 g lammekød, skåret i strimler
500 g vasket og drænet bulgurhvede
1 lille løg (hakket)

Put skiftevis portioner af lammekød, løg og bulgurhvede gennem hakkeren med en finklinge. Bland det hakkede lammekød, løg og hvede sammen, og kør derefter blandingen gennem kødhakkeren igen med en finklinge. Fortsæt med at hakke med den fine klinge, indtil blandingen kan presses gennem kebab-tilbehøret.

Fyld

400 g lammekød, skåret i strimler
15 ml/1 spsk olie
2 mellemstore løg, finthakket
5-10 ml/1-2 tsk allehånde
15 ml/1 spsk hvedemel. Salt og peber

For at lave fyldet, skal lammekødet hakkes med finklingen. Steg løgene i olien, indtil de er brune, og tilføj derefter lammekødet, som skal brunes og gennemkoges. Tilsæt de øvrige ingredienser og kog 1-2 minutter. Lad evt. overskydende fedt løbe af, hvis nødvendigt, og lad blandingen køle ned. Put blandingen gennem kebab-tilbehøret, og skær dem i længder på ca. 7 1/2 cm. Klem den ene ende af rullen sammen, og fyld den med fyldet. Efterlad lidt plads i den åbne ende, som derefter også kan klemmes sammen. Frituresteg kebab-stykkerne i varm olie på (190 °C) i ca. 6 minutter, indtil den er gylden brun og fyldet er rygende varmt.

Sådan laver du småkager

1



1. Sæt skrueakslen i klingehuset med plastikenden først. Sæt adskilleren i klingehuset. Sæt klingeholderen på klingehuset, og skru ringen på klingehuset.

2



2. Sæt klingehuset på motorenheden.

3. Sæt klingen i klingeholderen, og sæt derefter bakken på den opretstående del af klingehuset.

3



4. Put kageblandingen i bakken. Brug nedstopperen til forsigtigt at skubbe kageblandingen ned i klingehuset.

4



Sådan laver du småkager:

Fire slags småkager.



Skiveskærer

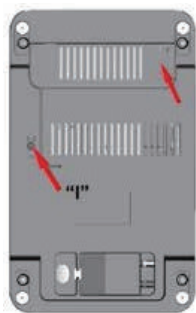
Sæt skiveskæreren (eller det fingrove hakkerør eller den grove klinge) i klingehuset. Sæt klingehuset på motorenheden. Apparatet er nu klar til skiveskæring



Skiveskæring

Skær kartofler eller andre grøntsager til tilberedningen i stykker, så de har en passende størrelse til klingehuset. Vælg den ønskede skæreklinge. Put stykkerne ned i klingehuset, og tryk dem let ned med nedstopperen B. (Bemærk: Tryk aldrig maden ned med fingrene.)





Tips

- ◆ Træk ledningen ud.
- ◆ (I. Strømafbryder-knap)
- ◆ Hvis klingehuset tilstoppes, skal du trykke på tilbage-knappen (REV), så apparatet kan komme tilbage til sin normale tilstand. Forsigtig: Tilbage-knappen kan kun bruges til hakkefunktionen.



- ◆ Delene "16", "17", "18", "19" kan opbevares i nedstopperen.

Rengøring

Kødresterne i klingehuset kan fjernes indefra i apparatet ved at trykke et stykke brød gennem klingehuset.

1. Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, inden det rengøres.
2. Tryk på frigørelsesknappen, og tag klingehuset, nedstopperen og bakken af.
3. Skru skrueringen af, og tag alle delene ud af klingehuset. Delene må ikke vaskes i en opvaskemaskine.
4. Vask alle dele, der er kommet i kontakt med kød, i varmt sæbevand.
RENGØR DEM STRAKS EFTER BRUG.
5. Skyl dem med rent varmt vand og tør dem **STRAKS AF**.
6. Vi råder dig til at smøre skæreenheden og klingerne med vegetabilsk olie.

Brugsvejledning

Tilbehør	Fødevarer	Maks.	Køretid	Forberedelse
Kødhakker	Oksekød	2000g	3 minutter	20×20 ×60mm
	Svinekød	2000g	3 minutter	
Skæreklinger	Gulerødder	500g	30-60 sek.	/
	Kartofler	500g	30-60 sek.	/
	Løg	500g	30-60 sek.	/

Specifikationer

Model: P06136G1

Driftsspænding:

AC 220-240V,50/60Hz

Strømforbrug:

700W



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate indsamlingssystemer til genbrug.

Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for at få yderligere information.

Importeret og markedsføres udelukkende af:
Power International AS,
PO Box 43, N-1483 Hagan, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 815 48 100

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

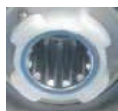
Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 851 766 010

Sikkerhetsadvarsler

1. Følg alle forholdsreglene som er oppført nedenfor for din egen sikkerhet og for å redusere risikoen for personskade eller elektrisk støt.
2. Les alle anvisningene nøye før du tar i bruk apparatet, og oppbevar dem for fremtidig referanse.
3. Før du bruker dette apparatet, må du sørge for at spenningen i strømforsyningen er den samme som angitt på merkeskiltet på apparatet.
4. Ikke bruk tilkopling eller tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten. Det kan forårsake feilfunksjon eller skade.
5. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er ødelagt, og bruk ikke apparatet med ødelagt tilbehør. Oppsøk kvalifiserte teknikere for å få hjelp.
6. Hold hender og redskaper vekke fra bladene og de bevegelige delene når den er koblet til stikkontakten. Bruk aldri fingrene til å presse maten ned i innmatingsrøret. Bruk alltid stapperen som følger med.
7. La ikke apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
8. Koble apparatet fra stikkontakten når det ikke er i bruk, når du bytter utstyr og før rengjøring av apparatet.
9. Unngå å berøre bevegelige deler.
10. Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.
11. Ikke forsøk å slippe bein, nøtter eller andre harde gjenstander.
12. Apparatet må ikke brukes lengre enn 7 minutter om gangen ved klassifisert strømstyrke.
13. Aldri trykk reverseknappen (REV) med mindre apparatet er helt stoppet.

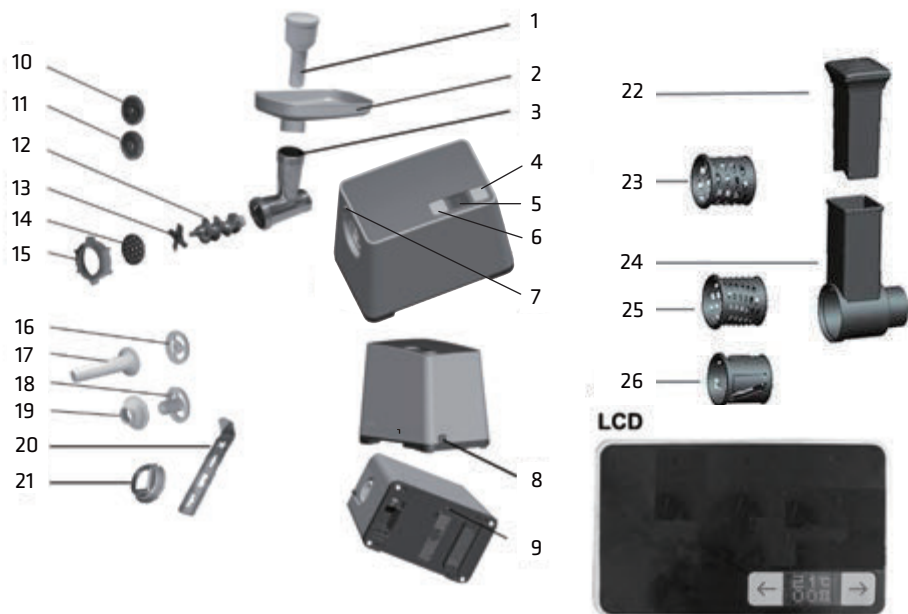
14. Trykk strømknappen først, og trykk deretter RESERVE knappen kunne fungere.
15. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
16. Dette apparatet kan brukes av barn fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.



17. ADVARSEL: NÅR TILBEHØRET ER DEMONTERT MÅ DU ALDRI BERØRE DEN BEVEGELIGE AKSELEN.

18. Du må være forsiktig når du håndterer skjærebladene, tømmer bollen og rengjør.
19. Vær forsiktig hvis varm væske helles i kjøkkenmaskinen, da den kan bli kastet ut av apparatet på grunn av plutselig damp.
20. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Det må ikke brukes til profesjonell catering. Bruk ikke apparatet til andre formål enn de som er uttrykkelig oppgitt i brukerveiledningen.
21. Apparatet skal kjøles ned til romtemperatur etter hver omgang.
22. Bruk aldri apparatet med frossen mat!

Produktoversikt



- | | |
|---|---------------------|
| 1. Støter | 14. Grov slipeskive |
| 2. Brett | 15. Skruering |
| 3. Kvernhus | 16. Utskiller |
| 4. Reverseknapp (REV) | 17. Pølsehorn |
| 5. LCD-skjerm (for å indikere motorens temperatur og klokkeslett) | 18. Former |
| 6. På-/Av-knapp | 19. Kjegle |
| 7. Utløserknapp | 20. Formgiver |
| 8. Strømknapp | 21. Feste for form |
| 9. Overstrømsvernknapp | 22. Støter B |
| 10. Fin sikt | 23. Grovt raspeblad |
| 11. Slipeskive middels | 24. Kvernhus B |
| 12. Skrueaksel | 25. Fint raspeblad |
| 13. Kutteblad | 26. Skivekutter |

Innledning:

Apparatet er en moderne strømdrevet kvern med LCD-skjerm og motortemperatursensor. Den er også utstyrt med et overstrømsvern som ikke tilbakestilles av seg selv. Dette systemet vil automatisk kutte strømforsyningen til apparatet ved overstrømbelastning.

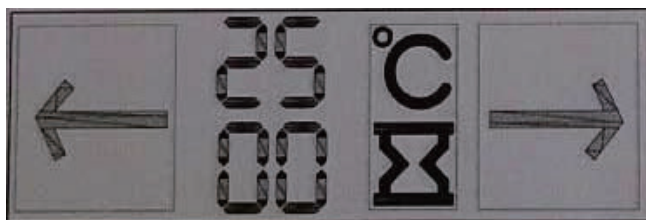
Hvis apparatet ikke virker:

1. Trekk ut støpselet fra stikkontakten.
2. La apparatet kjøle seg ned i 60 minutter
3. Sett støpselet i stikkontakten.
4. Trykk på bryteren for å slå av apparatet.
5. Trykk sikringsbryteren på bunnen av apparatet for å slå på apparatet.
6. Slå på apparatet igjen. Ta kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter hvis den overstrømvernet aktiveres for ofte.

Beskrivelse av funksjon:

1. Strømknapp (8):

Sett kabelen i stikkontakten. Trykk strømknappen, så vil maskinen gå inn i ventemodus. LCD-skjermen viser klokkeslett og motortemperaturen. Samtidig vil På/Av-knapp og REV-knappen å blinke én gang per sekund.



2. PÅ-/AV-knapp (6):

Trykk På/Av-knappen (6) når apparatet er i ventemodus. Apparatet starter, og tiden begynner å gå (1 min., 2 min., 3 min. osv.). Lampen på På/Av-knappen (6) lyser, og lampen på REV-knappen (4) er avslått. Funksjonen til REV (4) kan ikke brukes i denne perioden. Trykk deretter På/Av-knappen (6) igjen, så går apparatet til ventemodus og klokkeslettet vises som «00».

3. Reverseknapp (REV) (4):

Trykk REV-knappen (4) når apparatet er i ventemodus. Apparatet begynner å gå i revers. Lampen på REV-knappen fortsetter å blinke én gang per sekund, og lampen på På/Av-knappen (6) er avslått. Tiden begynner å telle ned (4, 3, 2, 1). Når den nedtellingen er ferdig, starter apparatet. REV-knappen (4) lyser, tiden telles ned (5, 4, 3, 2, 1), og maskinen går inn i ventemodus når tiden er «00».



4. Vernemodus:

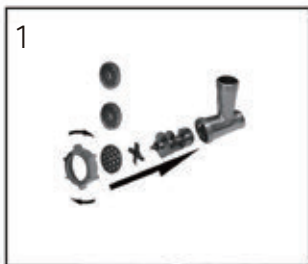
Trykk strømknappen, og trykk deretter På/Av-knappen (6) når apparatet er i ventemodus. Apparatet starter. Når temperaturen på motoren er for høy, viser E1 «95», og tiden teller ned (59, 58, 57 ... 0). Motoren stoppe umiddelbart når nedtellingen er ferdig. Deretter vises driftstiden. LCD-skjermen, På/Av-knappen (6) og REV (4) blinker alle samtidig som en advarsel, og alle knappefunksjonene er deaktiverte.

Når motortemperaturen har gått ned (70 °C), slutter LCD-skjermen å blinke, og lampene på På/Av-knappen og REV-knappen blinker én gang per sekund. Apparatet er nå tilbake i ventemodus. Du kan starte apparatet igjen, og det vil slutte å fungere igjen hvis motortemperaturen når 95 °C.

Forsiktig: Når kvernefunksjonen er i gang, er den maksimale arbeidstiden for apparatet 30 minutter under normale driftsforhold. Apparatet vil slutte å kjøre når driftstiden når 30 minutter, og det vil gå tilbake til ventemodus.



Slik brukes tilbehør:



Kvern

1. Sett skru akselen inn i skjærehuset med plastenden først. Plasser knivenheten på skru akselen. (skjæreeggene skal være fremover) Plasser den fine sikten, middels slipeskive eller grov slipeskive (avhengig av hvilken konsistens du vil ha) på skru akselen. Skru skrueringen i retningen til pilen på skjærehuset til det er ordentlig festet.
2. Fest skjærehuset til motorenheten.
3. Plasser skuffen på den stående delen av skjærehuset. Skjær kjøttet i 10 cm lange, 2 cm tykke strimler. Fjern bein, biter av brusk og sener til den grad det er mulig. (Bruk aldri frosset kjøtt!)
4. Legg kjøttet i brettet. Bruk stapperen til å forsiktig skyve kjøttet inn i kvernhuset. (For biff tartar, kvern kjøttet med middels slipeskive to ganger.)

Lage pølser

1



1. Før du lager pølser må du kverne kjøttet i henhold til delen «Hakke kjøtt». Sett skrueakselen inn i skjærehuset med plastenden først. Plasser utskilleren i skjærehuset. Plasser pølsehornet på skjærehuset, og skru ringen på skjærehuset.

2



2. Fest skjærehuset til motorenheten.

3. Plasser skuffen på den stående delen av skjærehuset.

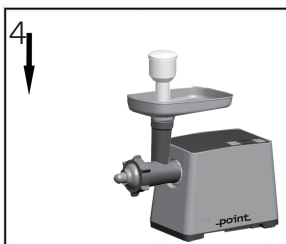
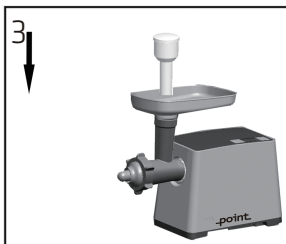
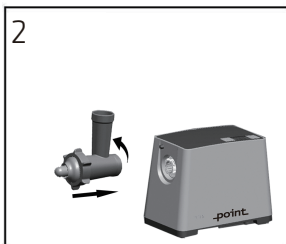
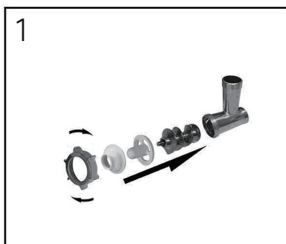
3



4. Legg kjøttdeigen i brettet. Bruk stapperen til å forsiktig skyve kjøttdeigen inn i skjærehuset. Sett pølseskinnet i lunkent vann i 10 minutter. Skyv deretter det våte skinnet på enden av pølsehornet. Skyv kjøttdeigen inn i skjærehuset. Hvis huden blir sittende fast på pølsehornet, fukt den med litt vann.

4





Lage kebab

Kebab er en tradisjonell rett fra Midtøsten hovedsakelig laget av lammekjøtt og bulgurhvete som kvernes sammen for å lage en pasta. Blandingen kommer gjennom kebablageren og skjæres i korte lengder. Tubene kan deretter fylles med en kjøttdeigblanding, så klemmes endene sammen. Deretter frityrstekes dette.

1. Sett skruakselen inn i skjærehuset med plastenden først. Plasser kjeglen i skjærehuset. Plasser formeren på skjærehuset, og skru ringen på skjærehuset.
2. Fest skjærehuset til motorenheten.
3. Plasser skuffen på den stående delen av skjærehuset.
4. Mat den forberedte kebab-blandingen gjennom kebab-maskinen. Bruk stapperen. Skjær blandingen som kommer ut fra kjeglen til ønsket lengde. Legg inn ønsket fyll.

Oppskrift på kebab med fyll

Utside

500 g lammekjøtt skåret i strimler

500 g vasket og drenert bulgurhvet,

1 liten løk (hakket)

Ha lammekjøtt, løk og bulgurhvet om hverandre gjennom kvernen med den fine sikten. Bland hakket lammekjøtt, løk og hvete sammen, og før det gjennom kvernen en gang til med den fine sikten. Fortsett å hakke med den fine sikten til blandingen er klar til å komme gjennom med kebabutstyret.

Fyll

400 g lammekjøtt skåret i strimler

15 ml / 1 ss olje

2 middels løk, finhakket

5-10 ml / 1-2 ts allehånde

15 ml / 1 ss hvetemel. Salt og pepper

Du lager fyllet ved å hakke lammet med den fine sikten. Stek løken i olje til den er gyllenbrun, tilsett lammekjøttet og la den brune og bli gjennomstekt. Tilsett de øvrige ingrediensene, og stek i 1-2 minutter. Hell ut overflødig fett hvis nødvendig og la det kjøle seg ned.

Før blandingen gjennom kebablageren, og skjær i stykker på ca. 7 1/2 cm. Klem den ene enden av tuben sammen, og fyll forsiktig inn med fyllblanding. La det være en liten åpning i den ene enden som kan klemmes sammen for å forsegle. Frityrstek kebaben i partier i varm olje (190 °C / 375 F) i ca. 6 minutter til de er gyllenbrune og fyllet er rykende gjennomstekt.

Lage kjeks



1. Sett skru akselen inn i skjærehuset med plastenden først. Plasser utskilleren i skjærehuset. Plasser feste for form på kvernhuset, og skru ringen på skjærehuset.

2. Fest skjærehuset til motorenheten.



3. Sett formen inn i festet, og sett brettet på den stående delen av skjærehuset.

4. Hell kjeksblandingen inn i skuffen. Bruk stapperen til å forsiktig skyve kjeksdeigen inn i skjærehuset.



Lage kake:

Du kan lage fire typer kjeks.





Skivekutter

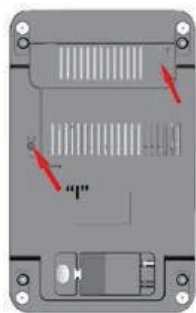
Sett skivekutteren (eller det fine raspebladet og det grove raspebladet) inn i skjærehuset. Fest skjærehuset til motorenheten. Nå er apparatet klart for skivekutting



Skivekutting

Skjær opp potetene eller andre grønnsaker som skal behandles i stykker som passer i kvernhuset. Velg riktig skjæretilbehør som forespurt. Legg stykkene i kvernhuset, og skyv lett med stapper B. (Merk: Skyv aldri med fingrene.)





Tips

- ◆ Fest strømkabelen.
- ◆ (I. Effektbryterknapp)
- ◆ Hvis skjærehuset er blokkert, kan du trykke REV-knappen i et øyeblikk, så går apparatet tilbake til sin vanlige tilstand. Forsiktig: Reverseknappen kan bare brukes til hakking.



- ◆ Delene «16», «17», «18» og «19» kan plasseres i stapperen.

Rengjøring

Kjøtt som sitter igjen i skjærehuset kan fjernes ved å sende en brødsleve gjennom skjærehuset.

1. Før du rengjør apparatet, må du slå det av og ta støpselet ut fra stikkontakten.
2. Trykk utløserknappen, og ta ut skjærehuset, stapperen og brettet.
3. Løsne skrueringen, og ta alle deler fra skjærehuset. Ikke rengjør delene i oppvaskmaskin.
4. Vask alle delene som har kommet i kontakt med kjøtt i varmt såpevann. RENGJØR DEM UMIDDELBART ETTER BRUK.
5. Skyll dem med klart varmt vann, og tørk dem UMIDDELBART.
6. Vi anbefaler at du smører skjæreenheten og slipeskivene med litt vegetabilsk olje.

Behandlingsveiledning

Tilbehør	Mat	Maks.	Brukstid	Forberedelse
Kjøttkvern	Storfekjøtt	2000g	3 minutter	20×20 ×60mm
	Svinekjøtt	2000g	3 minutter	
Kutte-/riveskive	Gulerødder	500g	30-60 sek.	/
	Poteter	500g	30-60 sek.	/
	Løk	500g	30-60 sek.	/

Spesifikasjoner

Modell: PO6136G1

Driftsspenning:

AC 220-240V, 50/60Hz

Strømforbruk:

700W



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes.

Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU.

Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

Importert og utelukkende markedsført av:
Power International AS,
Postboks 43, N-1483 Hagan, Norge

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 815 48 100

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 851 766 010

Turvallisuusvaroitukset

1. Pitääksesi yllä turvallisuutta ja pienentääksesi vamman tai sähköiskun vaaraa, toimi aina alla lueteltujen turvallisuusvarotoimien mukaisesti.
2. Lue huolellisesti kaikki ohjeet ennen tämän laitteen käyttöä ja pidä ne tallessa tulevaa käyttöä varten.
3. Ennen kuin käytät tätä laitetta, varmista, että käyttämäsi verkkojännite on sama kuin laitteen arvokilvessä ilmoitettu.
4. Älä käytä lisälaitteita tai varusteita, jotka eivät ole valmistajan suosittelemia. Ne voivat aiheuttaa toimintahäiriön tai vamman.
5. Älä käytä laitetta, jos virtakaapeli tai pistoke on vahingoittunut, tai jos laite tai jokin sen lisävaruste on vahingoittunut. Turvaudu pätevien teknikoiden apuun.
6. Pidä kädet ja keittiövälineet poissa teristä ja liikkuvista osista, kun laite on liitetty pistorasiaan. Älä koskaan käytä sormiasi ruoan työntämiseen syöttöputkeen. Käytä aina toimitukseen kuuluvaa työnnintä.
7. Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
8. Irrota laite verkkovirrasta aina, kun sitä ei käytetä tai ennen laitteen minkään osan puhdistamista.
9. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
10. Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen tai huuhtelee sitä hanan alla. Käytä moottoriyksikön puhdistamiseen ainoastaan kosteaa liinaa.
11. Älä koskaan yritä jauhaa luita, pähkinöitä tai muita kovia aineksia.
12. Älä käytä laitetta nimellisteholla jatkuvasti 7 minuuttia kauempaa.
13. Älä koskaan paina Suunnanvaihto-painiketta (REV) ennen kuin laite on pysähtynyt kokonaan.

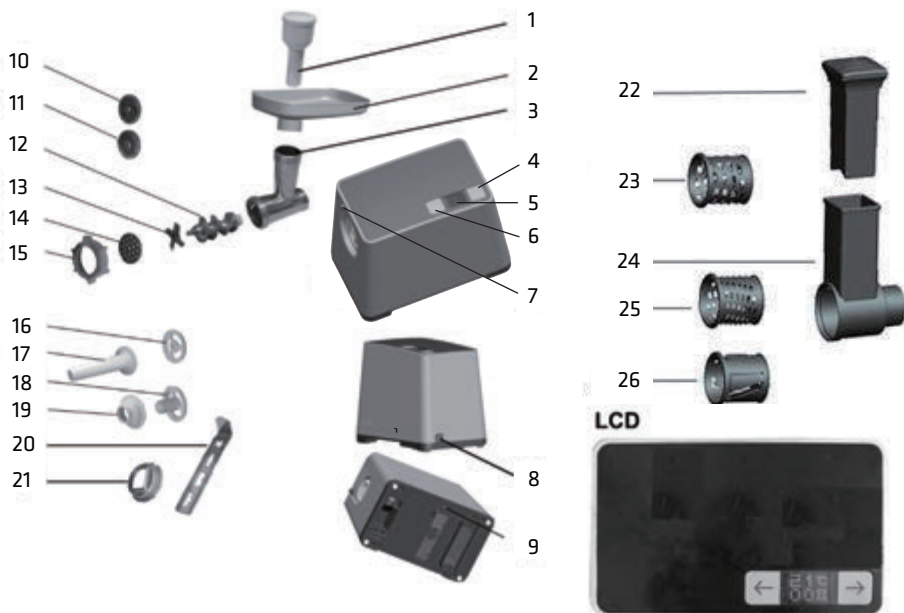
14. Paina ensin virtapainiketta, vasta sen jälkeen REVERSE (Suunnanvaihto) -painike toimii.
15. Jos verkkojohto on vaurioitunut, vain valmistaja, huoltoedustaja tai vastaavasti pätevä henkilö saa vaihtaa sen vaaran välttämiseksi.
16. Tätä laitetta saavat käyttää iältään yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, jotka ovat fyysisiltä tai henkisiltä kyvyiltään tai aisteiltaan rajoittuneita, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja selittää siihen kuuluvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja käyttäjän kunnossapitotöitä ilman valvontaa.



17. VAROITUS: ÄLÄ KOSKETA PYÖRIVÄÄ VARTTA LISÄVARUSTEEN IRROTTAMISEN JÄLKEEN.

18. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaessasi laitetta.
19. Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä ruoankäsittelijään, sitä voi purkautua ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen myötä.
20. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä ammattimaiseen catering-toimintaan. Älä käytä laitetta muuhun tarkoitukseen kuin mitä tässä käyttöoppaassa on nimenomaisesti määritetty.
21. Laitteen on annettava jäähtyä huonelämpötilaan jokaisen käytön jälkeen.
22. Älä koskaan käsittele laitteella pakastettua ruokaa!

Tuotteen yleiskatsaus



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Työnnin | 14. Karkea jauhinlevy |
| 2. Kaukalo | 15. Kierrerengas |
| 3. Leikkurikotelo | 16. Erotin |
| 4. Suunnanvaihtopainike (REV) | 17. Makkarapursotin |
| 5. LCD-näyttö (ilmaisee laitteen moottorin lämpötilan ja ajan) | 18. Muotoilija |
| 6. Pälle/Pois-painike | 19. Kartio |
| 7. Vapautuspainike | 20. Muotoilija |
| 8. Virtapainike | 21. Muotoilijan kiinnitin |
| 9. Ylivirtasuojaspainike | 22. Työnnin B |
| 10. Hieno reikälevy | 23. Karkea raastin |
| 11. Keskipuhinlevy | 24. Leikkurikotelo B |
| 12. Kierrevarsi | 25. Hieno raastin |
| 13. Leikkuriterä | 26. Viipalointiterä |

Johdanto:

Tämä laite on uudentyylinen teholihamylly, jossa on LCD-näyttö ja moottorin lämpötila-anturi. Se on varustettu myös itse-nollautumattomalla ylivirtasuojajärjestelmällä. Tämä järjestelmä katkaisee virransyötön automaattisesti, kun ilmenee virran ylikuormitus.

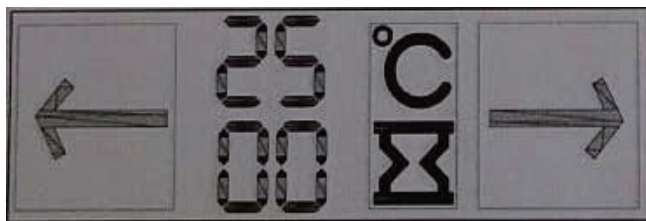
Jos laite ei toimi:

1. Vedä pistoke irti pistorasiasta.
2. Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia
3. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan.
4. Paina kytkinpainiketta kytkeäksesi laitteen pois päältä.
5. Paina suojalaukaisinpainiketta laitteen pohjassa kytkeäksesi laitteen päälle.
6. mKytke laite uudelleen päälle.Ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltokeskukseen, jos itse-nollautumaton ylivirtasuojajärjestelmä aktivoituu liian usein.

Toiminnon kuvaus:

1. "Virta"-painike (8):

Liitä laite verkkovirtaan. Paina virtapainiketta. Laite siirtyy valmiustilaan. LCD-näyttö näyttää ajan ja moottorin sen hetkisen lämpötilan. Päälle/Pois-painike ja REV-painike vilkkuvat samaan aikaan kerran sekunnissa.



2. "Päälle/Pois"-painike (6):

Paina Päälle/Pois-painiketta (6), kun laite on valmiustilassa. Laite käynnistyy ja ajan laskenta alkaa (1min, 2 min, 3 min...). Päälle/Pois-painikkeen (6) valo palaa ja REV-painikkeen (4) valo on sammuksissa. REV-painikkeen (4) toiminto ei ole käytössä tämän jakson aikana. Paina sitten Päälle/Pois-painiketta (6) uudelleen, laite palaa valmiustilaan ja ajanäytössä näkyy "00".

3. Suunnanvaihtopainike (REV) (4):

Paina REV -painiketta (4), kun laite on valmiustilassa. Laite siirtyy suunnanvaihto-toimintatilaan. REV-painikkeen valo vilkkuu kerran sekunnissa ja Päälle/Pois-painikkeen (6) valo on sammuksissa. Ajastinlaskenta alkaa (4, 3, 2, 1). Kun ajastinlaskenta on lopussa, laite käynnistyy. REV-painike (4) pysyy tällöin valaistuna, ajastinlaskenta on käynnissä (5, 4, 3, 2, 1) ja laite siirtyy valmiustilaan, kun aika on saavuttanut ajan "00".



4. Suojaustila

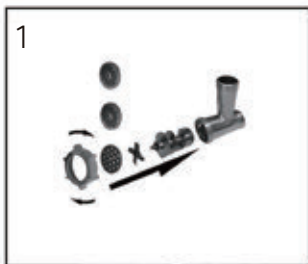
Paina Virta-painiketta ja paina sitten Päälle/Pois-painiketta (6), kun laite on valmiustilassa. Laite käynnistyy. Kun moottorin lämpötila on liian korkea, E1:ssä näkyy "95", ja ajastinlaskenta käynnistyy (59, 58, 57...0), moottori sammuu heti, kun ajastinlaskenta on lopussa. Sen jälkeen aika näyttää työskentelyajan.LCD, Päälle/Pois-painike (6) ja REV (4) vilkkuvat samalla taajuudella kuin varoitus, eivätkä mitkään painiketoiminnot ole käytössä.

Kun moottorin lämpötila on jäähtynyt (70 °C -asteeseen), vain LCD:n vilkkuminen lakkaa, Päälle/Pois- ja Suunnanvaihtopainikkeen valojen vilkkuminen jatkuu kerran sekunnissa. Laite on jälleen takaisin valmiustilassa. Voit käynnistää laitteen uudelleen, ja laite lakkaa toimimasta uudelleen, jos moottorin lämpötila saavuttaa 95 °C -asteen lämpötilan.

Vaara: Kun käytät lihamyllytoimintoa, laitteen enimmäistoiminta-aika on 30 minuuttia normaaleissa käyttöolosuhteissa. Laite lakkaa käymästä, kun toiminta-aika saavuttaa 30 minuuttia ja palaa sitten valmiustilaan.



Lisävarusteen käyttö:



Lihamyhly

1. Liitä kierrevarsi leikkurikoteloon muovipää edellä. Aseta leikkuriyksikkö kierukkavarteen. (Leikkausreunojen tulee olla edessä) Aseta hieno reikälevy, normaali- tai karkea jauhinlevy (haluamasi koostumuksen mukaan) kierrevarteen. Kierrä kierrerengasta nuolen suuntaan leikkurikotelossa, kunnes se on kunnolla kiinni.
2. Liitä leikkurikotelo moottoriyksikköön.
3. Aseta alusta leikkurikotelon pystyosaan. Leikkaa liha 10 cm pitkiä, 2 cm paksuiksi viipaleiksi. Poista luut sekä ruston- ja suonenkappaleet mahdollisimman tarkkaan. (Älä koskaan käytä jäistä lihaa!)
4. Aseta liha kaukaloon. Työnnä liha varovasti työntimellä leikkurikoteloon. (Jauha liha tartar-pihviä varten kahdesti normaalilla jauhinlevyllä.)

Makkaroiden valmistus

1



1. Jauha ennen makkaroiden valmistus liha "Lihan jauhaminen"-osan ohjeiden mukaisesti. Liitä kierrevarsi leikkurikoteloon muovipää edellä. Aseta erotin leikkurikoteloon. Aseta makkarasuutin leikkurikoteloon ja kierrä leikkurikotelon rengasta.

2



2. Liitä leikkurikotelo moottoriyksikköön.

3. Aseta alusta leikkurikotelon pystyosaan.

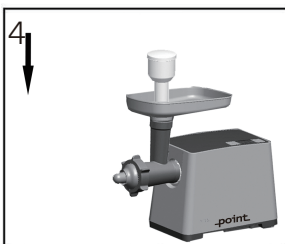
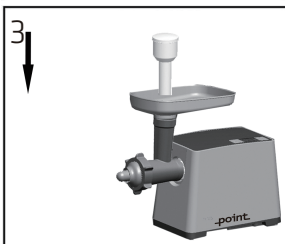
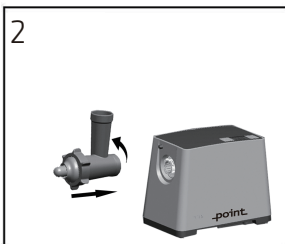
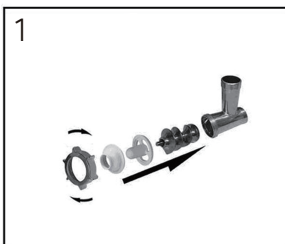
3



4. Aseta jauhettava liha kaukaloon. Työnnä jauhettava liha varovasti työntimellä leikkurikoteloon. Aseta makkarankuori 10 minuutiksi haaleaan veteen. Liu'uta sitten märkä kuori makkarasuuttimen päähän. Työnnä jauhettava liha leikkurikoteloon. Jos kuori juuttuu makkarasuuttimeen, kostuta sitä vedellä.

4





Kebabin valmistus

Kebab on perinteinen Lähi-Idän ruokalaji, joka valmistetaan ensisijaisesti lampaan lihasta ja bulgur-vehnästä, jotka sekoitetaan yhteen tahnaksi. Seos puristetaan kebab-myllyn läpi ja leikataan lyhyiksi paloiksi. Ontot palat voidaan sitten täyttää jauhelihaseoksella. Päät nipistetään kiinni, minkä jälkeen palat uppopaistetaan.

1. Liitä kierrevarsi leikkurikoteloon muovipää edellä. Aseta kartio leikkurikoteloon. Aseta muotti leikkurikoteloon ja kierrä leikkurikotelon rengasta.
2. Liitä leikkurikotelo moottoriyksikköön.
3. Aseta alusta leikkurikotelon pystyosaan.
4. Syötä valmisteltu kebab-sekoitus kebab-myllyn läpi. Käytä apuna työnnintä. Leikkaa pursotettu sekoitus kartiosta haluttuun pituuteen. Täytä keskiosa täytteelläsi.

Täytetty kebab -resepti

Ulkopuoli

500 g lammasta viipaloituna

500 g pestyä ja kuivattua bulgur-vehnää ja

1 pieni sipuli (silputtu)

Jauha toinen erä lammasta, sipulia ja bulgur-vehnää lihamyllyyn liitettyllä hienolla reikälevyllä. Sekoita jauhettu lammas, sipuli ja vehnä keskenään ja syötä uudelleen lihamyllyn hienon reikälevyn läpi. Jatka jauhamista hienolla reikälevyllä, kunnes sekoitus on valmis pursotettavaksi kebab-mylly-lisävarusteen läpi.

Täyte

400 g lammasta viipaloituna

15 ml / 1 teelusikallinen öljyä

2 keskikokoista sipulia, hienoksi jauhettua 5-10 ml/ 1-2 teelusikallista maustepippuria

15 ml /1 teelusikallinen puolikarkeaa vehnäjauhoa. Suolaa ja pippuria Tehdäksesi täytteen, jauha lammasta hienolla reikälevyllä. Kuullota sipuli öljyssä kullankeltaiseksi ja lisää lammas. Anna ruskistua ja kypsyä läpikypsäksi. Lisää loput ainekset ja kypsennä 1-2 minuuttia. Kaada pois ylimääräinen rasva, jos on tarpeen, ja anna jäähtyä.

Pursota kuoriseos kebab-myllyn läpi ja leikkaa noin 7 1/2 cm pituisiksi paloiksi. Purista putken kiinni puristettavissa oleva pää kiinni ja lisää varovasti täyteseos jättäen pienen raon avoimeen päähän, joka voidaan puristaa kiinni putken sulkemiseksi. Uppopaista kebabia annoksina kuumassa, 190 °C -asteisessa öljyssä noin 6 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea ja täyte tulikuuma.

Pikkuleipien valmistus

1



1. Liitä kierrevarsi leikkurikoteloon muovipää edellä. Aseta erotin leikkurikoteloon. Aseta muotoiluvalitsin leikkurikoteloon ja kierrä leikkurikotelon rengasta.

2



2. Liitä leikkurikotelo moottoriyksikköön.

3. Liitä muotoilija muotoiluvalitsimeen ja aseta sitten kaukalo leikkurikotelon yläosaan.

3



4. Aseta pikkuleipätaikina kaukaloon. Työnnä pikkuleipätaikina varovasti työntimellä leikkurikoteloon.

4



Pikkuleipien valmistus:

Neljä eri pikkuleipämallia.



Leikkuri

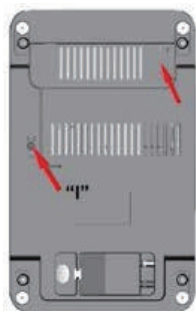
Liitä leikkuri (tai hieno raastin ja karkea viipalointilevy) leikkauskoteloon. Liitä leikkurikotelo moottoriyksikköön. Laitte on nyt valmis viipalointiin



Viipalointi

Leikkaa perunat tai muut käsiteltävät vihannekset leikkurikoteloon sopiviksi kappaleiksi. Valitse haluamasi laatuinen terä. Aseta kappaleet leikkurikoteloon ja paina hieman työntimellä B. (Huomautus: Älä koskaan paina sormella.)





Vinkkejä

- ◆ Laske virtajohto alas.
- ◆ (I. Virtakatkaisinpainike)
- ◆ Jos leikkurikotelo on tukossa, paina hetki REV-painiketta, jolloin laite palaa normaalitilaan. Vaara: Suunnanvaihtopainiketta voi käyttää vain jauhamistoiminnossa.



- ◆ Osia "16", "17", "18" ja "19" voidaan säilyttää työntimessä.

Puhdistus

Leikkurikotelon taakse jääneen lihan voi poistaa syöttämällä leipäviipaleen leikkurikotelon läpi.

1. Kytke laite ennen puhdistusta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
2. Paina vapautuspainiketta ja irrota leikkurikotelo, työnnin ja kaukalo.
3. Avaa kierrerengas ja poista kaikki osat leikkurikotelosta. Älä puhdistu osia astianpesukoneessa!.
4. Pese kaikki lihan kanssa kosketuksiin joutuvat osat kuumalla pesuaineliuoksella. PUHDISTA NE HETI KÄYTÖN JÄLKEEN.
5. Huuhtelee ne puhtaalla, kuumalla vedellä ja kuivaa ne VÄLITTÖMÄSTI.
6. On suositeltavaa voidella leikkausyksikkö ja jauhinlevyt kasvisöljyllä.

Behandlingsveiledning

Varuste	Ruoka	Maks.	Käyttöaika	Valmistelu
Lihamyly	Pihvi	2000g	3 minuuttia	20×20 ×60mm
	Sianliha	2000g	3 minuuttia	
Viipalointi- /Raastinlevyt	Porkkanat	500g	30-60 s	/
	Perunat	500g	30-60 s	/
	Sipulit	500g	30-60 s	/

Tekniset tiedot

Malli: P06136G1

Käyttöjännite:

AC 220-240 V, 50/60 Hz

Tehonkulutus:

700W



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttöikänsä päätyttyä erillään kotitalousjätteestä.

EU:ssa on kierrätystä varten erillisiä keruujärjestelmiä.

Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella:
Power International AS,
PO Box 43, N-1483 Hagan, Norway

Power Norjassa:
<https://www.power.no/kundeservice/>
P: 815 48 100

Expert Tanskassa:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Expert Suomessa:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 020 7100 670

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
P: 851 766 010

