

**point**  
**pro**SERIES

# Food Processor

POFP90SS  
User Manual

LIFE MADE EASIER

**GB**

Thank you for purchasing your new POINT PRO SERIES Food processor. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

**NO**

Takk for at du kjøpte ditt nye POINT PRO SERIES kjøkkenmaskinen. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. 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 -monitoimilaitteen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. 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 myöhempiä käyttöä varten.

**DK**

Tak for købet af dit nye køkkenmaskine fra POINT PRO SERIES. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

**SE**

Tack för att du har köpt ditt nya matberedare från POINT PRO SERIES. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction manual - English .....	page	4-13
Bruksanvisning - Norsk .....	side	14-23
Käyttöopas - Suomi .....	sivu	24-33
Brugervejledning - Dansk .....	side	34-43
Bruksanvisning - Svenska .....	sidor	44-53

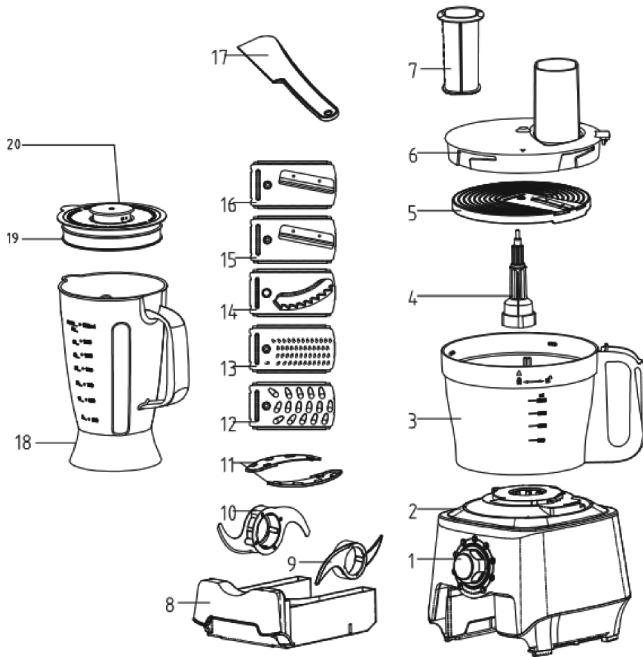
## **SAFETY WARNINGS**

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all the instructions carefully before using the appliance and keep them for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. 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.
5. In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
6. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

7. Always switch off and unplug before fitting or removing parts, after use and before cleaning.
8. Never let the motor unit, mains cable or plug get wet.
9. Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the supplied pusher.
10. The blades and plates are very sharp, handle with care. Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
11. Do not use the appliance if the mains cable, plug or other parts are damaged. Do not let excess mains cable hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
12. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
13. Before removing the processor lid from the processor bowl, switch the appliance off and wait until the attachment / blades have completely stopped.
14. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
15. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## PRODUCT OVERVIEW



- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Rotary switch     | 11. Protection cover       |
| 2. Motor base        | 12. Medium shredding blade |
| 3. Processing bowl   | 13. Fine shredding blade   |
| 4. Driving shaft     | 14. French Fry blade       |
| 5. Blade holder      | 15. Medium slicing blade   |
| 6. Bowl cover        | 16. Fine slicing blade     |
| 7. Pusher            | 17. Spatula                |
| 8. Blade storage box | 18. Plastic blender        |
| 9. Kneading blade    | 19. Blender cover          |
| 10. Chopping blade   | 20. Small lid              |

## FEATURES

NOTE: This food processor is equipped a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the food processor will turn off automatically and resume operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

### - Chopping blade (10)

Standard processing time is 30second. to 1 minute.For the volume per one batch refer to the following table :

Ingredient	Volume
Chocolate	≤200g
Cheese	≤350g
Meat	≤800g
Vegetable & Spice	100~150g
Fruit	300~500g
Onion	≤800g

### - Kneading blade (9)

Standard processing time is 20 to 30 second.For the volume per one batch refer to the following table :

Ingredient	Volume
Flour&soft cheese	≤800g
egg	≤10pcs

Tips and warning:

The ratio of flour to water while making dough is 1:0.6, meaning 100g flour needs 60g water or the best effect, The standard processing time is within 30sec, that's because the flour will become sticky and stick to the blade adapter if the time lasts too long. Then it will make the food processor shake, and work abnormally.

On the mainbody, there are 1-7 speed gears from slow to fast and a pulse gear on the rotary switch. Please choose appropriate speeds according to the food hardness and your processing needs. Normally, soft food can be processed by low speeds. If the food fails to be processed or is stirred very slowly, it means that the speed is inappropriate. Then you need to use a by higher speed.

**- Medium & fine slicing & shredding blade, french fry blade (12- 16)**  
Standard processing time is 1 minute.

Choose the blade according to the ingredients and the shape you want. Put the blade you choose into the plastic blade holder (8), then seat it in the driving shaft (4), close the processing bowl cover. You can start to process the food when the food processor work normally.

DO NOT be violent while pushing the ingredients in feed chute by pusher. It's better to chop large shaped ingredients into smaller ones to fit the feed chute size.  
Lower speed is recommended while slicing soft ingredient to prevent it from going pasty.

**- Blender jar (18-20)**



Standard processing time is 1 minute.

Prepare the ingredients and put them in the blender jar , and mount the blender cover .

Position the blender jar on the motor base; turn clockwise to make it fixed firmly. Because that switch should be at “0” speed, plug in and use pulse 2-3 times as pre-blending. Then choose “1” or “7” speed for processing. During the operation, you can take out the small lid on the blender cover and add water or any other ingredients you want through the feeding hole.

DO NOT open the blender cover for adding ingredients during operation!

Always add in some water when using the blender for ice crushing.

## **INSTALLATION AND MAINTENANCE**

### **- Installation**

1. Position the motor base (2) on the flat and dry board.
2. Position the processing bowl (3) onto motor base, turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (4) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Open the blade storage box (8) of motor base and take the blade you want. For example, when using the chopping blade (10) or kneading blade (9), just seat it in the driving shaft (4); When using slicing, shredding or French Fry blades, please fix it on blade holder(5) first, then seat the blade holder (5) in driving shaft (4).  
Attention; only one blade can be used at one time.

5. Put the food into the processing bowl (3) and then close the bowl cover (6) while using the chopping blade (10) or kneading blade (9). When using slicing, shredding or French Fry blades, make sure to lock the bowl cover (6) first, ingredient should be filled through the feed chute after the food processor is ready.
6. Lock the bowl cover (6) and protection cover (11), then the safety lock will be active.
7. Attention: the switch should be at 0 speed; connect the plug with socket, then use the pulse function to confirm whether the food processor is assembled well. If there is anything abnormal, unplug the food processor and re-assemble it as above.

#### **- Maintenance**

1. Unplug the power cable to protect from electric shock while cleaning the food processor, do not immerse motor base and power cable in water.
2. All removable accessories can be cleaned in water except the motor base. Dry the wet parts after cleaning.
3. For easy cleaning, you can put in some warm water and detergent and let it run for a while when cleaning the blender jar.
4. Always place the food processor in dry and flat place.
5. DO NOT use hard (solid) detergent to avoid scratch on the food processor..
6. DO NOT operate the food processor for more than 1 minute at a time.

7. ONE minute ON and THREE minutes OFF, max. 5 cycles, then turn off the food processor and let it cool down to room temperature.

## **TROUBLE SHOOTING**

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
The food processor doesn't work.	Ensure correct assembly. Make sure the power plug is plugged in properly. Check if the mains has been tripped, or if there is a power outage.
The food processor stops running suddenly.	Processing bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

## **TECHNICAL SPECIFICATION**

Model: POF9055

Voltage: 220-240V ~ 50 Hz

Rated power: 1000W

Blender jar capacity: 1.8L

Processing bowl capacity: XL bowl of 3.5L (2L for rated capacity)



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 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

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/kundsservice/>

T: 08 517 66 000

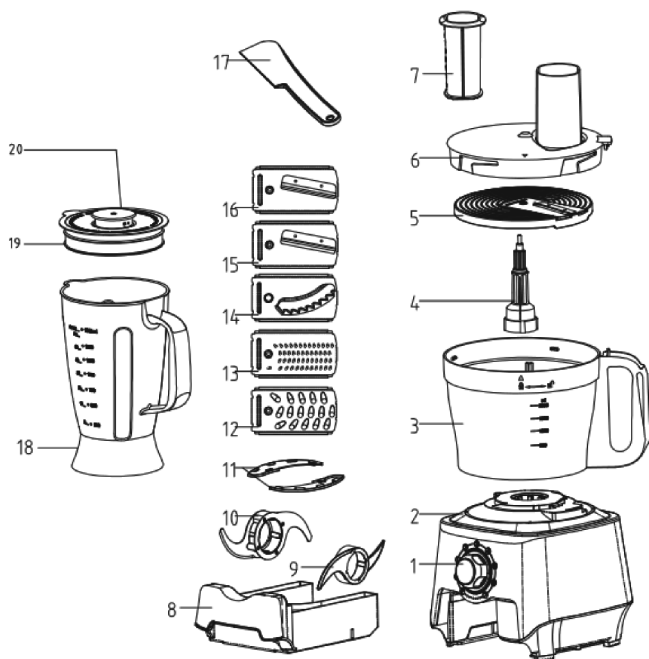
## SIKKERHETSADVARSLER

Ved bruk av elektriske apparater må alltid grunnleggende forholdsregler for sikkerhet følges, blant annet følgende:

1. Les alle anvisninger nøye før du tar i bruk apparatet, og oppbevar dem for fremtidig referanse.
2. Dette apparatet er kun for vanlig husholdningsbruk.
3. Dette apparatet kan brukes av barn over åtte (8) år og personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt anvisning om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene dette innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
4. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
5. For å unngå farlige situasjoner må apparatet aldri kobles til en tidsbryter.
6. Temperaturen på overflater i nærheten av apparatet kan bli høy når det er i bruk.

7. Du må alltid slå av og koble fra før deler settes på eller av, etter bruk og før rengjøring.
8. Du må aldri la motorenheten, strømkabelen eller pluggen bli våt.
9. Bruk aldri fingrene til å presse maten ned i innmatingsrøret. Bruk alltid den medfølgende stapperen.
10. Bladene og platene er veldig skarpe og må behandles med omhu. Hold alltid knivbladet ved fingergrepet på toppen, bort fra skjærekanten, både ved håndtering og rengjøring.
11. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller andre deler er skadet. Ikke la rester av strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær varme overflater.
12. Ikke sett enheten nær gassuttak, kokeplate eller i en oppvarmet stekeovn.
13. Før du tar lokket av bolle, må du slå av apparatet og vente til tilbehøret/bladene har stoppet helt.
14. Sørg for at kapasitetene som er vist i delen Spesifikasjoner ikke overskrides.
15. Apparatene er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

## PRODUKTOVERSIKT



1. Dreiebryter
2. Motorbase
3. Bolle
4. Drivaksel
5. Bladholder
6. Lokk til bolle
7. Stapper
8. Oppbevaringsboks for blad
9. Elteblad
10. Hakkeblad
11. Beskyttelsesdeksel
12. Middels riveblad
13. Fint riveblad
14. Pommes frites-blad
15. Middels skjæreblad
16. Fint skjæreblad
17. Slikkepott
18. Plastblender
19. Blenderdeksel
20. Lite lokk



## FUNKSJONER

MERK: Denne kjøkkenmaskinen har en beskyttelsesanordning mot høye temperaturer. Hvis temperaturen blir for høy, vil kjøkkenmaskinen slå seg av automatisk. Den starter igjen når motoren er tilstrekkelig avkjølt (etter ca. 30 minutter).

### - Hakkeblad (10)

Den vanlige tiden er 30 sekunder til 1 minutt. Volumet per omgang finner du i følgende tabell:

Ingredienser	Lydstyrke
Sjokolade	≤ 200g
ost	≤ 350g
kjøtt	≤ 800g
grønnsaker og krydder	100~150 g
frukt	300~500
løk	≤ 800g

### - Elteblad (9)

Den vanlige tiden er 20 til 30 sekunder. Volumet per omgang finner du i følgende tabell:

Ingredienser	Lydstyrke
mel og myk ost	≤ 800g
egg	≤ 10 stykk

### Tips og advarsel:

Passende forhold mellom mel og vann for å elte deigen er 1:0,6. Dette betyr at du for 100 g mel trenger 60 g vann for best effekt. Vanlig eltetid er opptil 30 sekunder. Melet blir klissete og setter seg fast til bladadapteren hvis tiden blir for lang. Deretter vil kjøkkenmaskinen riste og fungere unormalt.

På hoveddelen er det 1-7 girhastigheter å velge mellom fra treg til rask. Det er også et pulsgir på dreiebryteren. Velg riktig hastighet i henhold til hvor hard maten er og hvor mye den må behandles. Myk mat kan som regel behandles ved lave hastigheter. Hvis maten ikke kan behandles eller blir rørt veldig tregt, betyr det at hastigheten ikke egner seg. Da må du bruke en høyere hastighet.

### **- Middels og fint skjære- og riveblad, pomes frites-blad (12-16)**

Den vanlige tiden er 1 minutt.

Velg blad i henhold til ingrediensene og ønsket form. Sett ønsket blad inn i plastbladholderen (8), fest den i den drivakselen (4) og legg lokket på bollen. Du kan begynne å behandle maten når kjøkkenmaskinen fungerer som normalt.

IKKE bruk makt når du stapper ingrediensene inn i matesjakten med stapperen. Det er bedre å hakke store ingrediensene små for å passe matesjakten.

Du bør bruke lavere hastighet når du kutter myke ingredienser for å hindre at de blir deigaktige.

### **- Blendermugge (18-20)**

Den vanlige tiden er 1 minutt.

Klargjør ingrediensene og legg dem i blendermuggen. Monter blenderdekselet.

Plasser blendermuggen på motorbasen, og drei med klokken for å feste godt. Bryteren skal være satt til «0». Koble til og bruk puls 2-3 ganger for forhåndsblending. Deretter velger du hastighet «1» eller «7» for behandling. Under drift kan du ta ut det lille lokket på blenderdekselet og tilsette vann eller andre ingredienser gjennom matehullet.

IKKE åpne blenderdekselet for å legge til ingredienser under drift! Alltid legg til litt vann når du bruker blenderen til å knuse is.

## **MONTERING OG VEDLIKEHOLD**

### **- Montering**

1. Plasser motorbasen (2) på et flat og tørt bord.
2. Plasser bollen (3) på motorbasen, og drei med klokken for å feste godt.
3. Plassere drivakselet (4) på rotoren inne i bollen, og fest vertikalt.
4. Åpne bladoppbevaringsboks (8) på motorbasen og ta ut ønsket blad. Når du skal bruke hakke- (10) eller eltebladet (9), fester du det i drivakselen (4). Når du skal bruke skjære-, rive- eller pomes frites-bladet, fester du det på bladholderen (5) først og setter deretter bladholderen (5) inn i drivakselen (4).  
Obs: Du kan kun bruke ett blad på én gang.

5. Sett maten inn i bollen (3) og lukk bolledekselet (6) når du bruker hakkebladet (10) eller eltebladet (9). Når du bruker skjære-, rive- eller pommefrites-bladet, må du sørge for at du låser fast bolledekselet (6) først. Ingrediensene må mates gjennom matesjakten når kjøkkenmaskinen er klar.
6. Lås bolledekselet (6) og beskyttelsesdekselet (11), så vil sikkerhetslåsen være aktiv.
7. Obs: Hastighetsbryteren skal være satt til 0. Sett støpselet i stikkontakten, og bruk pulsfunksjonen til å sjekke at kjøkkenmaskinen er riktig montert. Hvis det er noe unormalt, må du koble fra kjøkkenmaskinen og montere den igjen som ovenfor.

#### **- Vedlikehold**

1. Trekk ut strømkabelen for å beskytte mot elektrisk støt ved rengjøring av kjøkkenmaskinen. Ikke senk motorbasen eller strømkabelen i vann.
2. Alle avtakbare deler unntatt motorbasen kan vaskes i vann. Tørk våte deler etter rengjøring.
3. For enkel rengjøring av blendermuggen kan du ha i litt varmt vann og vaskemiddel og kjøre det en stund.
4. Kjøkkenmaskinen må legges på et tørt og flatt sted.
5. IKKE bruk hardt (fast) vaskemiddel for å unngå riper på kjøkkenmaskinen.
6. IKKE bruk kjøkkenmaskinen lengre enn 1 minutt om gangen:

7. ETT minutt PÅ og TRE minutter AV, i maks. 5 sykluser. Slå deretter av kjøkkenmaskinen og la den kjøles ned til romtemperatur.

## FEILSØKING

Problem	Løsning
Kjøkkenmaskinen fungerer ikke.	Kontroller at alt er riktig montert. Kontroller at støpselet er riktig tilkoblet. Sjekk om en sikring har gått eller om det er strømbrytning.
Kjøkkenmaskinen stopper plutselig.	Bollen kan løsne under kraftig behandling. Sett lokket på bollen igjen.
Motoren er i gang, men komponentene går ikke.	Kontroller at drivakselen er riktig montert.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell: POF9055

Spenning: 220–240V ~ 50 Hz

Merkeeffekt: 1000W

Blendermuggens kapasitet: 1,8 l

Bollens kapasitet: XL-bolle med 3,5 l (2 l nominell kapasitet)



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 innsamlingsystemer 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 523, N-1471Lørenskog, Norge

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

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/kundsservice/>

T: 08 517 66 000

## TURVAVAROITUKSET

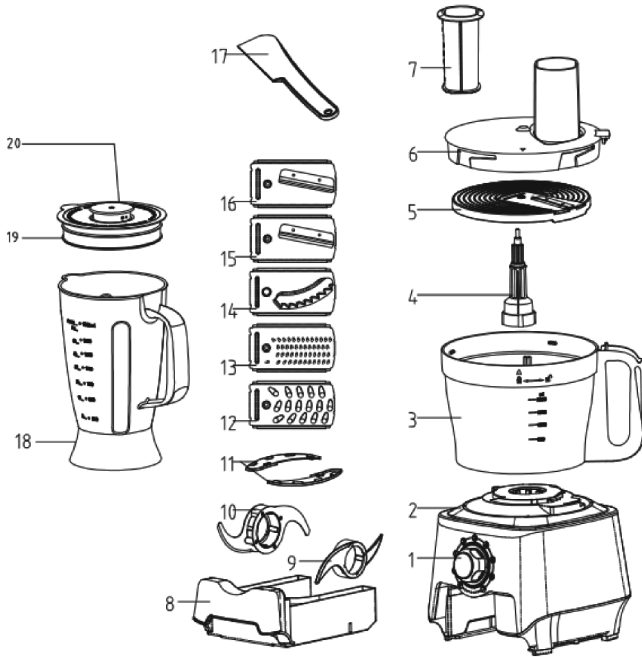
Sähkölaitteita käyttäessäsi tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
2. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.
3. Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneet tai joilla ei ole tarvittavaa 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 puhdistustoimia tai käyttäjän kunnossapitotoita ilman valvontaa. Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
4. Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
5. Vaaratilanteiden välttämiseksi tätä laitetta ei saa liittää ajastinkytkimellä.
6. Saavutettavien pintojen lämpötila voi olla kuuma, kun laite on toiminnassa.



7. Kytke laite pois päältä ja irrota virtajohto aina ennen osien liittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
8. Älä koskaan anna moottoriyksikön, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
9. Älä koskaan paina ruokaa sormillasi syöttöputkeen. Käytä aina toimitukseen kuuluvaa työnnintä.
10. Terät ja levyt ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varoen. Pidä veitsiterää aina päällä olevasta sormiottimesta, loitolla leikkausterästä, sekä käsiteltäessä että puhdistettaessa terää.
11. Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai muu osa on vioittunut. Älä jätä ylimääräistä johtoa riippumaan pöydän tai työtason reunan yli tai kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
12. Älä sijoita laitetta lähelle kuumaa kaasu- tai sähkölämmintä tai kuumaa liettä.
13. Kytke ennen kannen poistamista kulhosta monitoimilaitte pois päältä ja odota, kunnes lisälaite/terä on pysähtynyt kokonaan.
14. Varmista, ettei Tekniset tiedot-osassa esitettyjä kapasiteetteja ylitetä.
15. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

## TUOTTEEN YLEISKATSAUS



1. Kiertokytkin
2. Moottorin alusta
3. Käsittelykulho
4. Käyttöakseli
5. Terän pidike
6. Kulhon kansi
7. Työnnin
8. Teränsäilytysrasia
9. Vaivausterä
10. Hakkuriterä
11. Suojakansi
12. Keskitason raastinlevy
13. Hieno raastinterä
14. Ranskanperunaterä
15. Keskitason viipalointiterä
16. Hieno viipalointiterä
17. Lasta
18. Muovinen sekoitin
19. Sekoittimen kansi
20. Pieni kansi

## OMINAISUUDET

HUOMAUTUS: Tämä monitoimilaite on varustettu suojalaitteella korkeita lämpötiloja vastaan. Jos lämpötila kohoaa liian korkeaksi, monitoimilaite sammuu automaattisesti ja jatkaa toimintaa, kun moottori on jäähtynyt riittävästi (noin 30 minuutin kuluttua).

### - Hakkuriterä (10)

Vakiokäsittelyaika on 30 sekunnista 1 minuuttiin. Katso seuraavasta taulukosta tilavuudet yhtä erää kohti:

Aines	Äänenvoimakkuus
Suklaa	≤200g
Juusto	≤350g
Liha	≤800g
Vihannekset ja mausteet	100~150 g
Hedelmät	300~500 g
Sipuli	≤800g

### - Vaivausterä (9)

Vakiokäsittelyaika on 20–30 sekuntia. Katso seuraavasta taulukosta tilavuudet yhtä erää kohti:

Aines	Äänenvoimakkuus
Jauho ja pehmeä juusto	≤800g
Muna	≤10 kpl

Vinkkejä ja varoitus:

Jauhon ja veden suhdet taikinaa valmistettaessa on 1:0.6, mikä tarkoittaa, että 100 g jauhoa tarvitsee 60 g vettä ja parhaan tuloksen saamiseksi vakiokäsittelyaika on 30 sekunnin sisällä. Tämä siksi, että taikinasta tulee tarttuvaa ja se tarttuu terän pidikkeeseen, jos vaivaus jatkuu liian pitkään. Tämä saamonitoimikoneen tärisemään ja toimimaan poikkeavasti.

Päärungossa on 1-7 nopeusvaihdetta hitaas nopeaan ja pulssivaihte kiertokytkimessä. Valitse oikea nopeus ruoan kovuuden ja käsiteltelytarpeen perusteella. Pehmeää ruokaa voi normaalisti käsitellä hitailla nopeuksilla. Jos ruoan sekoittaminen ei onnistu tai se sekoittuu hyvin hitaasti, nopeus on väärä. Tällöin on käytettävä korkeampaa nopeutta. käytettävä korkeampaa nopeutta.

### **- Keskitason ja hieno viipalointi- ja raastinterä, ranskanperunaterä (12- 16)**

Vakiokäsittelyaika on 1 minuutti.

Valitse terä ainesten ja haluamasi rakenteen mukaan. Aseta valitsemasi terä muoviseen terän pidikkeeseen (8), aseta se sitten käyttöakseliin (4) ja sulje käsittelykulhon kansi. Voit aloittaa ruoan käsittelyn, kun monitoimikone toimii normaalisti.

ÄLÄ työnnä työntimellä aineksia liiallisella voimalla ruokakouruun. On parempi pilkko suuret aineskimpaleet pienemmksi paloiksi, jotka mahtuvat syöttökouruun.

Matalampi nopeus on suositeltava viipaloitaessa pehmeitä aineksia niiden taikinamaiseksi muuttumisen estämiseksi.

### **- Sekoittimen astia (18-20)**

Vakiokäsittelyaika on 1 minuutti.

Valmistelet ainekset ja aseta ne sekoittimen astiaan ja kiinnitä sekoittimen kansi.

Aseta sekoittimen astia moottorialustaan; kierrä myötäpäivään kiinnittäaksesi sen lujasti. Koska kyseisen kytkimen tulee olla ”0”-nopeudella, liitä kone pistorasiaan ja käytä pulssitoimintoa 2–3 kertaa esisekoituksena. Valitse sitten käsittelyä varten ”1”- tai ”7”-nopeus. Voit irrottaa sekoittimen kannen pienen kannen ja lisätä käytön aikana syöttöreiästä vettä tai muita aineksia. ÄLÄ avaa sekoittimen kantta lisätäksesi aineksia käytön aikana! Lisää aina vettä, kun käytät sekoitinta jään murskaamiseen.

## **ASENNUS JA KUNNOSSAPITO**

### **- Asennus**

1. Aseta moottorialusta (2) tasaiselle ja kuivalle alustalle.
2. Aseta käsittelykulho (3) moottorialustaan, kierrä myötäpäivään kiinnittäaksesi sen tiukasti.
3. Aseta käyttöakseli (4) roottoriin kulhon sisällä, kiinnitä se pystyyn.
4. Avaa moottoriyksikön terävarastorasias (8) ja ota sieltä haluamasi terä. Kun käytät esimerkiksi hakkuriterää (10) tai vaivausterää (9), riittää, kun liität sen käyttöakseliin (4); Kun käytä viipalointi-, raastin- tai ranskanperunaterää, kiinnitä se ensin terän pidikkeeseen (5), kiinnitä sitte terän pidike (5) käyttöakseliin (4).

Huomio; vain yhtä terää voi käyttää kerrallaan.

5. Aseta ruoka käsittelykulhoon (3) ja sulje sitten kulhon kansi (6) käyttäessäsi hakkuriterää (10) tai vaivausterää (9). Kun käytät viipalointi-, raastin- tai ranskanperunaterää, varmista, että lukitset ensin kulhon kannen (6), ainekset tulee täyttää syöttökourun kautta, kun monitoimekone on valmis.
6. Lukitse kulhon kansi (6) ja suojakansi (11), tällöin turvalukko aktivoituu.
7. Huomio: kytkimen tulee olla 0-nopeudella; liitä pistoke pistorasiaan ja käytä sitten pulssitoimintoa tarkistaaksesi onko monitoimikone koottu oikein. Jos ilmenee jotakin poikkeavaa, irrota monitoimikone pistorasiasta ja kokoa se uudelleen, kuten yllä.

#### **- Kunnossapito**

1. Irrota virtakaapeli pistorasiasta suojautuaksesi sähköiskulta puhdistaussasi monitoimikonetta äläkä upota moottorialustaa ja virtakaapelia veteen.
2. Kaikki irrotettavat lisävarusteen voi pestä vedessä, paitsi moottorialusta. Kuivaa märät osat puhdistuksen jälkeen.
3. Sekoittimen astian puhdistuksen helpottamiseksi voit lisätä hieman lämmintä vettä ja pesuainetta ja antaa sen käydä vähän aikaa.
4. Sijoita monitoimikone aina kuivalle ja tasaiselle alustalle.
5. ÄLÄ käytä kovaa (kiinteää) pesuainetta välttääksesi monitoimikoneen naarmuuntumisen.

6. Älä käytä monitoimikonetta kerralla pitempään kuin 1 minuutti.
7. YKSI minuutti PÄÄLLÄ ja KOLME minuuttia POIS, enintään viisi jaksoa, sen jälkeen kytke monitoimikone pois päältä ja anna sen jäähtyä huonelämpötilaan.

## VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi.	Varmista oikea kokoonpano. Varmista, pistoke on liitetty pistorasiaan. Tarkista onko sulake lauennut tai onko ilmennyt virtakatkos.
Monitoimikone lakkaa toimimaan äkillisesti.	Käsittelykulho voi löystyä voimakkaan käsittelyn aikana. Anna kulhon kansi uudelleen.
Moottori käy, mutta osat eivät pyöri.	Varmista, että käyttöakseli on asennettu oikein.

## TEKNISET TIEDOT

Malli: POF90SS

Jännite: 220–240V ~ 50 Hz

Nimellisvirta: 1000W

Sekoittimen astian tilavuus: 1,8 l

Käsittelykulhon tilavuus: 3,5 litran XL-kulho (nimellistilavuus 2 l)



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttökänsä päättyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keruujärjestelmät.

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



**Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella:**

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:

<https://www.power.no/kundeservice/>

P: 21 00 40 00

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: 08 517 66 000

## SIKKERHEDSADVARSLER

Når du bruger elektriske apparater, er der nogle grundlæggende sikkerhedsregler der altid skal følges. Disse omfatter:

1. Læs alle instruktionerne omhyggeligt, inden du bruger apparatet og gem dem til senere brug.
2. Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug.
3. 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. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
4. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver fare undgås.
5. For at undgå farefulde situationer, må dette apparat aldrig blive tilsluttet til en timerkontakt.
6. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.

7. Sluk altid for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, inden du placerer eller fjerner dele, efter brug og inden rengøring.
8. Lad aldrig motorenheden, strømledningen eller stikket blive vådt.
9. Brug aldrig dine fingre til at skubbe fødevarerne ned i indfødnings. Brug altid den medfølgende nedstopper.
10. Knivene og pladerne er meget skarpe. Udvis forsigtighed. Hold altid knivene ved fingerhåndtaget på toppen, væk fra den skærende kant, både ved håndtering og ved rengøring.
11. Apparatet må ikke bruges, hvis strømledningen, stikket eller andre dele er beskadiget. Lad ikke den overskydende strømledning hænge over kanten på et bord eller berøre varme overflader.
12. Apparatet må ikke stilles i nærheden af gasrør, el-brændere eller i en opvarmet ovn.
13. Inden du fjerner låget fra skålen, skal du slukke for apparatet og vente, indtil tilbehøret/knivene har stoppet helt.
14. Sørg for, at kapaciteterne i afsnittet Specifikationer ikke overskrides.
15. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.



## FUNKTIONER

BEMÆRK: Denne køkkenmaskine er udstyret med en beskyttelsesenhed imod høje temperaturer. Hvis temperaturen bliver for høj, slukkes køkkenmaskinen automatisk og genoptager driften efter at motoren er kølet tilstrækkeligt ned (efter ca. 30 minutter).

### - Hakkekniv (10)

Standardbehandlingstiden er 30 sekunder til 1 minut. For mængden pr. omgang henvises der til følgende tabel:

Ingrediens	Lydstyrke
Chokolade	≤200g
Ost	≤350g
Kød	≤800g
Grøntsager og krydderier	100~150g
Frugt	300~500g
Løg	≤800g

### - Klinge til æltning (9)

Standardbehandlingstiden er 20 til 30 sekunder. For mængden pr. omgang henvises der til følgende tabel:

Ingrediens	Lydstyrke
Mel og blød ost	≤800g
Æg	≤10 stk.

Tips og advarsler:

Forholdet af mel til vand, når du laver en dej, er 1:0,6, hvilket betyder 100 g mel kræver 60 g vand. For at opnå den bedste effekt, er standardbehandlingstiden mindre end 30 sek., fordi melet bliver klæbrigt og klæber fast på knivene, hvis behandlingstiden varer for længe. Køkkenmaskinen vil begynde at ryste, og arbejde unormalt.

På hoveddelen er der 1-7 hastighedsgear fra langsom til hurtig og et impulsgear på drejeomskifteren. Vælg de passende hastigheder i henhold til fødevarernes hårdhed og dine behov. Normalt kan bløde fødevarer behandles ved lave hastigheder. Hvis fødevarerne ikke bliver behandlet godt eller blandes meget langsomt, betyder det, at hastigheden er forkert. I dette tilfælde skal du bruge en højere hastighed.

### **- Mellemgrov og fin snitte- og rivekniv, kniv til pommes frites (12-16)**

Standardbehandlingstiden er 1 minut.

Vælg kniv i henhold til ingredienserne og den ønskede form. Sæt den valgte kniv i plastikholderen (8), placer den derefter på motorakslen (4), og luk låget. Du kan begynde at behandle fødevarerne, når køkkenmaskinen arbejder normalt.

Du må IKKE trykke ingredienserne hårdt ned med nedstopperen i indfødningstuden. Det er bedre at skære store stykker fødevarer i mindre stykker, så de passer til indfødningstudens størrelse. Det anbefales at bruge en lavere hastighed, når du snitter bløde ingredienser for at forhindre dem i at blive klæge.

## - Blenderskål (18-20)

Standardbehandlingstiden er 1 minut.

Forbered ingredienserne og put dem i blenderskålen, og påsæt låget.

Placer blenderskålen på motorsoklen, og drej den med uret for at fastgøre den. Sæt hastighedsvælgeren til "0", sæt stikket i stikkontakten og brug impulsfunktionen 2-3 gange som forbehandling. Vælg derefter hastighederne "1" eller "7" for videre behandling. Under behandlingen, kan du tage det lille låg på blenderlåget af og tilføje vand eller andre ingredienser igennem indfødningshullet.

Du må IKKE åbne blenderlåget for at tilføje ingredienser under handling!

Tilføj altid lidt vand, når du bruger blenderen til at knuse is.

## INSTALLATION OG VEDLIGEHOLDELSE

### - Installation

1. Placer motorsoklen (2) på en flad og tør overflade.
2. Placer blenderskålen (3) på motorsoklen, og drej den med uret for at fastgøre den.
3. Placer drivakslen (4) på rotoren inde i skålen, så den er lodret.
4. Åbn opbevaringsboksen til knive (8) på motorsoklen og tag den ønskede kniv. Når du f.eks. bruger hakkekniven (10) eller klingens til æltning (9), skal du blot placere den i drivakslen (4); når du bruger snitte- eller rivekniven, eller kniven til pommes frites, skal du først fastgøre den til knivholderen (5), og derefter placere knivholderen (5) i drivakslen (4).  
OBS. Du kan kun bruge én kniv ad gangen.

5. Put fødevarerne i blenderskålen (3) og luk låget (6), mens du bruger hakkekniven (10) eller klingen til æltning (9). Når du bruger snitte- eller rivekniven eller kniven til pommes frites, skal du først låse låget (6). Ingredienserne skal fyldes igennem indfødningsstuden, når køkkenmaskinen er klar.
6. Lås låget (6) og beskyttelsesdækslet (11), hvorefter sikkerhedslåsen aktiveres.
7. OBS. Hastighedsvælgeren skal være ved 0. Indsæt stikket i stikkontakten, og brug impulsfunktionen for at kontrollere, at køkkenmaskinen er samlet korrekt. Hvis der er noget unormalt, skal du trække stikket ud af stikkontakten og samle den igen, som beskrevet ovenfor.

#### **- Vedligeholdelse**

1. Træk stikket ud af stikkontakten for at beskytte imod elektrisk stød under rengøring af køkkenmaskinen. Du må ikke nedsænke motorsoklen og strømledningen i vand.
2. Alle aftagelige dele, undtagen motorsoklen, kan vaskes med vand. Tør de våde dele efter rengøring.
3. For nemmere rengøring kan du hælde lidt varmt vand samt opvaskemiddel i blenderskålen og lade den køre et stykke tid.
4. Placer altid køkkenmaskinen på en tør og flad overflade.
5. Brug IKKE hårdt (fast) opvaskemiddel for at undgå at ridse køkkenmaskinen.



6. Køkkenmaskinen må IKKE betjenes i mere end 1 minut ad gangen.
7. ÉT minut TIL og TRE minutter FRA, maks. 5 cyklusser. Derefter skal køkkenmaskinen slukkes og køle ned til rumtemperaturen.

## FEJLFINDING

Problem	Løsning
Køkkenmaskinen virker ikke.	Sørg for, at apparatet samles korrekt. Kontroller, at strømledningen er tilsluttet korrekt. Kontroller, om sikringen er udløst, eller om der er en strømafbrydelse.
Køkkenmaskinen stopper pludseligt.	Blenderskålen kan være løsnet under kraftig behandling. Sæt låget på igen.
Motoren kører, men komponenterne kører ikke.	Kontroller, at drivakslen er påsat korrekt.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model: POF90SS

Elektrisk spænding: 220-240V ~ 50 Hz

Nominal effekt: 1000 W

Kapacitet af blenderskål: 1,8 l

Kapacitet af blenderskål: XL skål 3,5 l (2 l for nominal kapacitet)



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 genbrugsordninger.

Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

**Importeret og markedsføres udelukkende af:**

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

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: 08 517 66 000

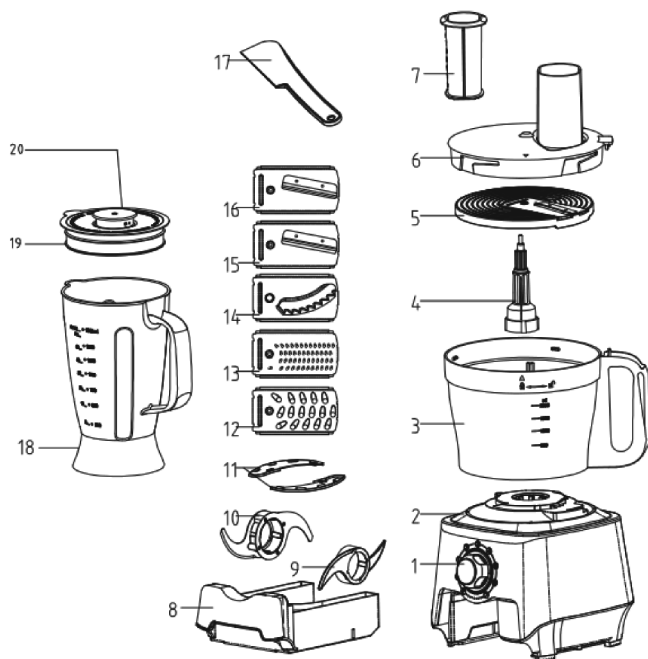
## SÄKERHETSVARNINGAR

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner noggrant innan du använder apparaten och förvara dem för framtida bruk.
2. Denna apparat är endast till för hushållsbruk.
3. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av 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 är medveten om riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
4. Om nätkabeln är skadad så måste den ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande behörig person, för att undvika fara.
5. För att undvika farliga situationer får apparaten inte anslutas till en timer.
6. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.

7. Stäng alltid av och koppla ur före montering eller borttagning av delar, efter användning och före rengöring.
8. Låt aldrig motorenheten, nätkabeln eller stickkontakten bli blöt.
9. Använd aldrig dina fingrar för att trycka ned mat i matningsröret. Använd alltid den medföljande pressklossen.
10. Knivarna och skivorna är mycket vassa, handskas försiktigt med dem. Håll alltid knivbladet med ett fingregrepp högst upp, på avstånd från eggen, både vid hantering och rengöring.
11. Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller andra delar är skadade. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsbänk eller vidröra heta ytor.
12. Placera inte apparaten i närheten av ett gasutlopp, elektrisk brännare eller varm ugn.
13. Innan du tar bort locket från matberedarens skål, stäng av apparaten och vänta tills tillbehören/knivarna har stannat helt.
14. Se till att den kapacitet som visas i avsnittet Specifikationer inte överskrids.
15. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

## PRODUKTÖVERSIKT



1. Vridomkopplare

2. Motorbas

3. Skål

4. Drivaxel

5. Knivhållare

6. Skålens lock

7. Påmatare

8. Förvaringslåda för knivar

9. Knådblad

10. Hackkniv

11. Skyddslock

12. Kniv för medelgrov rivning

13. Kniv för fin rivning

14. Kniv för pommes frites

15. Mellanstor skärkniv

16. Fin skärkniv

17. Slickepott

18. Plastmixer

19. Mixerns lock

20. Litet lock

## FUNKTIONER

OBS: Den här matberedaren är utrustad med en skyddsanordning mot hög temperatur. Om temperaturen blir för hög kommer matberedaren att stängas av automatiskt och kommer att återuppta driften när motorn har svalnat (efter ca 30 minuter).

### - Hackkniv (10)

Standard bearbetningstid är 30 sekunder till 1 minut. För volymen för en sats se följande tabell:

Ingrediens	Volym
Choklad	≤200g
Ost	≤350g
Kött	≤800g
Grönsaker och kryddor	100~150g
Frukt	300~500g
Lök	≤800g

### - Knådblad (9)

Standard bearbetningstid är 20 till 30 sekunder. För volymen för en sats se följande tabell:

Ingrediens	Volym
Mjöl och mjukost	≤800g
ägg	≤10 st

Tips och varning:

Proportionen mellan mjöl och vatten när man gör en deg är 1:0,6, vilket innebär att 100 g mjöl behöver 60 g vatten eller den bästa effekten. Standard bearbetningstiden är 30 sek eftersom mjölet blir klibbigt och fastnar på adapterbladet om tiden varar för länge. Detta gör att matberedaren skakar och arbetar onormalt.

På huvuddelen finns det 1-7 hastighetsknappar från långsam till snabb och en pulsknapp på vridknappen. Välj lämpliga hastigheter enligt livsmedels hårdhet och dina bearbetningsbehov. Vanligtvis kan mjuka livsmedel bearbetas vid låga hastigheter. Om maten inte bearbetats eller rörs om mycket långsamt, betyder det att hastigheten är olämplig. Då måste du använda en högre hastighet.

### **- Mellan- och fin skär- och rivkniv, kniv för pommes frites (12- 16)**

Standard bearbetningstid är 1 minut.

Välj kniv enligt ingredienserna och den form du vill ha. Sätt in den kniv du väljer i plastbladshållaren (8) och sätt in den i drivaxeln (4), stäng skålens lock. Du kan börja bearbeta livsmedlen när matberedaren fungerar normalt.

Tryck INTE in ingredienserna med kraft med påmataren i påfyllningsröret. Det är bättre att skära stora ingredienser i mindre bitar för att passa in i påfyllningsröret.

Lägre hastighet rekommenderas vid skivning av mjuka ingredienser för att förhindra att den blir degig.



### **- Mixerbehållare (18-20)**

Standard bearbetningstid är 1 minut.

Förbered ingredienserna, lägg dem i mixern och sätt på mixerlocket. Placera mixerbehållaren på motorbasen och vrid den medurs så att den sitter fast ordentligt. Eftersom den knappen bör vara på "0" hastighet, koppla in och använd pulsknappen 2-3 gånger som förblandning. Välj därefter hastighet "1" eller "7" för bearbetning. Under driften kan du ta ut den lilla locket på mixerlocket och tillsätta vatten eller andra ingredienser genom inmatningshålet. Öppna INTE mixerlocket för att tillsätta ingredienser under drift! Tillsätt alltid lite vatten när du använder mixern för att krossa is.

## **INSTALLATION OCH UNDERHÅLL**

### **- Installation**

1. Placera motorbasen (2) på ett plant och torrt bord.
2. Placera skålen (3) på motorbasen och vrid den medurs så att den sitter fast ordentligt.
3. Placera drivaxeln (4) på rotern inuti skålen och sätt den vertikalt.
4. Öppna bladförvaringslådan (8) i motorbasen och ta det blad du vill ha. Vid användning av till exempel hackkniven (10) eller knådbladet (9) sätt den bara på plats på drivaxeln (4). Vid användning av knivar för skivning, rivning eller pommes frites sätt fast den på knivhållaren (5) först och sätt därefter bladhållaren (5) på drivaxeln (4).  
Uppmärksamhet! Endast ett blad kan användas åt gången.

5. Placera maten i skålen (3) och stäng skålens lock (6) när du använder hackkniven (10) eller knådningsbladet (9). Vid användning av knivar för skivning, rivning eller pommes frites se till att låsa skålens lock (6) först. Ingredienserna bör fyllas på genom påfyllningsröret när matberedaren är klar.
6. Lås skålens lock (6) och skyddslocket (11), och då aktiveras säkerhetslåset.
7. OBS!knappen bör vara på hastighet 0. Koppla in kontakten till uttaget och använd pulsfunktionen för att bekräfta om matberedaren har monterats ordentligt. Om det finns något onormalt, koppla från matberedaren och montera den igen enligt ovan.

#### **- Underhåll**

1. Dra ur strömkabeln för att skydda mot elektriska stötar vid rengöring av matberedaren, doppa inte motorbasen och strömkabeln i vatten.
2. Alla löstagbara tillbehör kan rengöras i vatten utom motorbasen. Torka de våta delar efter att de har rengjorts.
3. För enkel rengöring kan du hälla i lite varmt vatten och diskmedel och låta den gå en stund när du rengör mixerbehållaren.
4. Placera alltid matberedaren på en torr och plan yta.
5. Använd INTE hårt (fast) rengöringsmedel för att undvika repor på matberedaren.

6. Använd INTE matberedaren längre än 1 minuter åt gången.
7. EN minut PÅ och TRE minuter AV, max. 5 cykler, stäng sedan av matberedaren och låt den svalna till rumstemperatur.

## FELSÖKA

Problem	Lösning
Matberedaren fungerar inte.	Se till att den har monterats ihop på rätt sätt. Se till att strömsladden är ordentligt inkopplad. Kontrollera om en propp har gått eller om det finns ett strömavbrott.
Matberedaren stannar plötsligt.	Skålen kan ha lossnat under beredningen. Sätt tillbaka skålens lock.
Motorn är igång, men komponenterna körs inte.	Kontrollera att drivaxeln är korrekt installerad.

## TEKNISK SPECIFIKATION

Modell: POF9055

Spänning: 220–240V ~ 50 Hz

Märkeffekt: 1000 W

Mixerbehållarens volym: 1,8 l

Skålens volym: XL-skål på 3,5 l (2 l för nominell kapacitet)



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

För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

**Importerat och exklusivt marknadsförd av:**

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

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/kundsservice/>

T: 08 517 66 000





