

**point**

# Food Processor

POFP416  
User Manual

**LIFE MADE EASIER**

## GB

Thank you for purchasing your new POINT 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 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 -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. 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. 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.

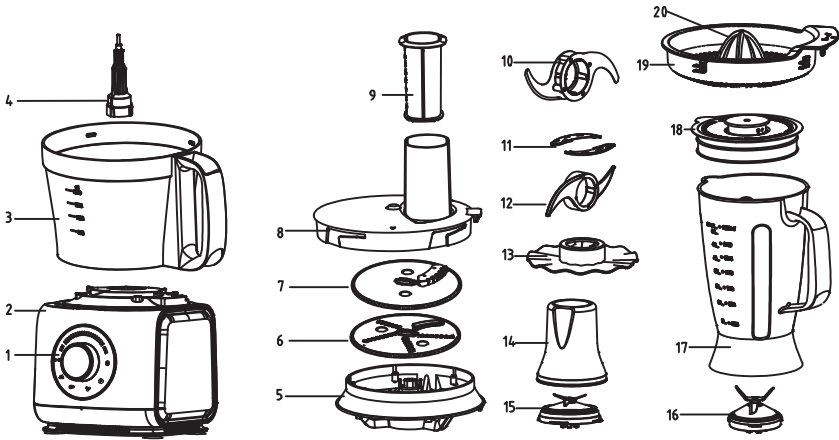
Instruction manual - English .....	page	4 - 15
Bruksanvisning - Norsk .....	side	16 - 27
Käyttöopas - Suomi .....	sivu	28 - 39
Brugervejledning - Dansk .....	side	40 - 51
Bruksanvisning - Svenska .....	sidor	52 - 63

## **SAFETY WARNING**

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

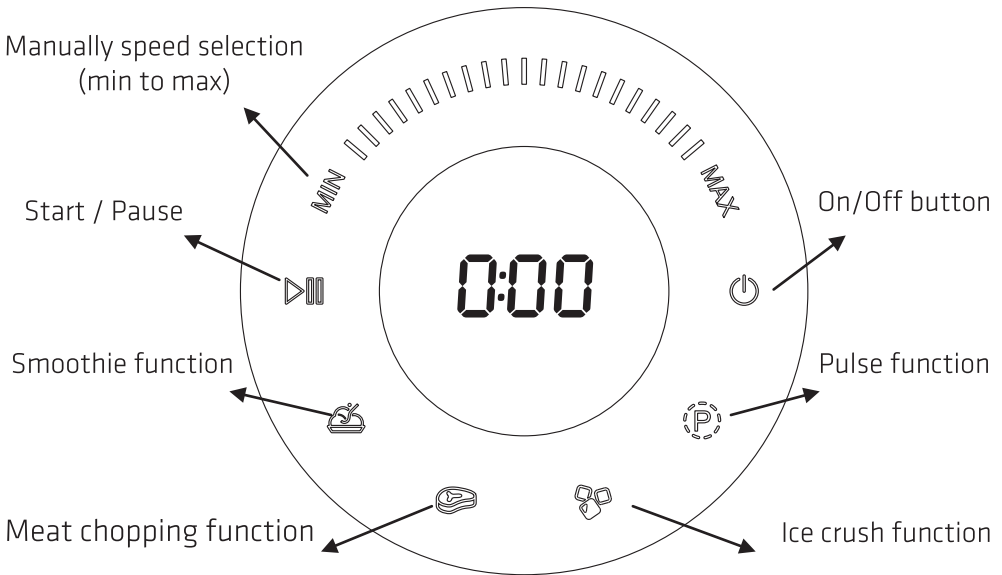
1. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
7. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
8. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.
9. Unplug when it is not in use and before cleaning.
10. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
11. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
12. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
13. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface
14. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
15. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
16. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
17. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.
18. 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. Blade cover
2. Motor base	12. Kneading blade
3. Processing bowl	13. Emulsify disc
4. Driving shaft	14. Grinder cup
5. Disc holder	15. Grinder blade
6. Slicing & Shredding disc	16. Blender blade
7. French fry disc	17. Blender jar
8. Lid cover	18. Blender cover
9. Pusher	19. Citrus juicer
10. Chopping blade	20. Cone

## SWITCH PANEL



The touch buttons are on /off, pulse, Ice crushing, meat chopping, Smoothie, start and pause.

You can also manually select the speed by turning the button switch if you do not choose one of the auto mode functions.

### Manual mode

Press the on / off button then choose the related speed by rotating the button switch, 7 speeds can be used from min to max. The LED indication lights will show the related speeds. Once the speed is confirmed press the Start / Pause button to start the program. Press the Start / Pause button to stop the program and turn off the machine.

## Auto mode

Turn on the machine by pressing the on /off button , then choose the related button from one of the available programs. The blinking icon shows the function is now selected, and once the program is confirmed press the start button to start the program. Once the machine has started, the LCD screen will show a countdown for the working time until the program is finished. During auto mode, you can pause the program by pressing Start/Pause button, and the machine will resume to work once the Start/Pause button is pressed again, the machine will continue to work until the program has finished.

## The operation time of each mode

Ice crush mode	1 minute, time counts down from 60 seconds and stop at 0 second, using blender jar.
Meat chopping mode	30 seconds, time counts down from 30 seconds and stop at 0 second, using food processor bowl.
Smoothie mode	1 minute, time counts down from 60 seconds and stop at 0 second, using blender jar.
Manual mode	2 minutes, time counts up from 0 second and stop at 2 minutes.

## Start/Pause

Press this button to pause during work, press this button again to continue the work, and enter standby mode without operation for 1 minute.

## Pulse

In manual mode, press this button to start PULSE and release to stop working.

## Notice

Once the auto mode button is selected but not confirmed you can turn the switch button to switch to manual speed mode. Once your function is selected , confirm and start the functions by pressing the start button. The machine will turn off automatically if no further action is made within two minutes.

## INSTALLATION

1. Position the motor base (2) on a flat and dry board.
2. Position the processing bowl (3) onto the motor base, turn clockwise to fix it firmly.
3. Place the driving shaft (4) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Take the blade you want. For example, when using the chopping blade (10), just seat it in the driving shaft (4); When using the slicing, shredding or French Fry cutting blades, fix it on the blade disc holder (5) first, then seat the blade disc holder (5) in the driving shaft (4).  
Attention; only one blade can be used at a time.
5. Put the food into the processing bowl (3) and then close the bowl cover (8) while using the chopping blade (10) . When using the slicing, shredding or French fry blades, make sure to lock the bowl cover (8) first, the ingredient should be fed through the feed chute after the machine is ready.
6. Lock the bowl cover (8), the safety lock is active now.
7. Insert the power plug into the socket, the machine enters standby mode. Press the start button, select the desired mode (auto or manual) on the panel, and then press the start button to start the operation.

### Notice

Place the bowl and bowl lid firmly because there are double safety switches that will be triggered to protect the machine and user. If the bowl and lid are not fixed firmly the machine won't start. Once the power plug is inserted into the socket the machine will make audible tone and the LED indicators will flash once.

## OPERATION

NOTE: This machine is equipped with a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the machine 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 30sec to 1 minute, choose MAX speed for chopping, refer to the table below for the volume per one batch:

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

## **- Kneading blade (12)**

Standard processing time is 20sec to 30sec, choose MIN speed, refer to the table below for the volume per one batch:

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

## **Tips and warning**

The ratio of flour to water while doughing is 1:0.6, meaning 100g flour needs 60g of water for the best results; The standard of 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 machine shake, and work abnormally.

## **- Disc for shredding , slicing and French fries (6,7)**

Standard processing time is 1 minute. choose MAX speed

Choose the blade disc according to the ingredients and the shape you want. Put the blade disc you choose into the plastic disc holder (5), then seat it in the driving shaft (4), close the processing bowl cover (8), and lock it well. You can start to process the food when the machine works normally. If the shape of the food is small, you can place the large pusher on the feeding tube to push the food down with a small pusher. If the food is large, cut them into half and put them into the feeding chute, and use the pusher to press the food.

Start the machine to see if the machine is working properly. Then stop the machine and prepare the food.

DO NOT be violent while pushing the ingredients into the feed chute when using the pusher. It's better to chop large ingredients into smaller ones to fit the feed chute size.

Lower speed is recommended while slicing soft ingredients to prevent it from going pasty.

### **- Blender jar (16-18)**

Standard processing time is 1 minute. Choose MAX speed for blending.

Prepare the ingredients and put them in the blender jar, mount the blender cover well, note that the max capacity is 1800 ml.

Position the blender jar on motor base; turn clockwise to fix it firmly in place.

Plug in then machine and it will then enter standby mode, press start to choose auto or manual mode, then press start button again to start the program.

You could choose "Smoothie" mode or manual mode, pulse 2-3 times as pre-blending if you choose manual mode, the max working time is 1 min. After working 1 min rest the machine for 3 min for cooling.

When food or water needs to be added during the stirring process, the small lid can be unscrewed counterclockwise and added from the feeding hole in the middle of the cup lid.

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

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

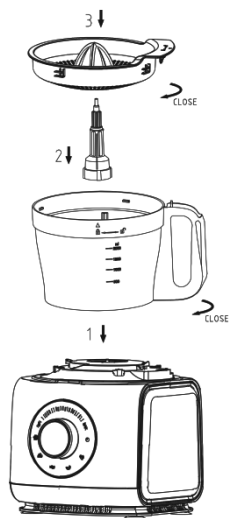
### **- Citrus juicer (19-20)**

1. Position Driver on the motor base.

2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.

3. Place citrus juicer attachment on the Driver and turn 30 degrees clockwise.

Install the citrus juicer attachment as per the below picture, choose low speed during the operation.



## - Emulsifying disc (10)

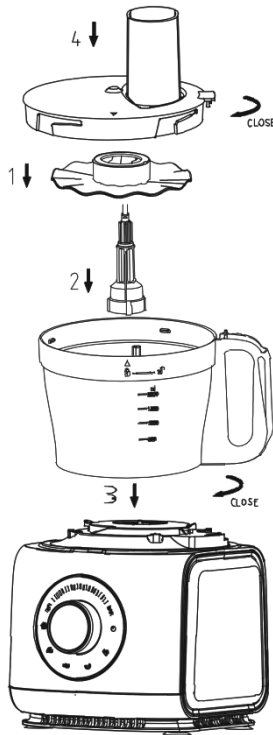
Standard processing time is 20sec to 70sec, choose MAX speed, refer to the table below for the volume per one batch:

Processed Food	Measurement per batch	Time per batch
Egg	2~5pcs	30~70sec
Cream	125~350ml	20sec

### Tips and warning

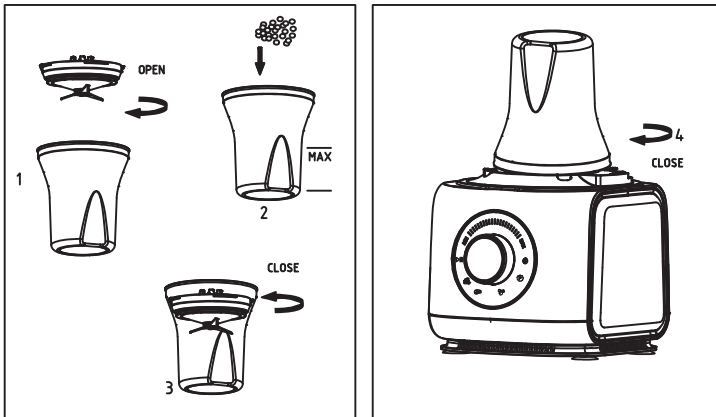
- Emulsifying Disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.
- Do not use Emulsifying Disc to knead flour.

Install the disc as per the below picture



### **-Grinder (14-15)**

1. Holder the grinder blade assembly and then turn it clockwise to separate it from the cup.
2. Invert the grinder cup to make the edge face upwards, then put the ingredients into the cup and hold on, then fix it onto the grinder blade assembly by turning the blade assembly anticlockwise.
3. Place the grinder onto the motor base and then turn it clockwise until it locks in place.
4. Use the pulse setting 1-2 times as pre-grinding, then choose MAX speed for grinding.
5. Do not continuously operate the grinder for more than 15 seconds. Allow the motor to cool down for 1 minute before next use.



## Tips :

In manual mode, the switch button can be selected from 1 to 7 . The speed from 1 to 7 is slow to fast. The appropriate gear can be selected according to the softness of the food and the need to process the food. Soft-processed fruits and vegetables can be selected for low-speed gears. If low-speed gears are used, or food is stirred slowly in the processing cup, change to a higher-speed gear immediately if the food cannot be processed.

## Maintenance

1. Unplug the mains power cable to protect from electric shock while cleaning the machine, do not immerse the motor base and mains 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 machine in dry and flat place.
5. DO NOT use hard (solid) detergent to avoid scratching the product.

6. DO NOT operate the machine for more than 1 minute at a stretch.
7. ONE minute ON and THREE minutes OFF, max. 5 circles, then turn off the machine and let it cool down to room temperature.

## TROUBLE SHOOTING

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

## SPECIFICATION

Model: POF416

Rated voltage: 220-240V~, 50-60Hz

Rated power: 1000W

Bowl capacity: 3.5L (working capacity 2.0L)



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/kundservice/>

T: 08 517 66 000

## SIKKERHETSADVARSEL

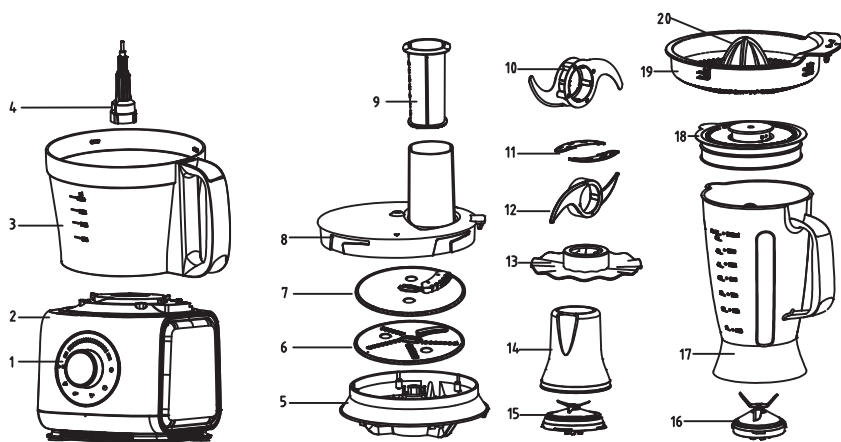
Når maskinen brukes, må alltid grunnleggende forholdsregler for sikkerhet følges, som det følgende:

1. Les alle instruksjonene nøye før bruk, og ta vare på dem for fremtidig referanse.
2. Dette apparatet er kun for vanlig husholdningsbruk.
3. Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske evner, sanseevner eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner som gjelder bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
4. Små barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Hvis strø姆ledningen er skadet, må den før videre bruk skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
6. Dette apparatet har en sikkerhetsbryter som forhindrer at den slås på med mindre tilbehøret er ordentlig montert.
7. Temperaturen på overflater i nærheten av apparatet kan bli høy når det er i bruk.
8. For å verne mot faren for elektrisk støt, brann og personskade må verken strø姆ledningen, støpselet eller motorvasen dyppes i vann eller annen væske.
9. Koble fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
10. Ikke senk motorbasen i vann, og skylld den heller ikke under vann i springen.
11. Ikke skyv inn mat med fingrene eller andre gjenstander (som kniver). Bruk alltid den vedlagte stapperen til å skyve inn mat.
12. Vær ekstremt forsiktig når du håndterer blader og tilbehør, spesielt når du tar dem på og av, og rengjør etter bruk. Bladene er skarpe.
13. Ikke la strø姆ledningen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær en varm overflate.
14. Ikke sett enheten nær gassuttak, kokeplate eller i en oppvarmet stekeovn.
15. Vent til alle delene har stoppet før du trekker ut strø姆ledningen og tar av maskinbollen.



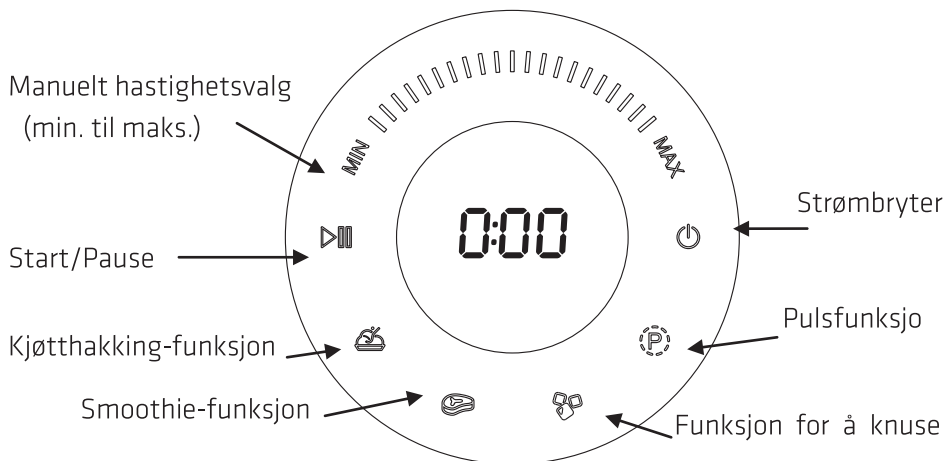
16. Sørg for at kapasitetene som er vist i delen Spesifikasjoner ikke overskrides.
17. Bruk alltid en pålitelig jordet strømforsyning for å gi strøm til apparatet.
18. Apparatene er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

## PRODUKTOVERSIKT



1. Dreiebryter	11. Bladdeksel
2. Motorbase	12. Elteblad
3. Bolle	13. Emulgeringsplate
4. Drivaksel	14. Kvernekopp
5. Skiveholder	15. Slipeblad
6. Kutte- og riveskive	16. Blenderblad
7. Pommes frites-skive	17. Blendermugge
8. Lokkdeksel	18. Blenderdeksel
9. Stapper	19. Sitruspresse
10. Hakkeblad	20. Kjegle

## BRYTERPANEL



Berøringsknappene er på/av, pulsering, isknusing, kjøttthakking, smoothie, start og pause.

Du kan også velge hastighet manuelt ved å dreie på knappebryteren hvis du ikke velger en av auto-modusfunksjonene.

### Manuell modus

Trykk på/av-knappen og velg hastighet ved å dreie på knappebryteren. Det er 7 hastigheter fra min. til maks. LED-indikatorlysene viser hastigheten. Når hastigheten er bekreftet, trykker du Start/Pause-knappen for å starte programmet. Trykk Start/Pause for å stoppe programmet og slå av maskinen.

### Automatisk modus

Slå på maskinen ved å trykke på/av-knappen, og velg knappen for et av de tilgjengelige programmene. Når ikonet blinker, betyr det at funksjonen nå er valgt. Når programmet er bekreftet, trykker du startknappen for å starte programmet. Når maskinen har startet, viser LCD-skjermen en nedtelling for tiden til programmet er ferdig. I auto-modus kan du sette programmet

på pause ved å trykke Start/Pause-knappen. Maskinen fortsetter når Start/Pause -knappen trykkes igjen, så fortsetter maskinen til programmet er ferdig.

## Driftstiden for hver modus

Modus for å knuse isbiter	1 minutt, tiden teller ned fra 60 sekunder og stopper på 0 sekunder med blendermuggen.
Kjøtt hakking-modus	30 sekunder, tiden teller ned fra 30 sekunder og stopper på 0 sekunder med maskinbollen.
Smoothie-modus	1 minutt, tiden teller ned fra 60 sekunder og stopper på 0 sekunder med blendermuggen.
Manuell modus	2 minutter, tiden teller opp fra 0 sekund og stopper på 2 minutter.

## Start/Pause

Trykk denne knappen for å ta pause, og trykk igjen for å fortsette. Hvis du ikke gjør det på 1 minutt, går maskinen i ventemodus.

## Puls

I manuell modus trykker du denne knappen for å starte PULS og slipper for å stoppe.

## Merk

Når auto-modus-knapp er valgt, men ikke bekreftet, kan du dreie bryterknappen for å bytte til manuell hastighetsmodus. Når funksjonen er valgt, bekrefter og starter du funksjonene ved å trykke startknappen. Maskinen slås av automatisk hvis det ingenting trykkes på to minutter.

## **MONTERING**

1. Plasser motorbasen (2) på et flat og tørt bord.
2. Plasser maskinbollen (3) på motorbunnen, og drei den godt med klokken for å feste den på motorbasen.
3. Plassere drivakselet (4) på rotoren inne i bollen, og fest vertikalt.
4. Ta bladet du vil ha. Når du skal bruke hakkebladet (10), fester du det i drivakselen (4). Når du skal bruke skjære-, rive- eller pommes frites-bladet, fester du det på bladskiveholderen (5) først og setter deretter bladholderen (5) inn i drivakselen (4). Obs: Du kan kun bruke ett blad på en gang.
5. Sett maten inn i bollen (3) og lukk bollelokket (8) når du bruker hakkebladet (10). Når du bruker skjære-, rive- eller pommes frites-bladet, må du sørge for at du låser bollelokket (8) godt først. Ingrediensene må mates gjennom matesjakten når maskinen er klar.
6. Lås bollelokket (8), så blir sikkerhetslåsen aktiv.
7. Sett støpselet i stikkkontakten, så går maskinen i ventemodus. Trykk startknappen, velg ønsket modus (auto eller manuell) på panelet, og trykk deretter startknappen for å starte.

### **Merk**

Plasser bollelokket godt på bollen, da det er doble sikkerhetsbrytere som utløses for å beskytte maskinen og brukeren. Hvis lokket ikke festet satt ordentlig på bollen, starter ikke maskinen. Når støpselet er satt i stikkkontakten, lager maskinen en lyd, og LED-indikatorene blinker én gang.

### **DRIFT**

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

#### **- Hakkeblad (10)**

Standard tid er 30 sekunder til 1 minutt. Velg MAKS. hastighet for hakking. Se tabellen nedenfor for mengden per omgang:

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

### - Elteblad (12)

Standard tid er 20 sek til 30 sek. Velg MIN. hastighet. Se tabellen nedenfor for mengden per omgang:

Ingredienser	Lydstyrke
mel og myk ost	≤ 800g
egg	≤ 10 stk.

### Tips og advarsel

Passende forhold mellom mel og vann for 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 maskinen riste og fungere unormalt.

### - Plate for riving, skiving og pommes frites (6,7)

Den vanlige tiden er 1 minutt. Velg MAKS hastighet

Velg bladskive i henhold til ingrediensene og ønsket form. Sett ønsket bladskive inn i plastskiveholderen (5), fest den i den drivakselen (4), lukk maskinbollelokket (8), og lås fast. Du kan begynne å behandle maten når maskinen fungerer som normalt. Hvis maten er liten, kan du legge den store stopperen på innmatingsrøret for å skyve maten ned med en liten stapper. Hvis maten er stor, kutter du delene i to og legger dem i matesjakten, og bruk stapperen til å dytte maten.

Start maskinen for å se om den fungerer som den skal. Stopp deretter maskinen og gjør klar maten.

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 (16-18)**

Den vanlige tiden er 1 minutt. Velg MAKS. hastighet for blanding.

Gjør ingrediensene klare, legg dem i blendermuggen, og sett lokket godt på.

Vær obs på at maksimal kapasitet er 1800 ml.

Plasser blendermuggen på motorbasen, og drei med klokken for å feste godt på plass.

Koble til maskinen, så går den i ventemodus. Trykk start for å velge auto- eller manuell modus, og trykk deretter startknappen igjen for å starte programmet.

Du kan velge «Smoothie» -modus eller manuell modus. Pulser 2–3 ganger for forhåndsblending hvis du velger manuell modus. Den maksimale tiden er 1 min.

Når den har gått i 1 min., må maskinen få hvile i 3 minutter for å kjøle seg ned.

Når du skal legge til mat eller vann under omrøring, kan du skru av det lille lokket mot klokken og legge den til fra matehullet i midten av kopplokket.

IKKE åpne blenderdekselet for å legge til ingredienser under drift!

Alltid legg til litt vann når du bruker blenderen til å knuse is.

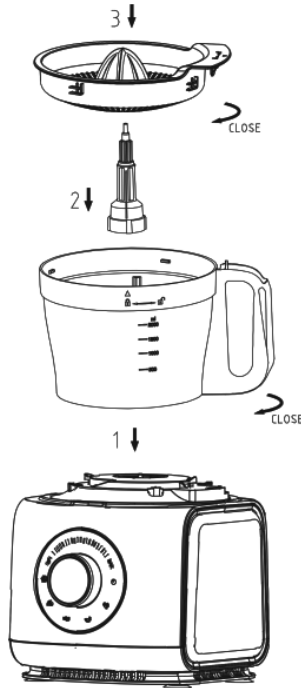
### **- Sitrusjuice (19-20)**

1. Plasser driveren på motorbasen.

2. Plasser bollen i drivverket, og drei med klokken for å feste på motorbasen.

3. Plasser sitrussaft-tilbehøret på driveren, og drei 30 grader med klokken.

Sett på sitrusfrukttilbehøret i henhold til bildet nedenfor, og velg lav hastighet under drift.



## - Emulgeringsplate (10)

Standard tid er 20 sek til 70 sek. Velg MAKS. hastighet. Se tabellen nedenfor for mengden per omgang:

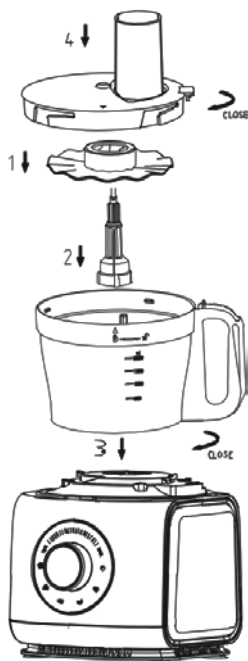
Bearbeidet mat	Måling per omgang	Tid per omgang
egg	2-5 stk.	30-70 sek.
Krem	125-350 ml	20 sek.

### Tips og advarsel:

-Emulgeringsplaten kan brukes til å blande ost og egg eller lage majones eller pudding raskt.

-Ikke bruk emulgeringsplaten til å kna mel.

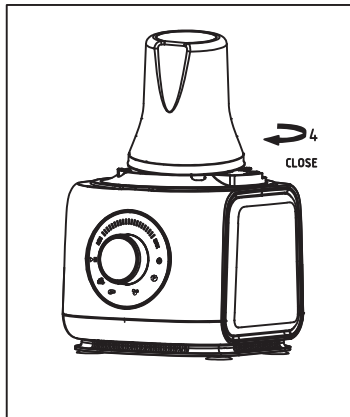
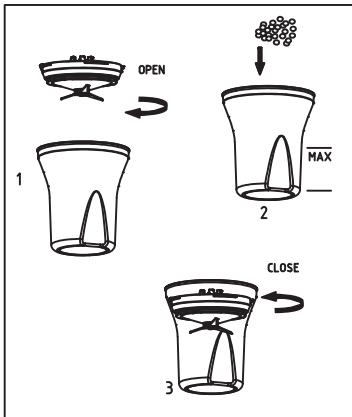
Monter skiven i henhold til følgende bilde



### - Kvern (14-15)

1. Hold kvernbladet og vri det med klokken for å ta det av koppen.
2. Vend kvernkoppen slik at kanten vender oppover, legg ingrediensene i koppen og hold på, og fest den på kvernbladenheten ved å vri bladenheten mot klokken.
3. Plasser kvernen på motorbasen, og vri den med klokken til den låses på plass.
4. Bruk pulsinnstillingen 1-2 ganger for å forhåndskverne, og velg deretter MAKS. hastighet for å kverne
5. Kvernen skal ikke brukes lengre enn 15 sekund om gangen. La motoren avkjøles i minst 1 minutt før neste bruk.





## Tips

I manuell modus kan bryterknappen settes fra 1 til 7. Hastighetene fra 1 til 7 er treg til rask. Du kan velge egnet utstyr i henhold til mykheten til maten og hvordan maten skal behandles. Myk bearbejdet frukt og grønnssaker kan velges for lave hastigheter. Hvis du bruker lav hastighet, eller maten blir rørt sakte i maskinkoppen, bytter du til en høyere hastighet hvis maten ikke lar seg bearbejde.

## Vedlikehold

1. Trekk ut strømkabelen for å beskytte mot elektrisk støt ved rengjøring av maskinen. 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. Maskinen må legges på et tørt og flatt sted.
5. .IKKE bruk hardt (fast) vaskemiddel for å unngå riper på produktet.

6. IKKE bruk apparatet lengre enn 1 minutter om gangen.
7. ETT minutt PÅ og TRE minutter AV, i maks. 5 omganger. Slå deretter av maskinen og la den kjøles ned til romtemperatur.

## FEILSØKING

Problem	Løsning
Maskinen fungerer ikke.	Kontroller at alt er riktig montert. Kontroller at støpselet er riktig tilkoblet. Sjekk om en sikring har gått eller om det er strømbrudd.
Maskinen slutter å gå 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.

## SPESIFIKASJONER

Modell: POF416

Merkespenning: 220-240V~, 50-60Hz

Merkeeffekt: 1000W

Bollens kapasitet: 3,5 L (brukskapasitet 2.0 L)



Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene 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 523, N-1471 Lørenskog, 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/kundservice/>

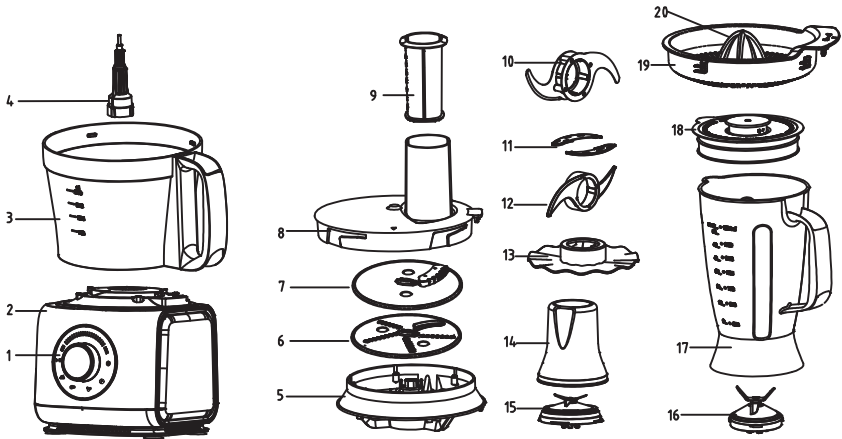
T: 08 517 66 000

## TURVALLISUUSVAROITUS

Konetta käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia perusvarotoimenpiteitä:

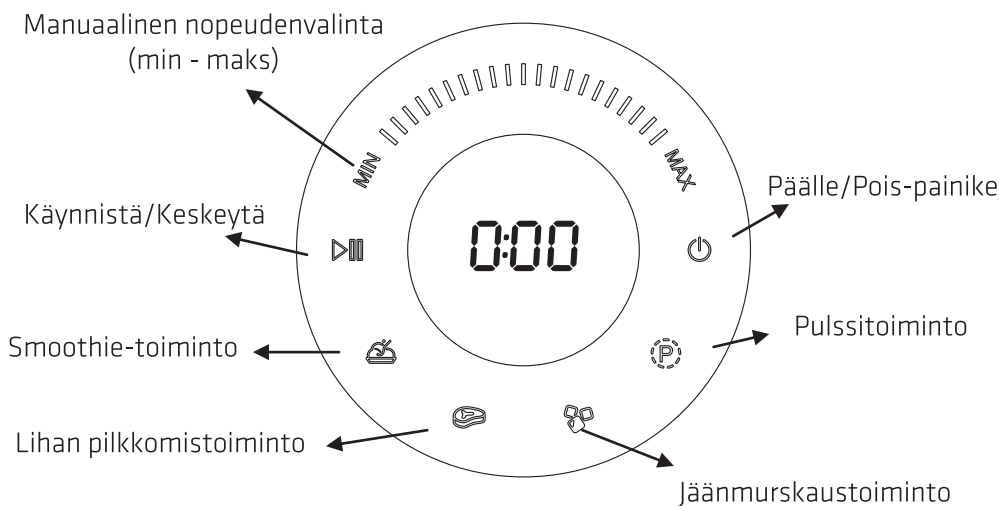
1. Lue huolellisesti kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.
2. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, tai puutetta kokemuksesta ja tiedosta, ellei heille ole annettu valvontaa tai ohjeita koskien laitteen käyttöä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
4. Nuoria lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
5. Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohtoon saa vaihtaa uuteen ennen käytön jatkamista vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
6. Tämä laite sisältää suojakytkimen, joka estää käytön, jollei lisävarusteita ole asennettu oikein.
7. Saavutettavien pintojen lämpötila voi olla kuuma, kun laite on toiminnassa.
8. Sähköiskulta, tulipalolta tai henkilövammalta suojautumiseksi, älä upota virtajohtoa, pistoketta tai moottorialustaa veteen tai muihin nesteisiin.
9. Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta.
10. Älä upota moottorialustaa veteen äläkä huuhtele sitä juoksevan veden alla.
11. Älä työnnä ruokaa sormin tai muilla välineillä (kuten veitset), käytä ruoan syöttämiseen aina toimitukseen kuuluvaa työnnintä.
12. Ole erityisen varovainen, kun käsittelet teriä ja lisäosia, erityisesti kootessasi ja purkaessasi laitetta ja puhdistaessasi sitä käytön jälkeen. Terät ovat hyvin teräviä.
13. Älä jätä virtajohtoa riippumaan pöydän tai työtason reunan yli tai anna sen koskettaa kuumaa pintaa.
14. Älä sijoita laitetta lähelle kuumaa kaasu- tai sähkölämmittintä tai kuumaa liettä.
15. Odota, kunnes kaikkien osien pyöriminen on loppunut ennen kuin irrotat virtajohtoon pistorasian ja otat pois käsittelykulhon.
16. Varmista, ettei Tekniset tiedot-osassa esitettyjä kapasiteetteja ylitetä.
17. Käytä laitteen käyttämiseen aina maadoitettua pistorasiasia.
18. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

## TUOTTEEN YLEISKATSAUS



1. Kiertokytkin	11. Terän kansi
2. Moottorin alusta	12. Vaivausterä
3. Käsittelykulho	13. Emulgointilevy
4. Käyttöakseli	14. Jauhamiskuppi
5. Levyn pidike	15. Jauhamisterä
6. Viipalointi- ja raastinlevy	16. Sekoitusterä
7. Ranskanperunaterä	17. Sekoitustastia
8. Kansi	18. SekoitTIMEN kansi
9. Työnnin	19. Sitrusmehustin
10. Hakkuriterä	20. Kartio

## Kytkinpaneeli



Kosketuspainikkeet ovat päälle/pois, jään murskaus, lihan pilkkominen, smoothie, käynnistä ja keskeytä.

Voit valita nopeuden myös manuaalisesti painikekytkintä kiertämällä, jolloin voit valita mitään automaattisista tilatoiminnoista.

### Manuaalinen tila

Paina päälle/pois-painiketta ja valitse sitten asiaankuuluva nopeus kiertämällä painikekytkintä. Valittavissa on 7 nopeutta minimistä maksimiin. LED-merkkivalot näyttävät käytettävän nopeuden. Kun nopeus on vahvistettu, paina Käynnistä/Keskeytä-painiketta käynnistääksesi ohjelman. Paina Käynnistä/Keskeytä-painiketta pysäyttääksesi ohjelman ja kytkeäksesi koneen pois päältä.

### Automaattinen tila

Kytke kone päälle painamalla päälle/pois-painiketta. Valitse sitten asiaankuuluva painike käytettävissä olevista ohjelmista. Vilkkuva kuvake ilmaisee, että toiminto on nyt valittu, ja kun ohjelma on vahvistettu, paina käynnistä-painiketta käynnistääksesi ohjelman. Kun kone on käynnistynyt, LCD-näytössä näkyy toiminta-ajan laskenta, kunnes ohjelma on lopussa. Voit keskeyttää ohjelman automaattisessa tilassa painamalla Käynnistä/Keskeytä

-painiketta. Koneen toiminta jatkuu, kun Käynnistä/Keskeytä -painiketta painetaan uudelleen ja koneen toiminta jatkuu, kunnes ohjelma on lopussa.

## Eri tilojen toiminta-aika

Jäänmurskaustila	1 minuutti. Ajan laskenta alkaa 60 sekunnista ja pysähtyy 0 sekuntiin, sekoitusastiaa käyttäen.
Lihan pilkkomistila	30 sekuntia. Ajan laskenta alkaa 30 sekunnista ja pysähtyy 0 sekuntiin, ruoankäsittelykulhoa käyttäen.
Smoothietila	1 minuutti. Ajan laskenta alkaa 60 sekunnista ja pysähtyy 0 sekuntiin, sekoitusastiaa käyttäen.
Manuaalinen tila	2 minuuttia. Ajan laskenta alkaa 0 sekunnista ja pysähtyy 2 minuuttiin.

## Käynnistä/Keskeytä

Paina tätä painiketta keskeyttääksesi toiminnan. Paina tätä painiketta uudelleen jatkaaksesi toimintaa ja laite siirtyy valmiustilaan ilmaan toimintaa 1 minuuttiin.

## Pulssi

Paina tätä painiketta manuaalisessa tilassa käynnistääksesi PULSSI-toiminnon ja vapauta painike pysäyttääksesi toiminnan.

## Ilmoitus

Kun automaattinen tila -painike on valittu, mutta ei vahvistettu, voit kiertää kytkinpainiketta vaihtaaksesi manuaaliseen nopeustilaan. Kun haluttu toiminto on valittu, vahvista ja käynnistä toiminto painamalla käynnistä-painiketta. Kone sammuu automaattisesti, jos mitään toimintaa ei tehdä kahteen minuuttiin.

## ASENNUS

1. Aseta moottorialusta (2) tasaiselle ja kuivalle alustalle.
2. Aseta käsittelykulho(3) moottorialustaan, kierrä myötöpäivään kiinnittääksesi sen moottorialustassa olevaan sekoitusastiaan; kierrä myötöpäivään kiinnittääksesi sen lujasti.
3. Aseta käyttöakseli (4) roottoriin kulhon sisällä, kiinnitä se pystyyn.

4. Valitse haluamasi terä. Kun käytät esimerkiksi hakkuriterää (10), riittää, kun liität sen käyttöäkseliin (4); Kun käytät viipalointi-, raastin- tai ranskanperunaterää, kiinnitä se ensin terän pidikkeeseen (5), kiinnitä sitten terän pidike (5) käyttöäkseliin (4). Huomio; vain yhtä terää voi käyttää kerrallaan.
5. Aseta ruoka käsittelykulhoon (3) ja sulje sitten kulhon kansi (8) käyttäessäsi hakkuriterää (10). Kun käytät viipalointi-, raastin- tai ranskanperunaterää, varmista, että lukitset ensin kulhon kannen (8), ainekset tulee täyttää syöttökourun kautta, kun kone on valmis.
6. Lukitse kulhon kansi (8), turvalukitus on nyt aktiivinen.
7. Liitä pistoke pistorasiaan, kone siirtyy valmiustilaan. Paina käynnistä-painiketta, valitse paneelissa haluttu tila (automaattinen tai manuaalinen) ja paina sitten käynnistä-painiketta käynnistääksesi toiminnan.

## Ilmoitus

Aseta kulho ja kulhon kansi lujasti paikoilleen, niissä on kaksoissuojakytkimet, jotka käynnistyvät suojaamaan konetta ja käyttäjää. Jos kulhoa ja kantta ei ole kiinnitetty lujasti paikoilleen, kone ei käynnisty. Kun pistoke liitetään pistorasiaan, koneesta kuuluu äänimerkki ja LED-merkkivalot vilkkuvat kerran.

## KÄYTTÖ

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

### - Hakkuriterä (10)

Vakiokäsittelyaika on 30 sekunnista 1 minuuttiin. Valitse pilkkomiseen MAX (Maksimi) -nopeus. Katso alla olevasta taulukosta määrä yhtä erää varten:

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



## - Vaivausterä (12)

Vakiokäsittelyaika on 20 sekunnista 30 sekuntiin. Valitse pilkkomiseen MIN (Minimi) -nopeus. Katso alla olevasta taulukosta määrä yhtä erää varten:

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

## Vinkit ja varoitus

Jauhon ja veden suhde taikinaa valmistettaessa on 1:0,6, mikä tarkoittaa, että 100 g jauhoa tarvitsee 60 g vettä 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 saa koneen tärisemään ja toimimaan poikkeavasti.

## - Terä raastamista, viipaloitinta ja ranskanperunoita varten (6, 7)

Vakiokäsittelyaika on 1 minuutti. Valitse MAX (Maksimi) -nopeus

Valitse terälevy aineiden ja haluamasi rakenteen mukaan. Aseta valitsemasi terälevy muoviseen teränpidikkeeseen (5), aseta se sitten käyttöakseliin (4) ja sulje käsittely kulhon kansi (8) ja lukitse se kunnolla. Voit aloittaa ruoan käsittelyn, kun kone toimii normaalisti. Jos ruoka on kooltaan pieni, voit asettaa suuren työntimen syöttöputkeen työntääksesi ruoan alas pienellä työntimellä. Jos ruoka on kooltaan suuri, leikkaa se puoliksi ja aseta ne syöttökouruun ja paina ruoka työntimellä alas.

Käynnistä kone nähdäksesi toimiiko se oikein. Pysäytä sieten kone valmistellaksesi ruoan.

ÄLÄ käytä liikaa voimaa työntäessäsi työntimellä aineksia ruokakouruun. On parempi pilkkoa suuret aineskimpaleet pienemmiksi paloiksi, jotka mahtuvat syöttökouruun.

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

## **- Sekoittimen astia (16-18)**

Vakiokäsittelyaika on 1 minuutti. Valitse MAX (Maksimi) -nopeus sekoittamista varten.

Valmistele ainekset ja aseta ne sekoitusastiaan. Kiinnitä sekoitinkansi hyvin.

Huomioi, että maksimikapasiteetti on 1 800 ml.

Aseta sekoittimen astia moottorialustaan; kierrä myötöpäivään kiinnittäaksesi sen lujasti paikalleen.

Liitä sitten pistoke pistorasiaan, kone siirtyy valmiustilaan. Paina käynnistä-painiketta valitaksesi automaattisen tai manuaalisen tilan ja paina sitten käynnistä-painiketta uudelleen käynnistääksesi ohjelman.

Voit valita "Smoothie"-tilan tai manuaalisen tilan, käytä pulssia 2-3 kertaa esivalmisteluun. Jos valitset manuaalisen tilan, maksimi käyttöaika on 1 minuutti. 1 min käytön jälkeen anna koneen jäähtyä 3 minuuttia.

Kun sekoituksen aikana on lisättävä ruokaa tai vettä, pienen kannen voi avata vastapäivään kiertämällä ja lisätä aineksen syöttöreiästä keskellä astian kantta.

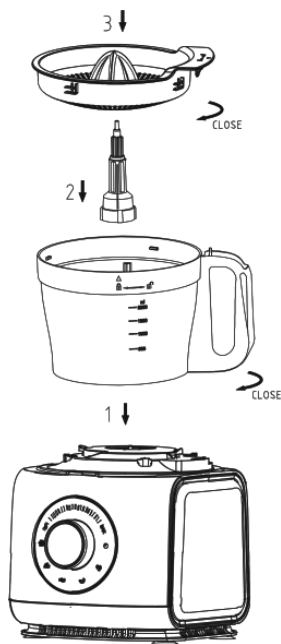
ÄLÄ avaa sekoittimen kantta lisätäksesi aineksia käytön aikana!

Lisää aina vettä, kun käytät sekoitinta jään murskaamiseen.

## **- Sitrusmehustin (19-20)**

1. Aseta käyttölaite moottorialustaan.
2. Aseta käsittelykulho käyttölaitteeseen ja kierrä myötöpäivään kiinnittäaksesi sen lujasti moottorialustaan.
3. Aseta sitrusmehustin-lisävaruste käyttölaitteen päälle ja kierrä 30 astetta myötöpäivään.

Asenna sitrusmehustin-lisävaruste, kuten seuraavassa kuvassa ja valitse alhainen käyttönopeus.



## - Emulgointilevy (10)

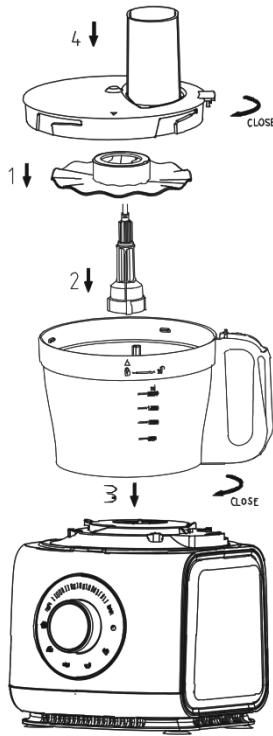
Vakiokäsittelyaika on 20 sekunnista 70 sekuntiin. Valitse MAX (Maksimi) -nopeus. Katso alla olevasta taulukosta määrä yhtä erää varten:

Käsitelty ruoka	Mittaus erää kohti	Aika erää kohti
Muna	2-5 kpl	30-70 s
Kerma	125-350 ml	20sec

## Vinkit ja varoitus

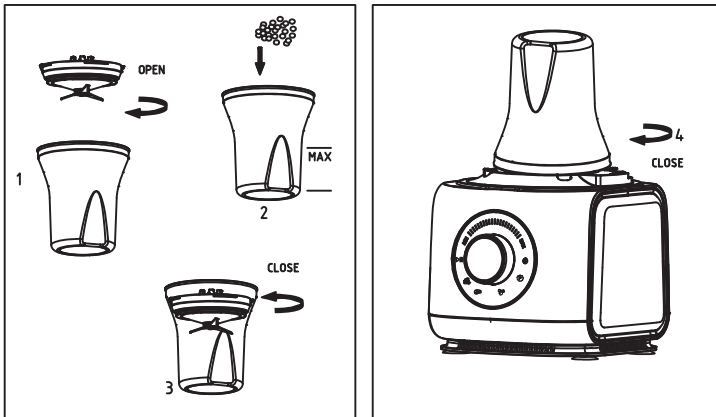
- Emulgointilevyä voi käyttää juuston ja munan sekoittamiseen ja majoneesin ja vanukkaan valmistamiseen nopeasti.
- Älä käytä emulgointilevyä jauhon vaivaamiseen.

Asenna levy alla olevan kuvan mukaisesti



## - Jauhin (14-15)

1. Pidä kiinni jauhamisteräkokooppaanosta ja kierrä sitä myötäpäivään irrottaaksesi sen kupista.
2. Käännä jauhinkuppi ylösalaisin kääntääksesi etureunan ylöspäin. Aseta sitten ainekset kuppiin, pidä kiinni ja kiinnitä se sitten jauhamisteräkokooppaanon kiertämällä teräkokooppaanoa vastapäivään.
3. Aseta jauhin moottorialustaan ja kierrä myötäpäivään niin, että se lukkiutuu paikalleen.
4. Käytä pulssi-asetusta 1-2 kertaa esijauhamisena, valitse sitten MAX (Maksimi) -nopeus jauhamista varten.
5. Älä käytä jauhinta jatkuvasti yli 15 sekuntia. Anna moottorin jäähtyä 1 minuutti ennen seuraavaa käyttöä.



## Vinkkejä

Manuaalisessa tilassa kytkinpainikkeen asennon voi valita välillä 1–7. Nopeudet 1–7 ovat hitaasta nopeaan. Asianmukaisen vaihteen voi valita ruoan pehmeuden ja ruoan käsittelytarpeen mukaan. Pehmeiksi käsiteltäviä hedelmiä ja vihanneksia varten voi valita matalanopeuksisia vaihteita. Jos käytetään matalanopeuksisia vaihteita tai ruokaa sekoitetaan hitaasti käsittelyastiassa, vaihda korkeampinopeuksiseen vaihteeseen heti, jos ruokaa ei pysty käsittelemään.

## Kunnossapito

1. Irrota virtakaapeli pistorasiasta suojautuaksesi sähköiskulta puhdistuaksesi konetta äläkä upota moottorialustaa ja virtakaapelia veteen.
2. Kaikki irrotettavat lisävarusteet moottorialustaa lukuun ottamatta, voi pestä vedessä. 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 kone aina kuivalle ja tasaiselle alustalle.

5. ÄLÄ käytä kovaa (kiinteää) pesuainetta välttääksesi koneen naarmuuntumisen.
6. ÄLÄ käytä konetta pitempään kuin 1 minuutti kerrallaan.
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
Kone ei toimi.	Varmista oikea kokoonpano. Varmista, että pistoke on liitetty pistorasiaan oikein. Tarkista, onko sulake lauennut tai onko ilmennyt virtakatkos.
Koneen toiminta pysähtyy äkillisesti.	Käsittelykulho voi löystyä voimakkaan käsittelyn aikana. Asenna kulhon kansi takaisin paikalleen.
Moottori käy, mutta osat eivät pyöri.	Varmista, että käyttöakseli on asennettu oikein.

## TEKNISET TIEDOT

Malli: POF416

Nimellisjännite: 220-240V~, 50-60Hz

Nimellivirta: 1000W

Kulhon tilavuus: 3,5 L (työskentelykapasiteetti 2,0 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

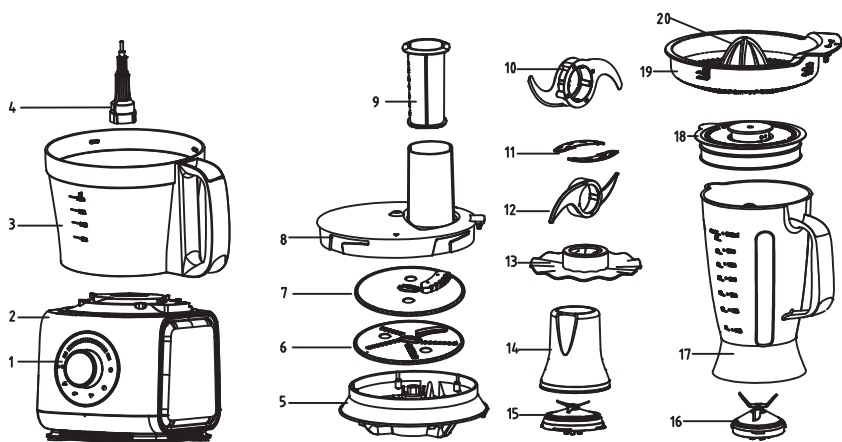
Når du bruger apparatet, skal følgende grundlæggende sikkerhedsregler altid følges

1. Læs disse instruktioner inden brug, og behold dem til senere brug.
2. Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug.
3. Apparatet er ikke beregnet til anvendelse af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner. Det må heller ikke bruges af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller er blevet vejledt i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
4. Små børn skal være under opsyn for at sikre, så de ikke leger med apparatet.
5. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af enten producenten, serviceteknikeren eller af en tilsvarende kvalificeret person, før apparatet kan bruges igen.
6. Dette apparat har en sikkerhedsafbryder, der gør at apparatet ikke kan starte, medmindre tilbehøret er sat ordentligt på.
7. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
8. For at undgå risikoen for elektriske stød, brand og personskader, må hverken ledningen, stikket eller motorenheden kommes i vand eller anden væske.
9. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, og før det skal rengøres.
10. Motorenheden må ikke nedsænkes i vand eller skylles under vand fra hanen.
11. Fødevarerne må ikke trykkes ned med fingrene eller andre genstande (såsom knive). Fødevarerne skal altid trykkes ned med den medfølgende nedstopper.
12. Vær meget forsigtig, når du håndterer knive og indsætter, især når det sættes på og tages af, og når de rengøres efter brug. Knivene er meget skarpe.
13. Undgå at ledningen hænger ud over bordkanten og undgå, at den kommer i kontakt med varme overflader.
14. Apparatet må ikke stilles i nærheden af gasrør, el-brændere eller i en opvarmet ovn.



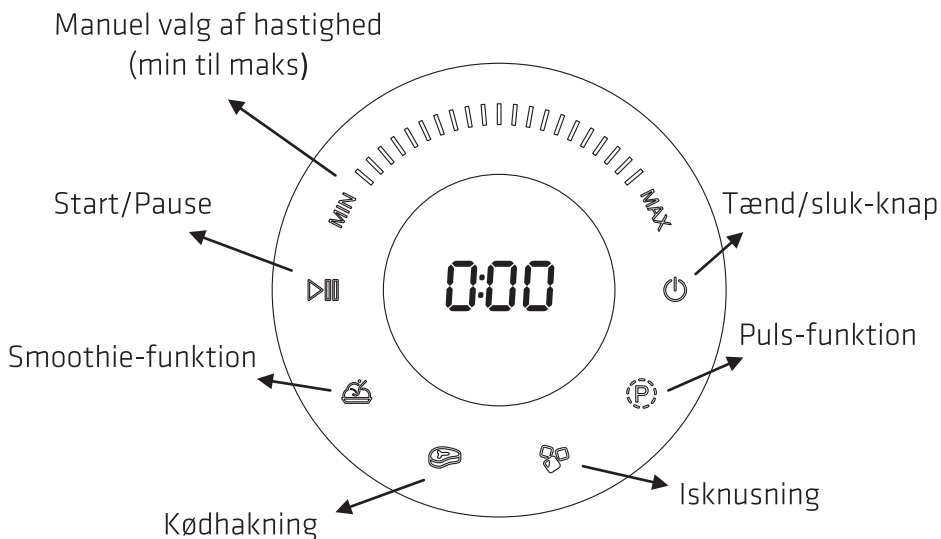
15. Vent indtil alle delene holder op med at køre, før du trækker stikket ud og tager skålen ud.
16. Sørg for, at kapaciteterne i afsnittet Specifikationer ikke overskrides.
17. Brug altid en pålidelig jordforbundet strømforsyning til apparatet.
18. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningsystem.

## PRODUKTOVERSIGT



1. Rotorkontakt	11. Knivdæksel
2. Motorenhed	12. Klinge til æltning
3. Skål	13. Emulgerende skive
4. Motoraksel	14. Rivekop
5. Skiveholder	15. Rivekniv
6. Skive til skæring i skiver og strimler	16. Blenderkniv
7. Kniv til pommes frites	17. Kande
8. Låg	18. Låg til blenderskål
9. Nedstopper	19. Citronpresserskål
10. Hakkeknive	20. Citronpresser

## BETJENINGSPANEL



Berøringsknapperne er tænd/sluk, puls, isknusning, kødhakning, smoothie, start og pause.

Du kan også vælge hastigheden manuelt, ved at dreje drejeknappen, hvis du ikke vælger en af auto-funktionerne.

### Manuel funktion

Tryk på tænd/sluk-knappen. Vælg den ønskede hastighed, ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge mellem 7 hastigheder fra min til maks. LED-indikatoren viser hastighederne. Når hastigheden er bekræftet, skal du trykke på start/pause-knappen, for at starte programmet. Tryk på start/pause-knappen, for at stoppe programmet og slukke for apparatet.

### Auto-funktion

Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og tryk derefter på knappen til det ønskede program. Det blinkende ikon viser, at funktionen nu er valgt, og når programmet er bekræftet, skal du trykke på startknappen for at starte programmet. Når apparatet er startet, viser LCD-skærmen en nedtælling af driftstiden, indtil programmet er slut. På den automatisk funktion kan du

sætte programmet på pause, ved at trykke på Start/Pause -knappen. Apparatet startes igen, ved at trykke på Start/Pause -knappen igen. Herefter fortsætter apparatet indtil programmet er slut.

## Funktionernes driftstider

Isknusning	1 minut. Tiden tæller ned fra 60 sekunder og stopper ved 0 sekund, og blenderkanden bruges.
Kødhakning	30 sekunder. Tiden tæller ned fra 30 sekunder og stopper ved 0 sekund, og køkkenmaskinen bruges.
Smoothie-funktion	1 minut. Tiden tæller ned fra 60 sekunder og stopper ved 0 sekund, og blenderkanden bruges.
Manuel funktion	2 minutter. Tiden tæller op fra 0 sekunder og stopper ved 2 minutter.

## Start/Pause

Tryk på denne knap, for at sætte apparatet på pause. Tryk på knappen igen, for at starte apparatet igen. Hvis dette ikke gøres inden for 1 minut, går apparatet på standby.

## Puls

På den manuelle funktion skal du holde knappen nede, for at starte apparatet, og slippe knappen for stoppe apparatet.

## Bemærk

Når auto-knappen trykkes, men ikke er bekræftet, kan du dreje afbryderknappen, for at skifte til manuel hastighedsfunktion. Når du har valgt en funktion, skal du bekræfte og starte den, ved at trykke på startknappen. Apparatet slukker automatisk, hvis der ikke foretages yderligere handlinger inden for to minutter.

## MONTERING

1. Placer motorenheden (2) på en flad og tør overflade.
2. Placer skålen (3) på motorenheden. Drej den med uret for, at sætte den fast. Sæt blenderkanden på motorenheden. Drej den med uret, indtil den sætter ordentligt fast.
3. Placer drivakslen (4) på rotoren inde i skålen, så den er lodret.
4. Tag den ønskede kniv. Når du f.eks. bruger hakkekniven (10), 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). Vigtigt: Brug kun én kniv ad gangen.

- Put fødevarerne i blendeskålen (3) og luk låget (8), mens du bruger hakkekniven (10). Når du bruger snitte- eller rivekniven eller kniven til pommes frites, skal du først låse låget (8). Ingredienserne skal fyldes igennem indføringsrøret, når apparatet er klar.
- Lås låget til skålen (8). Sikkerhedslåsen er aktiv nu.
- Sæt stikket i stikket, hvorefter apparatet går på standby. Tryk på startknappen. Vælg den ønskede funktion (auto eller manuel) på panelet og tryk derefter på startknappen, for at starte apparatet.

## Bemærk

Sæt skålen og skålens låg ordentligt på, fordi der er dobbelt sikkerhedsafbrydere, der kan udløses for at beskytte apparatet og brugeren. Hvis skålen og låget ikke sidder ordentligt, starter apparatet ikke. Når stikket sættes i stikkontakten, siger apparatet en lyd og LED-indikatorerne blinker en gang.

## BRUG

BEMÆRK: Dette apparat 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)

Standard behandlingstid er 30 sekunder til 1 minut. Vælg den højeste hastighed til hakning. Se tabellen nedenfor for, hvilke mængder der kan bruges hver gang:

Ingrediens	Lydstyrke
Chokolade	≤200g
Ost	≤350g

Kød	≤800g
Grøntsager og krydderier	100~150g
Frukt	300~500g
Løg	≤800g

### - Klinge til æltning (12)

Standard behandlingstid er 20-30 sekunder. Vælg den laveste hastighed. Se tabellen nedenfor for, hvilke mængder der kan bruges hver gang:

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 en 30 sek., fordi melet bliver klæbrigt og klæber fast på knivene, hvis behandlingstiden varer for længe. Køkkenmaskinen vil begynde at ryste, og arbejde unormalt.

### - Skiven til skæring i strimler, skiver og skiven til pommes frites (6,7)

Standardbehandlingstiden er 1. Vælg den højeste hastighed.

Vælg skive i henhold til ingredienserne og den ønskede form. Sæt den valgte skive i plastikholderen (5), placer den derefter på motorakslen (4), og luk låget (8) og lås det fast. Du kan begynde at behandle fødevarerne, når køkkenmaskinen arbejder normalt. Hvis formen på fødevarerne er lille, kan du sætte den store nedstopper i indføringsrøret for, at skubbe fødevarerne ned med en lille nedstopper. Hvis fødevarerne er stor, skal du skære den halv over og putte den i indføringsrøret og bruge nedstopperen til at trykke den ned.

Start apparatet for at se, om det virker ordentligt. Stop derefter apparatet og forbered fødevarerne.

Du må IKKE trykke ingredienserne hårdt ned med nedstopperen i

indføringsrøret. Det er bedre at skære store stykker fødevarer i mindre stykker, så de passer til indføringsrøret størrelse.

Det anbefales at bruge en lavere hastighed, når du snitter bløde ingredienser for at forhindre dem i at blive klæge.

### **- Blenderskål (16-18)**

Standardbehandlingstiden er 1 minut. Vælg den højeste hastighed til blendning. Forbered ingredienserne, og læg dem i blenderkanden. Sæt låget ordentligt på. Bemærk, at den maksimale kapacitet er 1800 ml.

Placer blenderkanden på motorenheden, og drej den med uret for at fastgøre den.

Tilslut derefter apparatet, hvorefter det går på standby. Tryk på start for at vælge automatisk eller manuel funktion, og tryk derefter på startknappen igen, for at starte programmet.

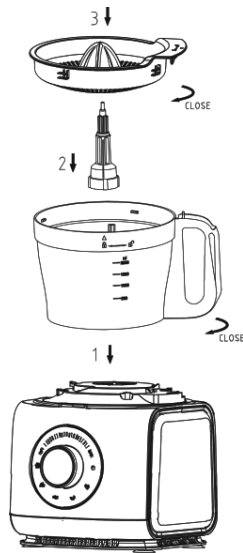
Du kan vælge "Smoothie"-funktionen eller den manuelle funktion. Brug puls-funktionen 2-3 gange først, hvis du vælger den manuelle funktion. Den maksimale driftstid er 1 min. Efter 1 min., skal apparatet køle ned i 3 minutter. Hvis fødevarer eller vand skal tilsættes under omrøringen, kan det lille låg skrues af, ved at dreje det mod uret. Tilsæt derefter fødevarerne i hullet midt på låget.

Du må IKKE åbne blenderlåget for at tilføje ingredienser under handling!  
Tilføj altid lidt vand, når du bruger blenderen til at knuse is.

### **- Citronpresser (19-20)**

1. Placer drivhjulet på motorenheden.
2. Placer skålen i drivhjulet, og drej med uret for at fastgøre den til motorenheden.
3. Placer citronpresserskålen på drivhjulet, og drej den 30 grader med uret.

Sæt citronpresserskålen på, som vist på billedet nedenfor. Vælg en lav hastighed.



### - Emulgerende skive (10)

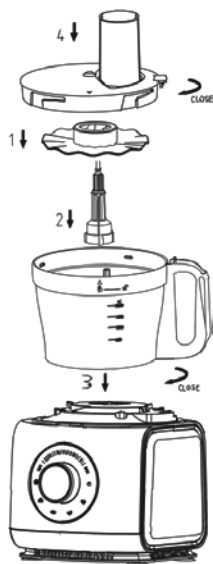
Standard behandlingstid er 20-70 sekunder. Vælg den højeste hastighed. Se tabellen nedenfor for, hvilke mængder der kan bruges hver gang:

Behandlede fødevarer	Mængde pr. omgang	Tid pr. omgang
Æg	2-5 stk.	30 ~ 70 sek.
Fløde	125 ~ 350 ml	20 sek.

### Tips og advarsler

- Den emulgerende disk kan bruges til at blande ost og æg for hurtigt at lave mayonnaise og puddinger.
- Brug ikke den emulgerende disk til ælte mel.

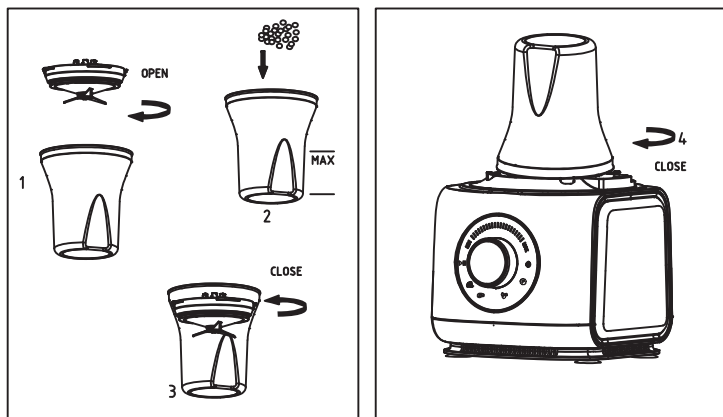
Sæt skiven på, som vist på billedet nedenfor:



### - Rivejern (14-15)

1. Hold riveskiven, og drej den med uret for, at adskille den fra koppen.
2. Vend malekoppen, så kanten vender opad. Læg derefter ingredienserne i koppen. Sæt derefter koppen fast på riveskive-samlingen, ved at dreje knivsamlingen mod uret.
3. Sæt rive-samlingen på motordelen og drej det med uret, indtil det låses på plads.
4. Brug pulsfunktionen 1-2 gange som for-rivning, og vælg derefter den højeste hastighed til at rive med
5. Brug ikke rivejernet i mere end 15 sekunder ad gangen. Lad motoren køle ned i 1 minut mellem hver gang.





## Tips

På den manuelle funktion kan afbryderknappen stilles på 1 til 7. Hastigheden fra 1 til 7 er fra langsom til hurtig. Det passende redskab kan vælges i henhold til fødevarens blødhed, og hvor meget fødevarer skal behandles. Bløde frugter og grøntsager kan behandles på lave hastigheder. Når en lav hastighed bruges, omrøres fødevarerne langsomt i beholderen. Skift til en højere hastighed, hvis fødevarer ikke kan behandles ordentligt.

## - Vedligeholdelse

1. Træk stikket ud af stikkontakten for at beskytte mod elektrisk stød under rengøring af apparatet. Du må ikke nedsænke motorenhed eller ledningen i vand.
2. Alle aftagelige dele, undtagen motorenheden, kan vaskes med vand. Tør de våde dele af 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 apparatet på en tør og flad overflade.
5. Brug IKKE hårdt (fast) opvaskemiddel for at undgå at ridse produktet.
6. Apparatet må IKKE bruges i mere end 1 minutter ad gangen.
7. Kør i ÉT minut, og hold pause i TRE minutter, maks. 5 gange i træk. Derefter skal apparatet slukkes og køle ned til rumtemperaturen.

## FEJLFINDING

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

## SPECIFIKATIONER

Model: POFP416

Nominal spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Nominal effekt: 1000W

Skålens kapacitet: 3,5 L (driftskapacitet 2,0 L)



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

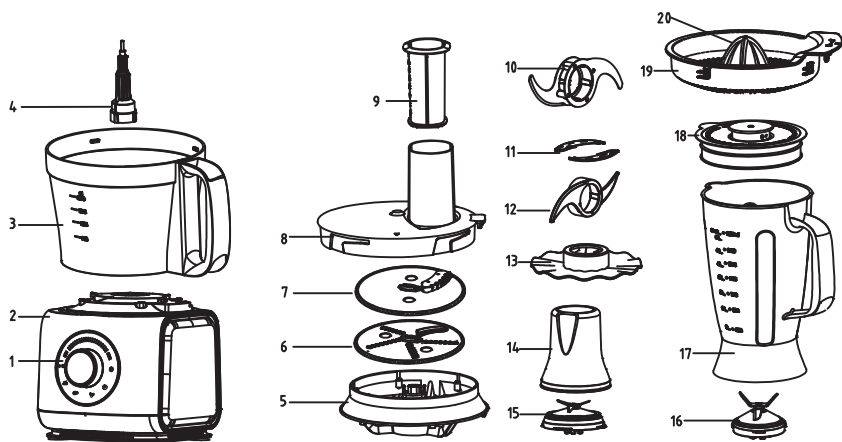
## SÄKERHETSVARNINGAR

Vid användning apparaten bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, bland annat följande

1. Läs dessa instruktioner noga före användning och spara dem för framtida bruk.
2. Denna apparat är endast till för hushållsbruk.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap såvida de inte har överinseende eller fått instruktioner om användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet .
4. Små barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
5. Om strömsladden är skadad måste den bytas ut tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande kvalificerad person innan den används ytterligare för att undvika fara.
6. Denna apparat har en säkerhetsbrytare som hindrar användning om inte alla tillbehör är säkert monterade.
7. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
8. För att skydda mot risk för elektriska stöta, brand och personskador, ska inte elsladden, kontakten eller motorn doppas i vatten eller andra typer av vätska.
9. Dra alltid ut kontakten när den inte används och före rengöring.
10. Doppa inte motorblocket i vatten eller skölj det under rinnande kranvatten.
11. Tryck inte på maten med fingrar eller andra föremål (som knivar), använd alltid den medföljande påmataren för att mata ner maten.
12. Var väldigt försiktig när du hanterar knivar och insatser, speciellt vid montering och demontering, och rengöring efter användning. Knivarna är mycket vassa.
13. Låt inte elsladden hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eller vidröra heta ytor.
14. Placera inte apparaten i närheten av ett gasutlopp, elektrisk brännare eller varm ugn.
15. Vänta tills alla delar har stannat innan du drar ut kontakten och tar av skålen.
16. Se till att den kapacitet som visas i avsnittet Specifikationer inte överskrids.

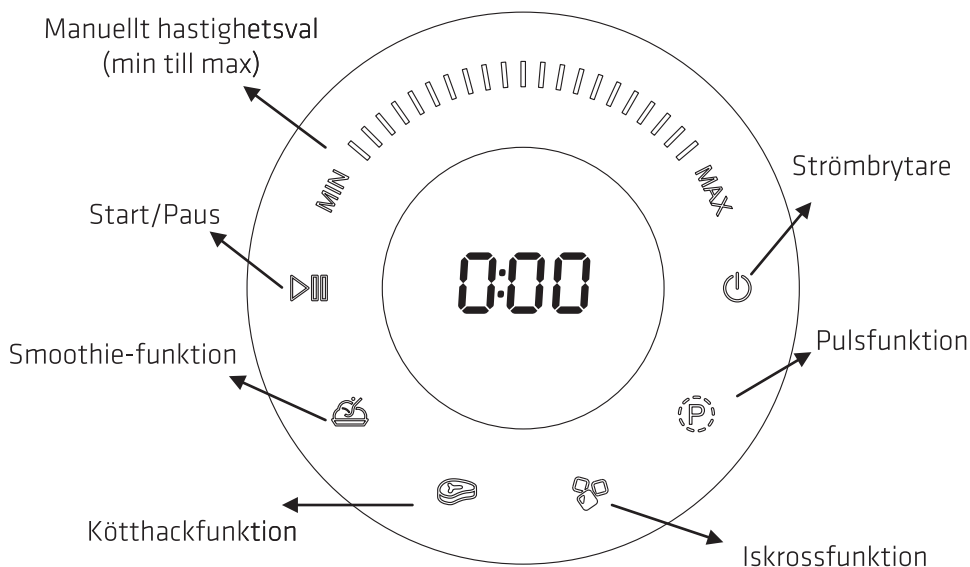
17. Använd alltid ett tillförlitligt jordat eluttag för att använda apparaten.
18. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

## PRODUKTÖVERSIKT



1. Vridomkopplare	11. Knivskydd
2. Motorblock	12. Knådblad
3. Skål	13. Emulgeringsskiva
4. Drivaxel	14. Hackare
5. Skivhållare	15. Hackkniv
6. Skiva för finskärning/rivning	16. Mixerkniv
7. Skiva för pommes frites	17. Mixerkanna
8. Lock	18. Mixerkannans lock
9. Påmatare	19. Citruspress
10. Hackkniv	20. Citruspress

## REGLAGEPANEL



Pekknapparna är strömbrytare, puls, iskross, hacka kött, smoothie, start och paus.

Hastigheten kan även väljas manuellt genom att vrida knappvredet, om du inte väljer en av de automatiska funktionerna.

### Manuellt läge

Tryck på strömbrytaren och väl relaterad hastighet genom att vrida knappvredet. Du kan välja mellan 7 hastigheter från min till max. LED-indikatorerna visar relaterade hastigheter. När hastigheten har bekräftats, tryck på Start/Paus-knappen för att starta programmet. Tryck på Start/Paus-knappen för att stoppa programmet och stäng av apparaten.

### Automatiskt läge

Starta apparaten genom att trycka på strömbrytaren, välj en knapp från ett av de tillgängliga programmen. Den blinkande ikonen visar vilken funktion som valts, och när programmet har bekräftats, tryck på startknappen för att starta programmet. När maskinen har startat visar LCD-skärmen en nedräkning för

arbetstiden tills programmet är klart. Under det automatiska läget kan du pausa programmet genom att trycka på strömbrytare, och apparaten återupptar arbetet när man trycker på strömbrytaren igen, och fortsätter tills programmet är klart.

### **Driftstiden för varje läge**

Iskrossläge	1 minut, tiden räknar ner från 60 sekunder och stannar på 0 sekund, med mixerkannan.
Kötthackläge	30 sekunder, tiden räknar ner från 30 sekunder och stannar på 0 sekund, med skålen.
Smoothie-läge	1 minut, tiden räknar ner från 60 sekunder och stannar på 0 sekund, med mixerkannan.
Manuellt läge	2 minuter, tiden räknar upp från 0 sekund och stannar på 2 minuter.

### **Start/Paus**

tryck på knappen för att pausa under arbetet, tryck på knappen igen för att fortsätta arbetet, och övergå till pausläget utan användning på 1 minut.

### **Puls**

I manuellt läge, tryck på denna knapp för att starta PULS och släpp för att stoppa arbetet.

### **Observera**

När du har valt knappen för automatiskt läge men inte har bekräftat det, kan du vrida på knappvredet för att växla till manuellt hastighetsläge. När du har valt funktion, bekräfta och starta funktionen genom att trycka på startknappen. Apparaten stängs automatiskt av om ingen åtgärd vidtas inom två minuter.

## **INSTALLATION**

1. Placera motorblocket (2) på ett plan och torr bänk.
2. Placera skålen (3) på motorblocket, vrid medurs för att fästa mixerkannan ordentligt på motorblocket.
3. Placera drivaxeln (4) på rotorn inuti skålen, och sätt den vertikalt.
4. Välj kniv. Om du till exempel ska använda hackkniven (10), sätt den bara på plats på drivaxeln (4). Om du ska använda knivar för att skiva, riva eller för pommés frites, sätt fast den på skivhållaren (5) först, och sätt därefter

skivhållaren (5) på drivaxeln (4). OBS! Endast ett kniv kan användas åt gången.

5. Lägg maten i skålen (3) och sätt på skålens lock (8) när du använder hackkniven (10). När man använder skivorna för att skiva, riva eller göra pommes frites, måste skålens lock (8) först låsas. Ingredienserna bör fyllas på genom matarröret när apparaten är klar.
6. Lås skålens lock (8), säkerhetslåset är aktiverat nu.
7. Sätt kontakten i uttaget, apparaten övergår till pausläge. Tryck på startknappen, välj ett läge (automatiskt eller manuellt) på panelen, och tryck på startknappen för att sätta igång.

## **Observera**

Placera skålen och locket ordentligt eftersom det finns dubbla säkerhetsreglage som utlöses för att skydda apparaten och användaren. Om skålen och locket inte är ordentligt fästa kommer maskinen inte att starta. När man sätter kontakten i uttaget, kommer en ljudsignal från apparaten, och LED-indikatorerna blinkar en gång.

## **ANVÄNDNING**

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

### **- Hackkniv (10)**

Normal bearbetningstid är 30 sek. till 1 minut, välj MAX-hastighet för att hacka. Se tabellen nedan för mängd per sats:



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

### - Knåblad (12)

Normal bearbetningstid är 20 till 30 sekunder, välj MIN-hastighet. Se tabellen nedan för mängd per sats:

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 för bästa resultat. Den normala bearbetningstiden är upp till 30 sek. eftersom mjölet blir klubbigt och fastnar på adapterkniven om man håller på för länge. Detta gör att apparaten skakar och arbetar onormalt.

### - Skiva för att riva, skiva och pommes frites (6, 7)

Normal bearbetningstid är 1 minut. Välj MAX-hastighet

Välj skiva enligt ingredienserna och den form du vill ha. Sätt i den skiva du väljer i skivhållaren av plast (5), och sätt den på drivaxeln (4), stäng skälens lock (8) och lås ordentligt. Du kan börja bearbeta maten när apparaten arbetar normalt. Om maten är i små bitar kan du sätta den stora påmataren i matarröret för att trycka ner maten med en liten påmatare. Om maten är i stora bitar, skär dem på mitten och lägg dem i matarröret, och använd påmataren för att trycka ner.

Starta apparaten för att se att apparaten fungerar som den ska. Stoppa

därefter apparaten och bearbeta maten.

Tryck INTE ner ingredienserna med kraft med påmataren i matarröret. Det är bättre att skära stora ingredienser i mindre bitar för att passa in i matarröret. Lägre hastighet rekommenderas när man skivlar mjuka ingredienser för att förhindra att de blir degiga.

### **- Mixerbehållare (16-18)**

Standard bearbetningstid är 1 minut. Välj MAX-hastighet för att mixa. Bearbeta ingredienserna och lägg dem i mixerkanna, sätt på mixerkannans lock ordentligt, observera att den maximala kapaciteten är 1 800 ml.

Placera mixerkannan på motorblocket och vrid den medurs så att den sitter fast ordentligt.

Sätt i kontakten och apparaten övergår till pausläge, tryck på start för att välja automatiskt eller manuellt läge, och tryck på startknappen igen för att starta programmet.

Du kan välja "Smoothie"-läge eller manuellt läge, använd pulsläget 2-3 gånger för att förmixa om du väljer manuellt läge, den maximala bearbetningstiden är 1 min. Efter 1 min. bearbetning, pausa apparaten i 3 min. för att svalna.

När man måste tillsätta mat eller vatten under omrörningsprocessen, kan det lilla locket skruvas av moturs och det kan tillsättas genom matarhålet i mitten på skålens lock.

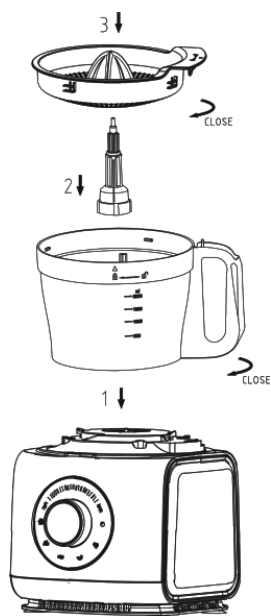
Öppna INTE mixerlocket för att tillsätta ingredienser under drift!

Tillsätt alltid lite vatten när du använder mixern för att krossa is.

### **- Citruspress (19-20)**

1. Placera drevet på motorblocket.
2. Placera skålen i drevet och vrid medurs tills den sitter stadigt på motorblocket.
3. Placera citruspressen på drevet och vrid 30 grader medurs.

Sätt på citruspressen som på bilden nedan, välj låg hastighet under användningen.



### - Emulgeringsskiva (10)

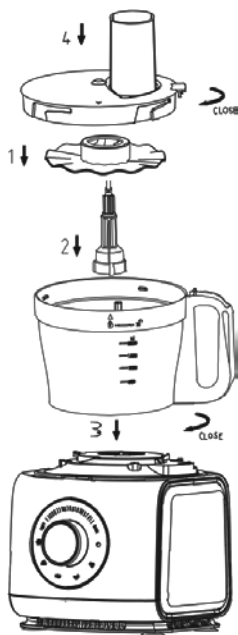
Normal bearbetningstid är 20 till 70 sekunder, välj MAX-hastighet. Se tabellen nedan för mängd per sats:

Bearbetade livsmedel	Mätning per sats	Tid per sats
Ägg	2~5 st	30~70 sek
Grädde	125~350 ml	20 sek

### Tips och varning

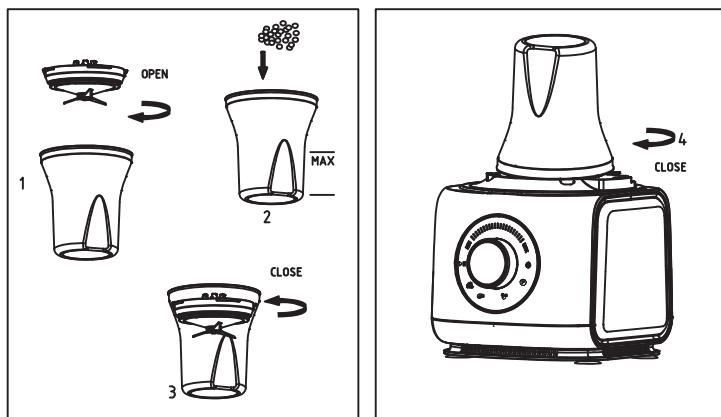
- Emulgeringsskivan kan användas för att blanda ost och ägg, och för att snabbt göra majonnäs och pudding.
- Använd inte emulgeringsskivan för att knåda mjöl.

Sätt i skivan som på bilden nedan:



### - Hackare (14-15)

1. Hållare för hackkniven och vrid medurs för att lossa den från koppen.
2. Vänd koppen så att kanten vänds uppåt, lägg i ingredienserna i koppen, håll i den och sätt fast hackkniven på koppen genom att vrida knivenheten moturs.
3. Placera hackaren på motorblocket och vrid den medurs tills den låses på plats.
4. Använd pulsläget 1-2 gånger för att förhacka, och välj därefter MAX-hastighet för att hacka.
5. Kör inte hackaren kontinuerligt i mer än 15 sekunder. Låt motorn svalna i 1 minut före nästa användning.



## Tips

I manuellt läge kan man välja knappvredet från 1 till 7. Hastigheten från 1 till 7 är långsamt till snabb. Vilken hastighet man ska välja beror på hur mjuk maten är och hur mycket maten behöver bearbetas. För att bearbeta mjuka frukter och grönsaker kan man köra på låga hastigheter. Om man använder låga hastigheter eller maten rörs omkring långsamt i skålen, ändra direkt till högre hastighet om maten inte går att bearbeta.

## - Underhåll

1. Dra ut kontakten för att skydda mot elektriska stötar vid rengöring av apparaten. Doppa inte motorblocket och elkabeln i vatten.
2. Alla löstagbara tillbehör kan rengöras i vatten utom motorblocket. Torka de våta delarna 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 apparaten på en torr och plan yta.
5. Använd INTE hårda (fasta) rengöringsmedel för att undvika repor på apparaten.
6. Använd INTE apparaten längre än 1 minuter åt gången.
7. EN minut PÅ och TRE minuter AV, max. 5 cykler, stäng sedan av apparaten och låt den svalna till rumstemperatur.

## FELSÖKA

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

## SPECIFIKATIONER

Modell: POF416

Märkspänning: 220-240V~, 50-60Hz

Märkeffekt: 1000W

Skålens kapacitet: 3,5 L (arbetskapacitet 2,0 L)



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

