

The logo for the brand 'point' is displayed in white lowercase letters on a red rectangular background with rounded corners.

# Kitchen Machine

3D Beater

POKM267  
User Manual

The logo 'LIFE MADE EASIER' is enclosed in a red rectangular border. 'LIFE' is in large white letters, 'MADE' is in smaller white letters, and 'EASIER' is in red letters.

**GB**

Thank you for purchasing your new POINT Kitchen Machine. 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 Kjøkkenmaskin. 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 Monitoimikeittiökone. 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 myöhempää 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 Köksmaskin med flera 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 .....	sida	52 - 63

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully.
2. To protect against risk of electric shock, do not put mixer, mains power cable, or plug in water or other liquids.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its mains power cable out of reach of children.
4. Children shall not play with the appliance.
5. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Switch off the appliance and disconnect from the mains power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
7. Always disconnect the appliance from the mains power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. Do not use accessories other than those supplied with the appliance.
9. Turn unit off and unplug it from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn off, grasp the plug, and pull from the electrical wall outlet. Never yank on the mains power cable.

10. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater, whisk or dough hooks during operation to prevent injury and / or damage to the mixer.
11. Remove beaters from mixer before washing.
12. Keep hands and other utensils out of container while blending food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
13. If the mains power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. The use of attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
15. Do not use outdoors.
16. Do not let the mains power cable hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
17. Mixing flammable non-food substances can be harmful.
18. Do not use this appliance for other than intended use.
19. Do not operate in the presence of explosive and / or flammable fumes.
20. To disconnect, turn the control to off, then remove the plug from the electrical wall outlet.
21. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

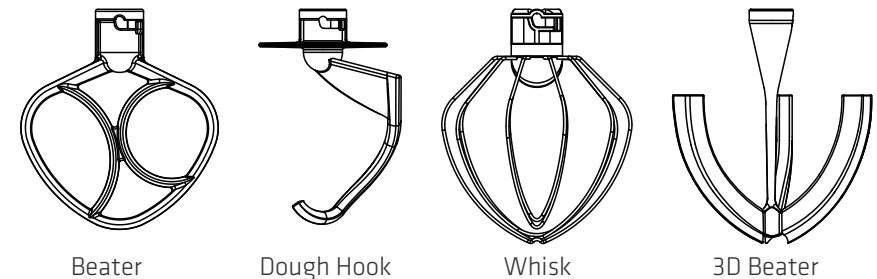
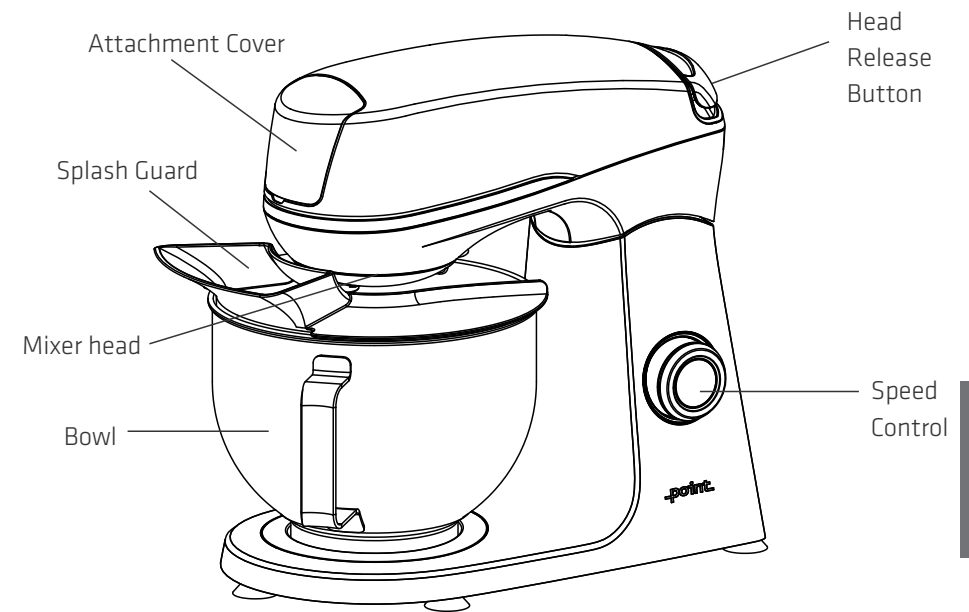
### CAUTION: To Ensure No Electrical Shock Hazards:

- Plug into a 2 prong outlet.
- Do not remove ground outlet.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension Cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### IMPORTANT

1. Never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.
2. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and switch itself off. Switch the mixer off and unplug it from the electrical wall outlet. Release the mixer head and tilt it back until it is locked into the tilt back position. Let the mixer rest for 30 min.
3. Don't use the whisk for heavy mixtures - you could damage it.
4. After cleaning, re-fit the bowl. This keeps the mechanism underneath covered.

### PRODUCT OVERVIEW

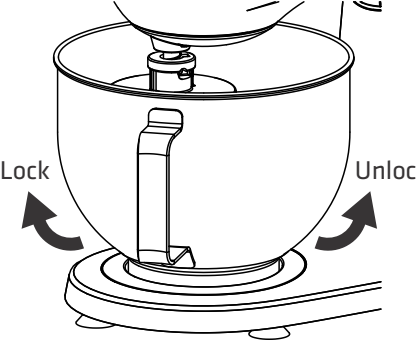


## OPERATIONS

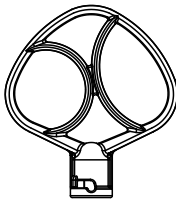
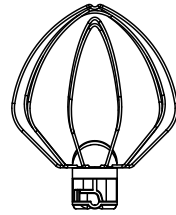
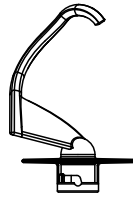
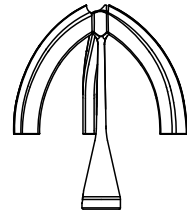
### Before First Use

- Remove all packaging materials from the product
- Clean the mixer base with a damp cloth and dry thoroughly. Wash the Flat beater, Dough hook, Balloon whisk and the 4.6L Mixing Bowl in warm, soapy water and dry thoroughly.

### Using your mixer

<p><b>How to Attach Bowl</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn speed control to OFF.</li> <li>2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.</li> <li>3. Tilt motor head back.</li> <li>4. Place bowl on bowl clamping plate.</li> <li>5. Turn bowl clockwise to lock into base.</li> </ol>	
<p><b>How to Remove Bowl</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn speed control to OFF.</li> <li>2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.</li> <li>3. Tilt motor head back.</li> <li>4. Turn bowl counterclockwise to unlock from base.</li> </ol>	
<p><b>How to Attach beater, Dough Hook or Balloon Whisk</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn speed control to OFF.</li> <li>2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.</li> <li>3. Tilt motor head back.</li> <li>4. Slip beater onto beater shaft and press upward as far as possible.</li> <li>5. Turn beater counterclockwise, hooking beater over pin on shaft.</li> <li>6. Plug into a 2 prong electrical wall outlet.</li> </ol>	<p><b>How to Remove beater, Dough Hook or Balloon Whisk</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn speed control to OFF.</li> <li>2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.</li> <li>3. Tilt motor head back.</li> <li>4. Press beater upward as far as possible and turn clockwise.</li> <li>5. Pull beater from beater shaft.</li> </ol>
<p><b>How to Operate Speed Control</b></p>	
<p>The Speed control should always be set on the lowest speed for starting, then gradually moved to a desired higher speed to avoid splashing ingredients out of the bowl.</p>	
<p><b>How to Lock &amp; Unlock Motor Head</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure motor head is completely down.</li> <li>2. Before mixing, test the lock by attempting to raise the head.</li> <li>3. Press the Head Release button down to UNLOCK the motor head, then tilt motor head back gently.</li> </ol>	
<p><b>How to Attach Splash Guard</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn speed control to OFF.</li> <li>2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.</li> <li>3. Unlock and pull up the motor head.</li> <li>4. Attach Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip and bowl.</li> <li>5. Place the splash guard over the opening of the bowl with the opened end of the splash guard away from you.</li> </ol>	<p><b>How to Remove Splash Guard</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn speed control to OFF.</li> <li>2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.</li> <li>3. Pull out the splash guard.</li> </ol>

## How to select accessories for use

Attachment	Use for / Task	Recommended Speed
	<p><b>Beater - Stirring:</b> Start all mixing at speed 1 for stirring Combine dry ingredient prior to adding liquid ingredient - for mixtures: Cakes Creamed/butter frostings Cookies Pie Pastry Biscuits Mashed potatoes</p>	1
	<p><b>Balloon whisk - Whipping:</b> - for mixtures that need air incorporated: Eggs Egg whites Heavy cream Boiled frostings Sponge cakes Mayonnaise</p>	11-12
	<p><b>Dough hook - Slow Mixing:</b> Combine dry ingredient and liquid ingredient. Mashing potatoes - for mixing and kneading yeast dough: Bread dough Yeast dough Pasta dough</p>	2-3
	<p><b>3D Beater - Beating:</b> Mixing Semi-heavy butter - high efficient mixtures: Cakes Creamed/butter frostings Cookies Pastry Minced meat mixture</p>	1-3

### CAUTION:

1. For kneading yeast dough, always select Speed 3 or lower. Using another speed higher than speed 3 may damage the mixer.
2. Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating.
3. The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.
4. Turn the Stand Mixer off before scraping.
5. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy load with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

## THERMAL PROTECTION

Your stand mixer motor is equipped with an automatic Thermal Protection feature which will shut your motor off if it gets too hot. Should this occur, turn the speed selector to Off, unplug the unit and allow it to cool down. It is normal for the mixing head to become hot after prolonged use.

## USING ACCESSORY ATTACHMENT

### ASSEMBLING OPTIONAL FRONT POWER HUB ATTACHMENTS

1. Ensure the stand mixer is turned off and the unit is unplugged.
2. Push up the "Attachments cover" and then press down and hold the accessory release tab while inserting the accessory into the hub as far as it will go.
3. Let go of the accessory release tab and rotate the attachment slightly left and right until you hear the locking pin click into place.
4. To ensure your attachment is locked into place try pulling it out while not pressing down on the accessory release tab.

### REMOVING FRONT POWER HUB ATTACHMENTS

1. Turn the stand mixer off and unplug it from the electrical wall outlet.
2. Press the attachment lock down and hold while pulling the accessory attachment out of the hub.

## CARE AND CLEANING

Before cleaning your Stand Mixer, ensure that the power is turned off at the electrical wall outlet, and then remove the plug. Wipe over the outside area of the Stand Mixer including the head and base, with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth. Wipe any excess food particles from the mains power cable.

We recommends to wash the mixing bowl, beater, whisk and dough hook in warm soapy water and wipe dry - use a brush if necessary to remove any sticky food particles. All plastic components deteriorate through prolonged dishwasher use. However, parts of your Stand Mixer are tolerant to dishwasher use. These include the stainless steel mixing bowl, beater, whisk and dough hook.

**Note:** Place only on the top rack of the dishwasher.

### Storage

Keep your Stand Mixer in a convenient position on your kitchen bench ready for use at all times.

Place the beater, whisk and dough hook in the mixing bowl as storage of these attachments in a drawer with other kitchen equipment may cause damage.

**Note:** Never wind the mains power cable around the mixer after use as the warmth from the motor may cause damage to it. For added convenience the unused length of the mains power cable can easily be pushed into the base of the mixer for storage.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What to do
Motor will not start.	Motor is over-heated. Mixer head is not locked down properly.	Unplug and allow the motor to cool, (the mixer head should be cool to touch). Move mixture in mixing bowl to the side of the attachment, to allow the attachment to go all the way into the bowl.
Motor is over-heated.	Use of a high speed for a long time. Mixture too heavy. Mixing quantity too large.	Unplug and allow the motor to cool, (the mixer head should be cool to touch). Try mixing in batches.
Mixer head does not lock down properly.	Thick mixture is preventing the attachment from going all the way down into the bowl.	Move mixture in mixing bowl to the side of the attachment, to allow the attachment to go all the way into the bowl.
Attachment is hitting the bowl.	Attachment is not inserted correctly. Mixing bowl is not locked into the base properly.	Remove the attachment and try inserting again. Refer to the instructions in this booklet if needed. Lock the bowl into position. Refer to the instructions in this booklet if needed.
Mixer is moving on the bench top.	Chosen speed is too high for the mixture. Mixture caught up in the attachment. Flour or spills on bench top.	Lower the speed or mix in batches. Scrape down the attachment and continue mixing.  Clean and dry the bench top as well as the mixer base.

## RECOMMENDED RECIPE

### White bread

Tool: 

Ingredient:	Flour	500g	Softened Butter	40g
	Dry yeast	8g	Water	340g
	White Sugar	60g		

1. Put all ingredients (except butter) into the bowl.
2. Switch on the machine with speed 1, mix 30 seconds.
3. Change to speed 2-3 for another 2 minutes
4. Switch off the machine, add the softened butter into the mixture, slightly mix with the dough with a spatula.
5. Switch on the machine again from speed 1 and moves to speed 3-4 for another 7 minutes maximum.
6. Put the dough into oiled covered with wet towel. Then leave it for a hour or until it has doubled in size
7. Put the dough onto a lightly floured surface. Slightly knead the dough by hand to release air.
8. Shape the dough into a loaf or your desired form. Second raise until it has doubled in size.
9. Bake at 230°C/450°F for 20 -25 minutes for a loaf.

### Butter Cookie

Tool: 

Ingredient:	Cake flour	400g	Unsalted butter(Softened)	200g
	Icing sugar	100g(Subject to favor)	Salt	1 tsp
	Egg yolk	2	Vanilla extract	Few drops

1. Pre-heat your oven to 180°C.
2. Insert your 3D beater into the machine.
3. Make sure the silicon scraper tube is on the attachment.
4. Put the butter and icing sugar into the mixing bowl, start with speed 1, and turn to speed 3-4 for about 2.5 minutes or until is very fluffy.
5. Add the egg yolk into the butter (you do not need to stop the machine), mix for another 1-2 minutes with Speed 1-3, until the batter becomes light yellow in colour, and the texture become thick. No need to stop the machine during the whole process.
6. Add all flour into the batter. Start with speed 1 for 30sec, change to speed 2-3 for another 2minutes or until the cookie dough is evenly mixed.
7. Flour you table, then roll the cookie dough out to a thickness of 1 cm.
8. Use your cookie cutter to cut the shape you want.
9. Bake for 15 minutes.

### Meatballs

Tool: 

Ingredient:	Ground beef	900g	Egg	2
	Breadcrumbs	1.5 cups	Parmesan cheese	3/4 cups
	Salt	1/2 tsp	Pepper	2 tsp
	Onion	1(chopped)	Parsley	1 bunch

1. Put all the above ingredients into the mixing bowl.
2. Insert your 3D beater into the machine.
3. Make sure the silicon scraper tube is on the attachment.
4. Start with Speed 1, turn to speed 3 or 4, total mixing time: 2 minutes.

The following quantities are provided as a guide, the dough can be of varying viscosity due to the ingredients and recipes used so they may need to be adjusted as required.

## SPECIFICATION

Model :POKM267

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

Rated power : 1000W



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 separ 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



## VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

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

1. Les alle instruksjonene nøye.
2. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke sette kjøkkenmaskinen, strømkabelen eller støpselet i vann eller annen væske.  
Apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og strømkabelen utilgjengelige for barn.
3. Barn må ikke leke med apparatet.
4. Apparatet kan brukes av 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. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
5. Slå av apparatet og koble det fra stikkontakten før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
6. Koble alltid apparatet fra stikkontakten hvis den blir stående uten tilsyn, samt før du monterer, demonterer eller rengjør.
7. Ikke bruk annet tilbehør enn det fulgte med apparatet.
8. Slå av enheten og koble den fra stikkontakten når det ikke er i bruk, før tilbehør tas av og på og før rengjøring. For å koble fra må du først slå av, så tar du tak i støpselet og trekker det ut av stikkontakten. Trekk aldri i strømledningen.

10. Unngå å berøre bevegelige deler. Hold hender, hår, klær samt slikkepott og annet tilbehør borte fra flatvispen, ballongvispen eller eltekrokene under bruk for å forhindre personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
11. Ta flatvispene fra kjøkkenmaskinen før vask.
12. Hold hender og andre redskaper ute av beholderen mens du mikser matvarer for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på enheten. Du kan bruke en skrape, men bare når enheten ikke er i gang.
13. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
14. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten til apparatet, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
15. Ikke bruk den utendørs.
16. Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær varme overflater, inkludert komfyren.
17. Det kan være skadelig å blande brennbare ikke-matvarer.
18. Ikke bruk apparatet til annet enn beregnet formål.
19. Ikke bruk ved eksplosiv og/eller brennbar røyk.
20. Når du skal koble fra, skrur du kontrollen til avslått, så tar du støpselet ut fra stikkontakten.
21. **FORSIKTIG:** Da farlige situasjoner kan oppstå på grunn av utilsiktet tilbakestilling av den termiske sikkerhetsutkoblingen, skal apparatet ikke få strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel et tidsur, og det må ikke kobles til en krets som regelmessig slår av og på av strømmen.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE**

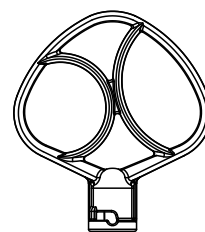
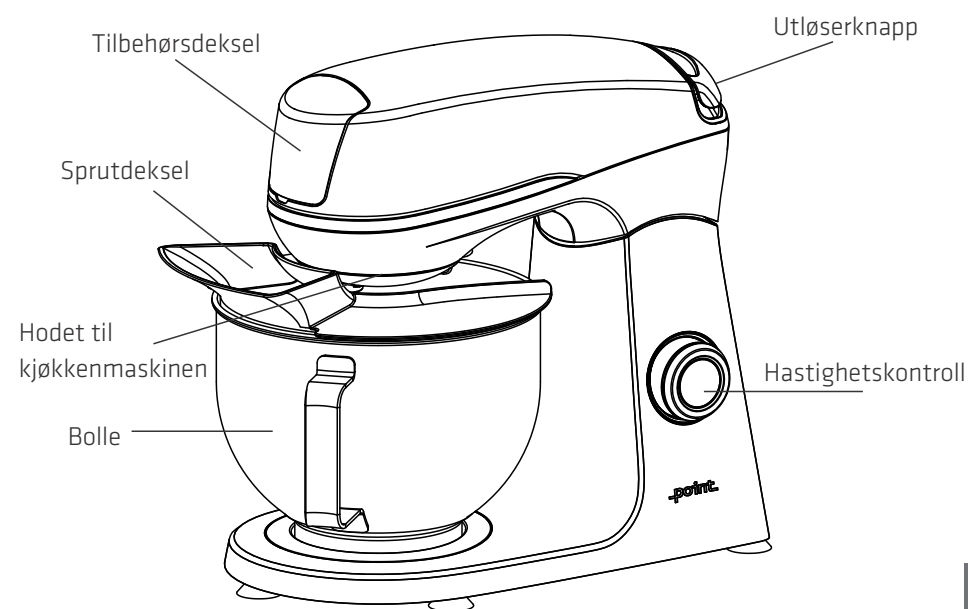
## **FORSIKTIG: For å sikre at det ikke er fare for elektrisk støt:**

- Koble til en stikkontakt med to kontakter.
- Ikke fjern jordkontakten.
- Ikke bruk adapter.
- Ikke bruk skjøteledning.
- Dersom ikke disse instruksjonene følges, kan det føre til dødsfall, brann eller elektrisk støt.

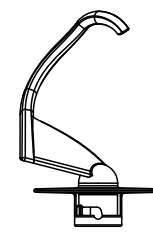
## **VIKTIG**

1. Kjør aldri kjøkkenmaskinen i mer enn 10 minutter – den vil overopphetes.
2. Hvis kjøkkenmaskinen blir overopphetet, vil den automatisk aktivere overopphetingsvernet og slå seg av. Slå av kjøkkenmaskinen og trekk den ut av stikkontakten. Frigjør hodet til kjøkkenmaskinen, og vipp det bakover til det låses i bakre vippeposisjon. La kjøkkenmaskinen hvile i 30 min.
3. Ikke bruk ballongvispen til tunge blandinger – den kan bli skadet.
4. Etter rengjøring setter du bollen på plass igjen. Dette holder mekanismen under tildekket.

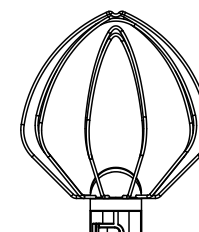
## **PRODUKTOVERSIKT**



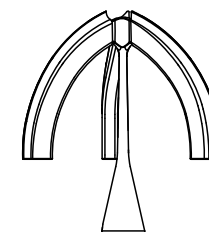
Visp



Eltekrok



Visp



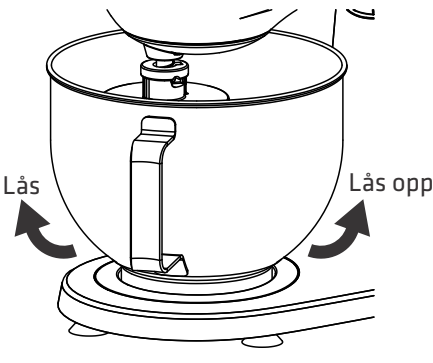
3D-visp

## Drift

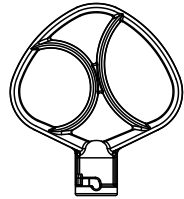
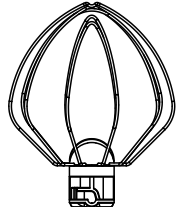
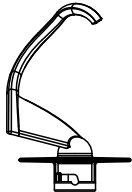
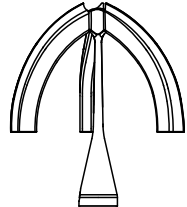
### Før første bruk

- Fjern all emballasje fra produktet.
- Bruk en fuktig klut til å rengjøre bunnen på kjøkkenmaskinen og tørk grundig. Vask flatvispen, deigkroken, ballongvispen og miksebollen på 4,6 l i varmt såpevann, og tørk grundig.

### Bruke kjøkkenmaskinen

<b>Slik festes bollen</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hastighetskontrollen til AV.</li><li>2. Koble fra kjøkkenmaskinen eller koble fra strømmen.</li><li>3. Vipp motorhodet bakover.</li><li>4. Sett bollen på bollefesteplassen.</li><li>5. Drei bollen med klokken for å låse den i bunnen.</li></ol>	
<b>Slik tas bollen av</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hastighetskontrollen til AV.</li><li>2. Koble fra kjøkkenmaskinen eller koble fra strømmen.</li><li>3. Vipp motorhodet bakover.</li><li>Drei bollen mot klokken for å låse den opp fra basen.</li></ol>	
<b>Slik fester du flatvispen, deigkroken eller ballongvispen</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hastighetskontrollen til AV.</li><li>2. Koble fra kjøkkenmaskinen eller koble fra strømmen.</li><li>3. Vipp motorhodet bakover.</li><li>4. Sett flatvispen på skaftet, og trykk den så langt opp som mulig.</li><li>5. Drei flatvispen mot klokken og hekt den over pinnen på skaftet.</li><li>6. Koble til en stikkontakt med to kontakter.</li></ol>	<b>Slik tar du av flatvispen, deigkroken eller ballongvispen</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hastighetskontrollen til AV.</li><li>2. Koble fra kjøkkenmaskinen eller koble fra strømmen.</li><li>3. Vipp motorhodet bakover.</li><li>4. Trykk flatvispen så langt opp som mulig, og drei den med klokken.</li><li>5. Trekk flatvispen av vispskaftet.</li></ol>
<b>Slik brukes hastighetskontrollen</b> <p>Hastighetskontrollen skal alltid settes til laveste hastighet ved start og så flyttes til ønsket hastighet for å unngå at ingredienser spruter ut av bollen.</p>	
<b>Slik gjør man for å låse og låse opp motorhodet</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sørg for at motorhodet er helt nede.</li><li>2. Test at hodet er låst fast ved å prøve å heve hodet før bruk.</li><li>3. Trykk hodeutløserknappen ned for å LÅSE OPP motorhodet, og vipp deretter motorhodet forsiktig bakover.</li></ol>	
<b>Slik fester du Sprutdeksel</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hastighetskontrollen til AV.</li><li>2. Koble fra kjøkkenmaskinen eller koble fra strømmen.</li><li>3. Lås opp og trekk opp motorhodet.</li><li>4. Fest flatvisp, deigkrok eller ballongvisp og bolle.</li><li>5. Plasser sprutdeksel over åpningen på bollen med den åpne enden av sprutdeksel vendt vekk fra deg.</li></ol>	<b>Slik tar du av Sprutdeksel</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hastighetskontrollen til AV.</li><li>2. Koble fra kjøkkenmaskinen eller koble fra strømmen.</li><li>3. Trekk ut sprutdeksel.</li></ol>

## Slik velger man tilbehør for bruk

Tilbehør	Bruk Til / Oppgave	Anbefalt hastighet
	<b>Flatvisp - røre om:</b> Begynn å blande ved hastighet 1 for omrøring Kombiner de tørre ingrediensene før du tilsetter våte ingredienser  <b>For blandinger:</b> Kaker Kremet/smørglasur Kjeks Paibunn Småkaker Potetmos	1
	<b>Ballongvisp - Piske:</b>  <b>For blandinger der man må blande inn luft:</b> Egg Eggehviter Tung krem Kokt glasur Sukkerbrød Majones	11-12
	<b>Deigkrok - Sakte blanding:</b> Kombiner de tørre og våte ingrediensene. Lage potetmos  <b>For blanding og elting av gjærdeig:</b> Brøddeig Gjærdeig Pastadeig	2-3
	<b>3D-visp - vispe:</b> Blande halvtungt smør  <b>Høyeffektive blandinger:</b> Kaker Kremet/smørglasur Kjeks Bakverk Kjøttdeigblanding	1-3

### FORSIKTIG:

1. For elting av gjærdeig må du alltid velge hastighet 3 eller lavere. Bruk av en hastighet over 3 kan skade kjøkkenmaskinen.
2. Ikke skrap i bollen mens kjøkkenmaskinen er i drift.
3. Bollen og vispen er designet for å blande grundig uten hyppig skraping. Det er vanligvis nok å skrape bollen en eller to ganger under blanding.
4. Slå av kjøkkenmaskinen før skraping.
5. Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Ved tung belastning med blanding over lang tid kan det bli ubehagelig å ta på toppen av kjøkkenmaskinen. Dette er normalt.

## TEMPERATURVERN

Motoren på kjøkkenmaskinen er utstyrt med et automatisk temperaturvern, som slår av motoren hvis den blir for varm. Skulle dette skje, dreier du hastighetsvelgeren til Av, kobler fra enheten og lar den kjøle seg ned. Det er normalt at hodet til kjøkkenmaskinen blir varmt etter langvarig bruk.

## BRUKE TILBEHØR

### SETTE PÅ VALGFRITT TILBEHØR PÅ FREMRE KRAFTNAV

1. Sørg for at kjøkkenmaskinen er slått av og koblet fra.
2. Skyv opp «tilbehørsdekslet», og trykk så ned og hold tilbehørutløserklaffen mens du setter tilbehøret så langt inn i navet som mulig.
3. Slipp tilbehørutløserklaffen og drei tilbehøret litt til venstre og høyre til du hører at låsepinnen klikker på plass.
4. Sørg for at tilbehøret er låst på plass ved å trekke det ut uten å trykke ned tilbehørutløserklaffen.

### TA AV VALGFRITT TILBEHØR PÅ FREMRE KRAFTNAV

1. Slå av kjøkkenmaskinen og trekk den ut av stikkkontakten.
2. Trykk festelåsen ned og hold mens du trekker tilbehørsfestet ut av navet.

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Før du rengjør kjøkkenmaskinen, må du sørge for at strømmen er slått av i stikkkontakten, så tar du ut støpselet. Tørk over utsiden av kjøkkenmaskinen, inkludert hode og base, med en fuktet klut, og tørk deretter av med en myk, tørr klut. Tørk bort eventuelle matbiter fra strømledningen.

Vi anbefaler at du vasker blandeollen, flatvispen, ballongvispen og eltekroken i varmt såpevann og tørker av. Bruk eventuelt en børste til å fjerne klissete matrester. Alle plastdeler forringes ved langvarig bruk av oppvaskmaskin. Imidlertid kan deler av kjøkkenmaskinen vaskes i oppvaskmaskin. Dette inkluderer blandeollen i rustfritt stål, flatvispen, ballongvispen og eltekroken.

**Merk:** Skal kun legges i det øverste stativet til oppvaskmaskinen.

### Oppbevaring

Ha kjøkkenmaskinen på en praktisk plass på kjøkkenbenken, klar til bruk til enhver tid. Legg flatvispen, ballongvispen og eltekroken i blandeollen, da tilbehøret kan bli skadet hvis de oppbevares i en skuff med annet kjøkkenutstyr.

**Merk:** Vikle aldri strømkabelen rundt kjøkkenmaskinen etter bruk, da varmen fra motoren kan skade den. Av praktiske formål kan den ubrukte lengden på strømkabelen enkelt skyves inn i bunnen av kjøkkenmaskinen for oppbevaring.

## FEILSØKINGSVEILEDNING

Problem	Mulig årsak	Prøv dette
Motoren starter ikke	Motoren er overopphetet.  Hodet til kjøkkenmaskinen er ikke låst ordentlig.	Trekk ut støpselet og la motoren avkjøles. (Hodet til kjøkkenmaskinen skal være kjølig.) Legg blandingen i blandeollen til siden av tilbehøret slik at tilbehøret går helt inn i bollen.
Motoren er overopphetet.	Bruke ved høy hastighet i lang tid. Blanding er for tung. Blandemengden er for stor.	Trekk ut støpselet og la motoren avkjøles. (Hodet til kjøkkenmaskinen skal være kjølig.) Prøv å blande i mindre porsjoner.
Hodet til kjøkkenmaskinen lar seg ikke låse ordentlig.	En tykk blanding hindrer at tilbehøret går helt ned i bollen.	Legg blandingen i blandeollen til siden av tilbehøret slik at tilbehøret går helt inn i bollen.
Tilbehør treffer bollen.	Tilbehør er ikke satt inn riktig. Blandeollen er ikke låst ordentlig inn i basen.	Fjern tilbehøret og prøv å sette det inn igjen. Se instruksjonene i dette heftet om nødvendig. Lås bollen på plass. Se instruksjonene i dette heftet om nødvendig.
Kjøkkenmaskinen beveger seg på benken.	Den valgte hastigheten er for høy for blandingen. Blanding setter seg fast i tilbehøret. Mel søler på benken.	Reduser hastigheten eller bland i mindre porsjoner. Skrap ned tilbehøret og fortsett å blande.  Rengjør og tørk av benkplaten samt bunnen på kjøkkenmaskinen.

## ANBEFALT OPPSKRIFT

### Loff

Verktøy: 

Ingrediens:	mel	500g	Myknet smør	40g
	Tørrgjær	8g	Vann	340g
	Hvitt sukker	60g		

1. Legg alle ingrediensene (unntatt smør) i bollen.
2. Slå på maskinen med hastighet 1, og bland i 30 sekunder.
3. Bytt til hastighet 2-3 i ytterligere 2 minutter
4. Slå av maskinen, tilsett myknet smør i blandingen, og bland med deigen litt med en slikkepott.
5. Slå på maskinen igjen med hastighet 1 og gå til hastighet 3-4 i maksimalt 7 minutter til.
6. Dekk til deigen med et vått håndkle. La den stå i en time eller til den har blitt dobbelt så stor
7. Legg deigen på en lett melet overflate. Elt deigen litt for hånd for å slippe ut luft.
8. Form deigen til et brød eller ønsket form. La heve igjen til den har doblet seg.
9. Stek ved 23 °C / 450 °F i 20-25 minutter for et brød.

### Smørkaker

Verktøy: 

Ingrediens:	Kakemel	400g	Usaltet smør (myknet)	200g
	Melis	100g(etter smak)	Salt	1 ts
	Eggeplomme	2	Vaniljeekstrakt	Noen dråper

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Sett 3D-vispen inn i maskinen.
3. Pass på at silikonskraperøret er på tilbehøret.
4. Ha smør og melis i miksebollen, start med hastighet 1, og drei til hastighet 3-4 i ca 2,5 minutter eller til det er veldig luftig.
5. Tilsett eggeplommen i smøret (du trenger ikke å stoppe maskinen), og bland i 1-2 minutter til med hastighet 1-3 til røren blir lysegul i fargen og konsistensen blir tykk. Du trenger ikke å stoppe maskinen under prosessen.
6. Tilsett alt melet i røren. Start med hastighet 1 i 30 sekunder og bytt til hastighet 2-3 i ytterligere 2 minutter eller til deigen er jevnt blandet.
7. Legg mel på bordet, og kjevle kakedeigen til en tykkelse på 1 cm.
8. Bruk småkakeform til å skjære ut formen du ønsker.
9. Bak i 15 minutter.

### Kjøttboller

Verktøy: 

Ingrediens:	Kjøttdeig	900g	Egg	2
	Brødsmler	1.5 kopper	Parmesan	3/4 kopp
	Salt	1/2 ts	Paprika	2 ts
	løk	1(hakket)	Persille	1 bunt

1. Legg alle ingrediensene ovenfor i blande-bollen.
2. Sett 3D-vispen inn i maskinen.
3. Pass på at silikonskraperøret er på tilbehøret.
4. Start med hastighet 1 og drei til hastighet 3 eller 4; bland i til sammen: 2 minutter.

Følgende mengder er til veiledning. Viskositeten til deigen kan variere avhengig av ingrediensene og oppskriftene som brukes, så de må kanskje justeres etter behov.

## SPESIFIKASJONER

Modell: POKM267

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

Merkeeffekt: 1000W



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU. Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

## Importert og utelukkende markedsført av:

Power International AS,  
Postboks 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

## TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
2. Sähköiskun vaaralta suojautuaksesi, älä upota vatkainta, virtakaapelia tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
3. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto lasten saavuttamattomissa.
4. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Laitteita saavat käyttää 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 suorittaa puhdistustoimia tai käyttäjän kunnossapitotoita ilman valvontaa.
6. Kytke laite pois päältä ja irrota se pistorasiasta ennen lisävarusteiden vaihtamista äläkä mene lähelle vielä liikkuvia osia.
7. Irrota laite pistorasiasta aina, kun laitetta ei valvota, ja aina ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
8. Älä käytä muita kuin laitteen toimitukseen kuuluvia lisävarusteita.
9. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien liittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistusta. Irrota laite verkkovirrasta katkaisemalla virta, tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se irti pistorasiasta. Älä koskaan kisko virtajohdosta.
10. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet kaukana vatkaimista, vispilöistä ja taikinakoukuista käytön aikana. Näin vältät vammat ja/tai sekoittimeen kohdistuvat

vauriot.

11. Irrota vatkaimet sekoittimesta ennen pesemistä.
12. Pidä ruokaa sekoitettaessa kätesi ja ruoanlaittovälineet poissa kannusta vähentääksesi vakavan vamman vaaraa henkilöille tai välttääksesi yksikön vahingoittumisen. Kaavinta voi käyttää, mutta vain, kun laite ei ole käynnissä.
13. Jos virtajohto on vahingoittunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
14. Sellaisten lisävarusteiden käyttö, jotka eivät ole laitteen valmistajan suosittelemia tai myymiä, voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövamman.
15. Ei saa käyttää ulkona.
16. Älä anna virtakaapelin riippua työpöydän tai tiskipöydän reunan yli tai olla kosketuksissa pintojen kanssa, liesi mukaan lukien.
17. Syttyvien, muiden kuin elintarvikeaineiden sekoittaminen voi olla haitallista.
18. Älä käytä tätä laitetta mihinkään muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön.
19. Älä käytä laitetta tiloissa, joissa on räjähtäviä ja/tai syttyviä höyryjä.
20. Irrottaaksesi laitteen verkkovirrasta, kytke ohjain ensin Off (Pois) -asentoon ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
21. VAARA: Jotta vältytään ylikuumenemissuojan tahattoman nollauksen aiheuttamilta vaaroilta, laitteeseen ei saa syöttää virtaa ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka apuohjelma kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.

## SÄILYTÄ OHJEET TALLESSA

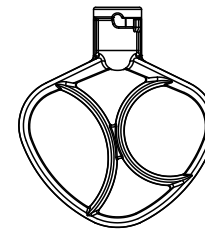
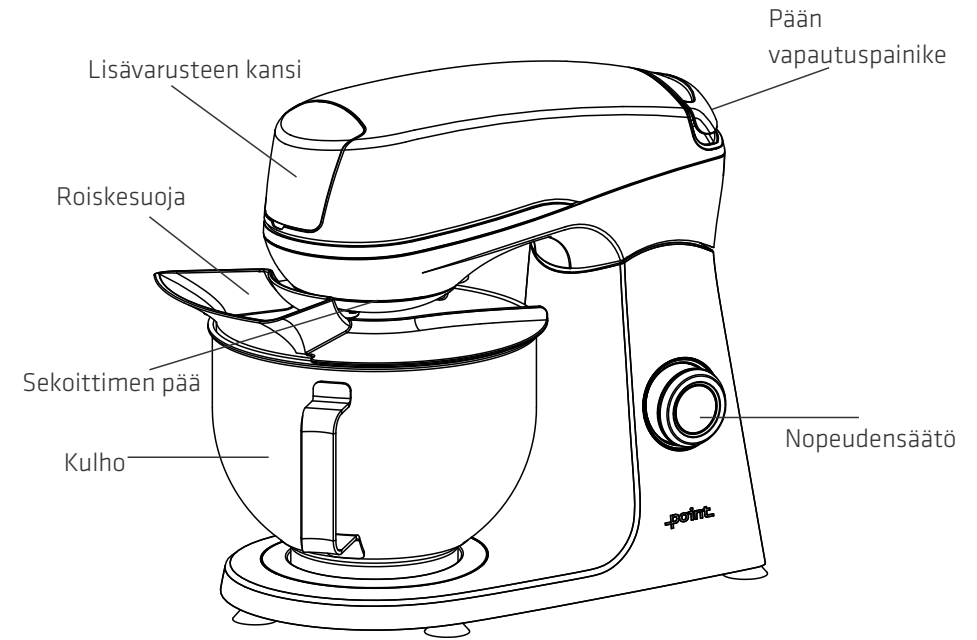
## VAARA: Välttääksesi sähköiskuvaarat:

- Liitä pistoke 2-nastaiselle pistokkeelle tarkoitettuun pistorasiaan.
  - Älä poista maadoitusnastaa.
  - Älä käytä sovitinta.
  - Älä käytä jatkojohtoa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun, tulipaloon tai kuolemaan.

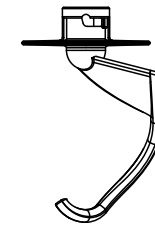
## TÄRKEÄÄ

1. Älä koskaan käytä sekoitinta yli 10 minuuttia pidempään - se ylikuumenee.
2. Jos sekoitin ylikuumenee, se aktivoi automaattisesti ylikuumenemissuojalaitteen ja kytkeytyy pois päältä. Kytke sekoitin pois päältä ja irrota se pistorasiasta. Vapauta sekoittimen pää ja kallista sitä taakse päin, kunnes lukkiutuu taaksepäin kallistettuun asentoon. Anna sekoittimen jäähtyä 30 min.
3. Älä käytä vispilää raskaisiin sekoituksiin - se voi vahingoittua.
4. Aseta kulho puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen. Tämä pitää alla olevan mekanismin peitettynä.

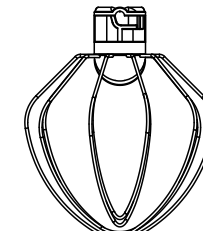
## TUOTTEEN YLEISKATSAUS



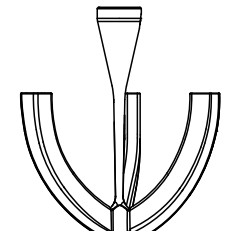
Vatkain



Taikinakoukku



Vispilä



3D Beat

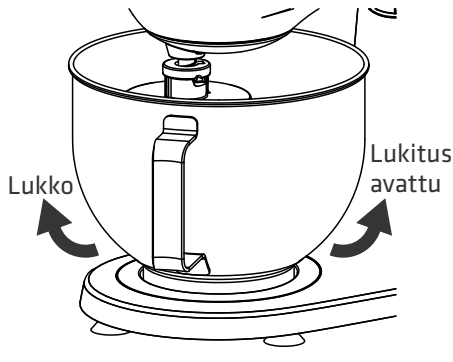


## TOIMINNAT

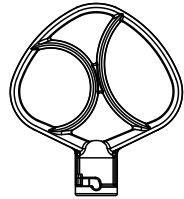
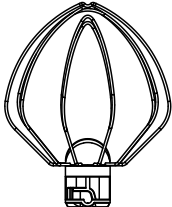
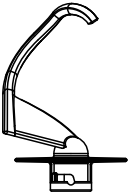
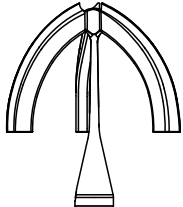
### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaali tuotteesta
- Puhdista moottorin alusta kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. Pese litteä vatkein, taikinakoukku, pallovispilä ja 4,6 litran sekoituskulho lämpimällä pesuaineliuoksella ja kuivaa huolellisesti.

### Sekoittimen käyttö

<p><b>Kulhon kiinnittäminen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke nopeuden ohjaus POIS PÄÄLTÄ.</li> <li>Irrota telinevatkain tai katkaise virta.</li> <li>Kallista moottoripää takaisin.</li> <li>Sijoita kulhon kulhonkiinnityslevyyn.</li> <li>Kierrä kulhoa myötäpäivään lukitaksesi sen jalustaan.</li> </ol>	
<p><b>Kulhon irrottaminen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke nopeuden ohjaus POIS PÄÄLTÄ.</li> <li>Irrota telinevatkain tai katkaise virta.</li> <li>Kallista moottoripää takaisin.</li> <li>Kierrä kulhoa vastapäivään irrottaaksesi sen jalustasta.</li> </ol>	
<p><b>Vatkaimen, taikinakoukun tai pallovispilän kiinnittäminen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke nopeuden ohjaus POIS PÄÄLTÄ.</li> <li>Irrota telinevatkain tai katkaise virta.</li> <li>Kallista moottoripää takaisin.</li> <li>Pujota vatkain vatkauskakseliin ja paina ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista.</li> <li>Kierrä vatkaainta vastapäivään, kiinnittäen vatkain koukulla akselin tapin päälle.</li> <li>Liitä pistoke 2-nastaiselle pistokkeelle tarkoitettuun pistorasiaan.</li> </ol>	<p><b>Vatkaimen, taikinakoukun tai pallovispilän irrottaminen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke nopeuden ohjaus POIS PÄÄLTÄ.</li> <li>Irrota telinevatkain tai katkaise virta.</li> <li>Kallista moottoripää takaisin.</li> <li>Paina vatkaainta ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista ja kierrä myötäpäivään.</li> <li>Vedä vatkain irti vatkausksesta.</li> </ol>
<p><b>Nopeudensäätimen käyttö</b></p>	
<p>Nopeudensäädin tulee käynnistettäessä aina asettaa matalimmalle nopeudelle ja sen jälkeen siirtää vähitellen korkeammalle nopeudelle aineiden kulhosta roiskumisen estämiseksi.</p>	
<p><b>Moottoripään lukitseminen ja lukituksen avaaminen</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Varmista, että moottoripää on kokonaan alhaalla.</li> <li>Testaa lukitus ennen sekoittamista yrittämällä nostaa päätä.</li> <li>Paina Pään vapautuspainike alas AVATAKSESI moottoripään lukituksen ja kallista sitten moottoripää varovasti takaisin.</li> </ol>	
<p><b>Roiskesuojan kiinnittäminen</b></p>	<p><b>Roiskesuojan irrottaminen</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke nopeuden ohjaus POIS PÄÄLTÄ.</li> <li>Irrota telinevatkain tai katkaise virta.</li> <li>Avaa moottoripään lukitus ja vedä se ylös.</li> <li>Kiinnitä litteä vatkain, taikinakoukku tai lankavispilä ja kulho.</li> <li>Aseta roiskesuoja kulhon aukon päälle roiskesuojan avoin pää itsestäsi pois päin.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke nopeuden ohjaus POIS PÄÄLTÄ.</li> <li>Irrota telinevatkain tai katkaise virta.</li> <li>Vedä roiskesuoja ulos.</li> </ol>

## Käytettävien lisävarusteiden valinta

Lisävaruste	Käyttötarkoitus/Tehtävä	Suositeltava nopeus
	<p><b>Vatkain - Sekoittaminen</b> Aloita kaikki sekoittaminen nopeudella 1</p> <p>Yhdistä kuivat ainekset ennen nestemäisten aineiden lisäämistä</p> <p><b>**CSeokset</b> Kakut Pehmennetyt/voikuorrutukset, pikkuleivät Piirakka, leivonnaiset, keksit Perunamuusi</p>	1
	<p><b>Pallovispilä - Vispaaminen:</b></p> <p><b>**CSeoksille, joihin on sisällyttävä ilmaa:</b> Munat Munanvalkuaiset Kuohukerma Keitetyt kuorutteen Sokerikakut Majoneesi</p>	11-12
	<p><b>Taikinakoukku - Hidas sekoittaminen</b> Yhdistä kuivat ja nestemäiset ainekset. Perunamuusi</p> <p><b>**CHiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen:</b> Leipätaikina Hiivataikina Pastataikina</p>	2-3
	<p><b>3D-vatkain - Vatkaus:</b> Puolikovan voin sekoittaminen</p> <p><b>**CKorkean tehokkuuden sekoitukset</b> Kakut Pehmennetyt/voikuorrutukset, pikkuleivät Leivonnaiset Jauheliuhasekoitus</p>	1-3

### VAARA:

- Valitse hiivataikinan sekoittamiseen aina nopeus kolme tai matalampi. Nopeus 3: korkeamman nopeuden käyttö voi vahingoittaa sekoitinta.
- Älä kaavi kulhoa, kun telinevatkain on käynnissä.
- Kulho ja vatkain on tarjottu tarjoamaan tehokkaan vatkauksen ilman säännöllistä kaavintaa. Kulhon kaapiminen sekoituksen aikana kerran tai kaksi on tavallisesti riittävä.
- Kytke telinevatkain pois päältä ennen kaapimista.
- Telinevatkain voi kuumeta käytössä. Raskaalla kuormalla pitkään sekoitettaessa et ehkä voi koskettaa mukavasti telinevatkaimen yläosaa. Tämä on normaalia.

## LÄMPÖSUOJA

Telinevatkaimen moottori on varustettu automaattisella lämpösuojaominaisuudella, joka sammuttaa moottorin, jos se kuumenee liikaa. Jos näin käy, kytke nopeuden valitsin Off (Pois)-asentoon. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä. On normaalia, että sekoituspää kuumenee pitkittyneessä käytössä.

## LISÄVARUSTEOSIEN KÄYTTÄMINEN

### VALINNAISTEN ETUVIRTAKESKITTIMEN LISÄOSIEN KOKOAMINEN

1. Varmista, että telinevatkain on kytketty pois päältä ja että yksikkö on irrotettu verkkovirrasta.
2. Työnnä "Lisävarusteiden kansi" ylös ja paina sitten lisävaruste alas ja pidä sitä painettuna. Vapauta liuska samalla, kun liität lisävarusteen keskittimeen niin pitkälle kuin se menee.
3. Vapauta lisävarusteen vapautusliuska ja kierrä lisävarustetta hieman vasemmalle ja oikealle, kunnes kuulet lukitusnastan naksahdavan paikalleen.
4. Varmistaaksesi, että lisävaruste on lukkiutunut paikalleen, yritä vetää se ulos painamatta lisävarusteen vapautusliuskaa.

### VALINNAISTEN ETUVIRTAKESKITTIMEN LISÄOSIEN POISTAMINEN

1. Kytke telinevatkain pois päältä ja irrota se pistorasiasta.
2. Paina lisävarusteen lukko alas ja pidä sitä painettuna, kun vedät lisävarusteosan ulos keskittimestä.

## HOITO JA PUHDISTUS

Varmista ennen telinevatkaimen puhdistamista, että virta on katkaistu ja irrota sitten pistoke pistorasiasta. Pyyhi telinevatkaimen ulkopinta, pää ja alusta mukaan lukien, kostealla liinalla ja kiillota pehmeällä, kuivalla liinalla. Pyyhi ruokajäämät virtakaapelista.

On suositeltavaa pestä sekoituskulho, vatkain, vispilä ja taikinakoukku lämpimällä pesuaineliuksella ja pyyhkiä kuivaksi - käytä harjaa, jos on tarpeen poistaa pinttyneitä ruokajäämiä. Kaikkien muoviosien laatu heikkenee pitkässä astianpesukonekäytössä. Telinevatkaimen osat ovat kuitenkin konepesunkestäviä. Näihin kuuluvat ruostumatonta terästä oleva sekoituskulho, vatkain, vispilä ja taikinakoukku.

**Huomautus:** Sijoita osat aina astianpesukoneen ylätelineeseen.

### Säilyttäminen

Sijoita telinevatkain helppopääsyiseen paikkaan työpöydällä aina valmiina käytettäväksi.

Sijoita vatkain, vispilä ja taikinakoukku sekoituskulhoon, näiden lisävarusteiden säilyttäminen laatikossa muiden ruoanlaittovälineiden kanssa voi vahingoittaa niitä.

**Huomautus:** Älä koskaan kiedo virtakaapelia käytön jälkeen sekoittimen ympärille, moottorin lämpö voi vahingoittaa sitä. Käytön helpottamiseksi virtakaapelin liikapituuden voi työntää helposti sekoittimen alustaan säilytykseen.

## VIANETSINTÄOPAS

Ongelma	Mahdollinen syy	Mitä tehdä
Moottori ei käynnisty.	Moottori on ylikuumentunut.  Sekoittimen päätä ei ole lukittu oikein.	Irrota laite pistorasiasta ja anna moottorin jäähtyä (sekoittimen pään tulee jäähtynyt ennen kuin sitä voi koskettaa). Siirrä sekoituskulhossa oleva seos lisävarusteen sivulle antaaksesi lisävarusteen ulottua koko matkaltaan kulhon sisään.
Moottori on ylikuumentunut.	Pitkäkestoinen käyttö korkealla nopeudella. Seos liian raskas. Seosmäärä liian suuri.	Irrota laite pistorasiasta ja anna moottorin jäähtyä (sekoittimen pään tulee jäähtynyt ennen kuin sitä voi koskettaa). Kokeile sekoittamista erissä.
Sekoittimen pää ei ole lukkiutunut oikein.	Paksu seos estää lisävarustetta menemästä koko matkaltaan sisään kulhoon.	Siirrä sekoituskulhossa oleva seos lisävarusteen sivulle antaaksesi lisävarusteen ulottua koko matkaltaan kulhon sisään.
Lisävaruste osuu kulhoon.	Lisävarustetta ei ole liitetty oikein. Sekoituskulhoa ei ole lukittu alustaan oikein.	Irrota lisävaruste ja yritä liittää se uudelleen. Katso tämän lehtisen ohjeet, jos on tarpeen. Lukitse kulho paikalleen. Katso tämän lehtisen ohjeet, jos on tarpeen.
Sekoitin liikkuu työpöydällä.	Valittu nopeus on seokselle liian korkea. Seosta on tarttunut lisävarusteeseen. Jauhoa tai jäämiä työpöydällä.	Laske nopeutta tai sekoita erissä. Kaavi lisävaruste puhtaaksi ja jatka sekoittamista.  Puhdista ja kuivaa työpöytä ja sekoittimen alusta.

## SUOSITELTAVA RESEPTI

### Vaalea leipä

**Työkalu:** 

<b>Aines:</b>	Jauho	500g	Pehmennetty voi	40g
	Kuivahiiva	8g	Vesi	340g
	Valkoinen sokeri	60g		

1. Lisää kaikki ainekset (paitsi voi) kulhoon.
2. Kytke laite nopeudelle 1 ja sekoita 30 sekuntia.
3. Vaihda nopeudelle 2-3 seuraavaksi 2 minuutiksi
4. Kytke kone pois päältä, lisää pehmennetty voi seokseen sekoittaen hieman taikinaa lastalla.
5. Kytke kone uudelleen päälle nopeudella 1 ja vaihda nopeuteen 3-4 enintään 7 minuutiksi.
6. Aseta taikina öljyttyyn, märkään pyyhkeeseen. Jätä se sitten kohoamaan tunniksi, tai kun se on kohonnut kaksinkertaiseksi.
7. Aseta taikina kevyesti jauhotetulle pinnalle. Vaiva taikinaa kevyesti ilman vapauttamiseksi.
8. Muotoile taikina limpuksi tai haluamaasi muotoon. Anna kohota uudelleen kooltaan kaksinkertaiseksi.
9. Paista 230 °C:n lämpötilassa 20 -25 minuuttia murekkeeksi.

### Voikeksi

**Työkalu:** 

<b>Aines:</b>	Kakkujauho	400g	Suolaton voi (pehmennetty)	200g
	Tomusokeri	100g(Maun mukaan)	Suola	1 tl
	Munankeltuainen	2	Vanilla extract	Muutama pisara

1. Esikuumenna uuni 180°C-asteeseen
2. Aseta 3D-vatkain koneeseen.
3. Varmista, että silikonikaavinputki on kiinnitetty lisävarusteeseen.
4. Lisää voi ja tomusokeri sekoituskulhoon, käynnistä nopeudella 1 ja kytke nopeudelle 3-4 noin 2,5 minuutiksi, kunnes se on hyvin pehmeää.
5. Lisää munankeltuainen voihin (konetta ei tarvitse pysäyttää), sekoita toiset 1-2 minuuttia nopeudella 1-3, kunnes taikinasta tulee vaaleankeltaista ja rakenteesta paksu. Koko prosessin aikana konetta ei tarvitse pysäyttää.
6. Lisää kaikki jauho taikinaan. Aloita nopeudella 1 30 sekuntia, vaihda nopeudelle 2-3 2 minuutiksi tai kunnes pikkuleipätaikina on sekoittunut tasaiseksi.
7. Jauhota pöytä ja pyöritä sitten pikkuleipätaikina 1 cm paksuiseksi.
8. Leikkaa piparimuotilla haluamiasi muotoja.
9. Paista 15 minuuttia.

### Lihapullat

**Työkalu:** 

<b>Aines:</b>	Jauhelihapihvi	900g	Muna	2
	Korppujauho	1,5 kuppia	Parmesaanijuusto	3/4 kuppia
	Suola	1/2 tl	Pippuri	2 tl
	Sipuli	1 (hienonnettu)	Persilja	1 nippu

1. Lisää kaikki yllä mainitut ainekset sekoituskulhoon.
2. Aseta 3D-vatkain koneeseen.
3. Varmista, että silikonikaavinputki on kiinnitetty lisävarusteeseen.
4. Aloita nopeudella 1, vaihda nopeudelle 3 tai 4, kokonaissekoitusaika: 2 minuuttia.

Seuraavat määrät on tarkoitettu ohjeellisiksi, taikinan sitko voi vaihdella käytettyjen aineiden ja reseptien mukaan ja niitä on ehkä muutettava tarpeen mukaan.

## TEKNISET TIEDOT

Malli: POKM267

Nimellisjännite: 220-240V~, 50-60Hz

Nimellisvirta: 1000W



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

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde visse grundlæggende sikkerhedsregler, herunder følgende:

1. Læs alle vejledningerne grundigt.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må røremaskinen, ledningen og stikket ikke komme i vand eller andre væsker.
3. Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og netledningen utilgængelige for børn.
4. Børn må ikke lege med dette apparat.
5. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
6. Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten inden du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
7. Stikket til apparatet skal altid trækkes ud af stikkontakten, hvis det ikke er under opsyn, og inden delene tages af og sættes på og under rengøring.
8. Brug ikke andet tilbehør, end det der følger med apparatet.
9. Når apparatet ikke er i brug, skal det slukkes og stikket skal trækkes ud af stikkontakten, før du sætter dele på eller tager dem af og før rengøring. For at afbryde apparatet, skal du først slukke det, og tag derefter fat i stikket og træk det ud af stikkontakten. Du må aldrig trække i ledningen.
10. Undgå, at røre ved bevægelige dele. For at nedsætte risikoen for personskade og/eller skader på apparatet, skal du holde hænder, hår, tøj samt dejskrabere og andet køkkenudstyr væk fra piskerisene eller dejkrogene under brug.

11. Tag piskerisene ud af apparatet, inden de vaskes.
12. Hold fingre og andre redskaber væk fra skålen, når fødevarerne blandes, så du derved mindsker risikoen for personskader eller beskadigelse af apparatet. Du kan bruge en skraber, men kun når apparatet ikke kører.
13. Hvis netledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver fare undgås.
14. Brugen af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten af apparatet, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskader.
15. Apparatet må ikke bruges udendørs.
16. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader, herunder kogeplader.
17. Blanding af brændbare stoffer, der ikke er fødevarer, kan være skadeligt.
18. Brug ikke apparatet til andet end dét, det er beregnet til.
19. Apparatet må ikke bruges i nærheden af eksplosive og/eller antændelige dampe.
20. Apparatet afbrydes ved, at slukke tænd/sluk-knappen, og træk derefter stikket ud af stikkontakten.
21. **FORSIGTIG:** For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af varmeafbrydningspunktet, må dette apparat ikke strømforsynes via en ekstern kontaktenhed, som f.eks. en timer. Apparatet må heller ikke forbindes til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsværket.

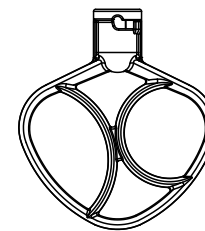
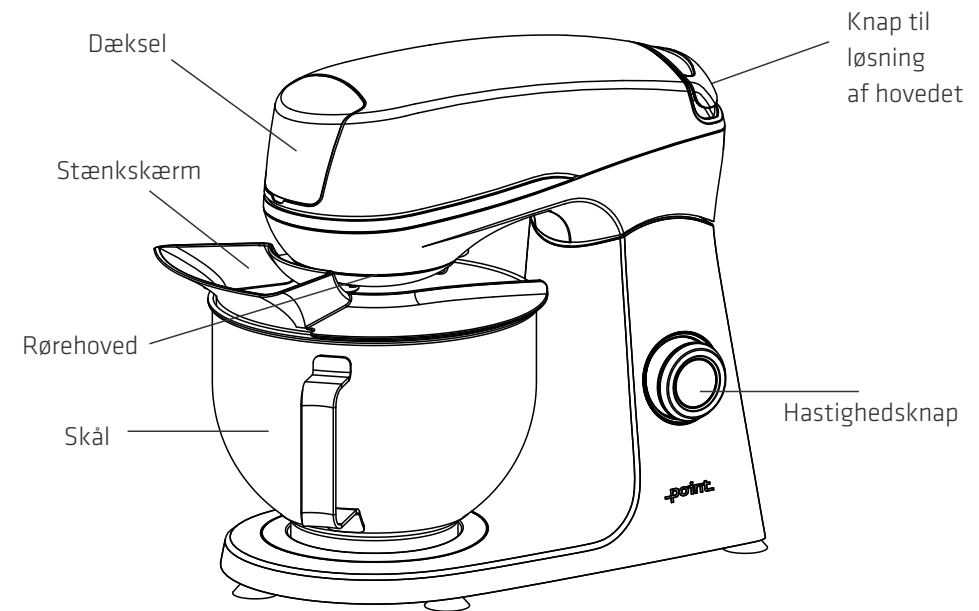
## **FORSIGTIG: Sådan beskytter du dig selv og andre mod elektrisk stød:**

- Apparatet skal sluttes til en 2-polet stikkontakt.
- Fjern ikke jordforbindelsen.
- Brug ikke en adapter.
- Apparatet må ikke bruges med en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i død, brand eller elektrisk stød.

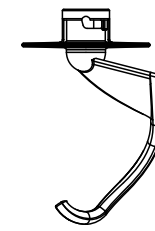
## **VIGTIGT**

1. Røremaskinen må aldrig køre i over 10 minutter ad gangen, det den vil overophede.
2. Hvis apparatet overophedes, aktiveres beskyttelse mod overophedning automatisk og apparatet slukker automatisk. Sluk røremaskinen, og træk stikket ud af stikkontakten. Løsn rørehovedet og vip det tilbage, indtil det er låst i tilbagevippet position. Lad røremaskinen hvile i 30 min.
3. Piskeriset må ikke bruges til, at røre tunge fødevarer, da dette kan beskadige det.
4. Skålen skal sættes på igen efter røringen. Dette holder mekanismen nedenunder dækket.

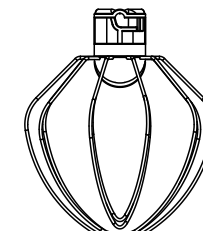
## **PRODUKTOVERSIGT**



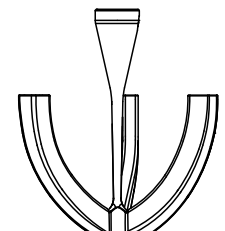
Piskeris



Dejkrog



Piskeris



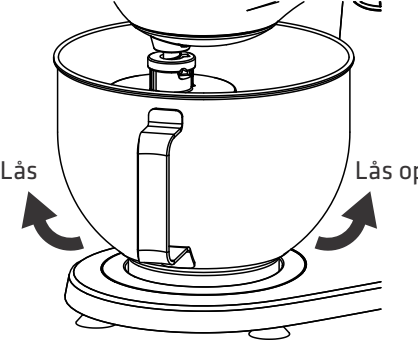
3D-piskeris

## BRUG

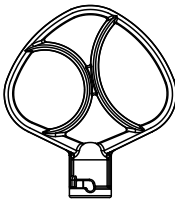
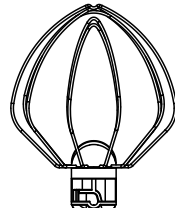
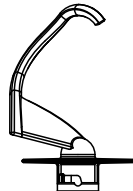
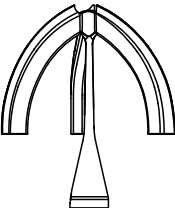
### Inden første brug

- Fjern al emballagen fra produktet
- Rengør selve røremaskinen med en fugtig klud og tør den af. Vask det flade piskeris, dejkrogen, det runde piskeris og 4,6 liter røreskålen i varmt sæbevand og tør dem grundigt af.

### Sådan bruges røremaskinen

<b>Sådan fastgøres skålen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk hastighedsknappen.</li> <li>2. Træk stikket ud af røremaskinen, eller afbryd strømmen.</li> <li>3. Vip motorhovedet tilbage.</li> <li>4. Sæt skålen på skålens klemmeplade.</li> <li>5. Drej skålen med uret for, at låse den fast i bunden.</li> </ol>	
<b>Sådan fjernes skålen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk hastighedsknappen.</li> <li>2. Træk stikket ud af røremaskinen, eller afbryd strømmen.</li> <li>3. Vip motorhovedet tilbage.</li> <li>4. Drej skålen mod uret for, at låse den af bunden.</li> </ol>	
<b>Sådan sætter du piskeriset, dejkrogen og det runde piskeris i røremaskinen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk hastighedsknappen.</li> <li>2. Træk stikket ud af røremaskinen, eller afbryd strømmen.</li> <li>3. Vip motorhovedet tilbage.</li> <li>4. Sæt piskeriset på akslen og tryk det så langt opad som muligt.</li> <li>5. Drej piskeriset mod uret, og hæng piskeriset over stiften på akslen.</li> <li>6. Slut apparatet til en stikkontakt, der er beregnet til stik med 2 stikben.</li> </ol>	<b>Sådan tager du piskeriset, dejkrogen og det runde piskeris ud af røremaskinen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk hastighedsknappen.</li> <li>2. Træk stikket ud af røremaskinen, eller afbryd strømmen.</li> <li>3. Vip motorhovedet tilbage.</li> <li>4. Tryk piskeriset så langt opad som muligt, og drej med det med uret.</li> <li>5. Træk piskeriset af akslen.</li> </ol>
<b>Sådan bruger du hastighedsknappen</b> <p>Hastighedsknappen skal altid sættes på den laveste hastighed, når du starter. Skru derefter gradvist op for hastigheden, så ingredienserne ikke sprøjter ud af skålen.</p>	
<b>Sådan låses og oplåses motorhovedet</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sørg for, at motorhovedet er helt nede.</li> <li>2. Inden du begynder at røre, skal du teste låsen ved at trække i hovedet.</li> <li>3. Tryk knappen til løsning af hovedet ned for, at låse motorhovedet op, og vip derefter motorhovedet forsigtigt tilbage.</li> </ol>	
<b>Sådan fastgøres stænkskærmen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk hastighedsknappen.</li> <li>2. Træk stikket ud af røremaskinen, eller afbryd strømmen.</li> <li>3. Lås op og træk motorhovedet op.</li> <li>4. Sæt det flade piskeris, dejkrogen eller trådpiskeriste i og sæt skålen på.</li> <li>5. Sæt stænkskærmen over skålens åbning med den åbne ende af stænkskærmen væk fra dig selv.</li> </ol>	<b>Sådan fjernes stænkskærmen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk hastighedsknappen.</li> <li>2. Træk stikket ud af røremaskinen, eller afbryd strømmen.</li> <li>3. Træk stænkskærmen ud.</li> </ol>

## Sådan vælger du tilbehør, som du ønsker at bruge

Tilbehør	Tiltænkt brug/Opgave	Anbefalet hastighed
	<b>Piskeris - Omrøring:</b> Du skal altid starte på hastighed 1  Bland først tørre ingredienser, før du tilføjer flydende ingredienser  <b>**CBlandinger:</b> Kager Kiks med fløde/glasur Småkager Kartoffelmos	1
	<b>Rundt piskeris - Piskning:</b>  <b>**CBeregnet til blandinger, der skal have luft i:</b> Æg Æggeghvider Kraftig fløde Kogte glasurblandinger Sandkage mayonnaise	11-12
	<b>Dejkrog - Langsom blanding:</b> Bland tørre og flydende ingredienser Mosning af kartofler  <b>**CBeregnet til blanding og æltning af gærdej:</b> Brødej Gærdej Pastadej	2-3
	<b>3D-piskeris - Piskning:</b> Blanding af halvtungt smør  <b>**CMeget effektive blandinger:</b> Kager Kiks med fløde/glasur Bagværk Hakket kødblanding	1-3

### FORSIGTIG:

1. Brug altid en hastighed på 3 eller lavere til æltning af gærdej. Hvis en højere hastighed bruges, kan det beskadige røremaskinen.
2. Skrab ikke skålen, når røremaskinen er i gang.
3. Skålen og blandeklingen er designet til at give grundig blanding uden hyppig skrabning. At skrab skålen en eller to gange under blandingen er normalt tilstrækkelig.
4. Sluk for røremaskinen inden skrabning.
5. Røremaskinen kan blive varm under brug. Under tung belastning med forlænget blandetid kan du muligvis ikke umiddelbart røre ved røremaskinen foroven. Dette er normalt.

## VARMEBESKYTTELSE

Røremaskinen er udstyret med en automatisk varmebeskyttelsesfunktion, som slukker motoren, hvis den bliver for varm. Hvis dette sker, skal slukke hastighedsknappen, trække stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle ned. Det er normalt, at rørehovedet bliver varmt efter længere tids brug.

## BRUG AF TILBEHØR

### SÅDAN SÆTTES ET STRØM-NAV PÅ APPARATET

1. Sørg for, at røremaskinen er slukket, og at stikket er trække ud af stikkontakten.
2. Tryk "Tilbehørsdækslet" op og tryk derefter tilbehøret ned og hold det på plads. Slip tappen, og sæt tilbehøret så langt ind i navet som muligt.
3. Slip tappen til tilbehøret, og drej tilbehøret lidt til venstre og højre, indtil du hører låsestiften klikke på plads.
4. For at sikre, at dit tilbehør er låst på plads, skal du prøve at trække det ud, mens du ikke trykker ned på frigivelsestappen til tilbehøret.

### SÅDAN FJERNES STRØM-NAVET PÅ APPARATET

1. Sluk røremaskinen, og træk stikket ud af stikkontakten.
2. Tryk låsen til tilbehøret ned og hold den nede, mens du trækker tilbehøret ud af navet.

## PASNING OG RENGØRING

Før du rengør røremaskinen, skal du sikre dig, at strømmen er slukket på stikkontakten. Træk derefter stikket ud. Tør røremaskinen af på ydersiden, herunder hovedet og bunden, med en fugtig klud og tør efter med en blød og tør klud. Tør eventuelle madrester af ledningen.

Vi anbefaler at vaske røreskålen, piskeriset og dejkrogen i varmt sæbevand og tørre dem af. Brug en børste til at fjerne fastsiddende madrester, hvis nødvendigt. Alle plastikdelene forringes med tiden, når den vaskes i opvaskemaskinen. Men nogle af røremaskinens dele kan vaskes i opvaskemaskine. Disse omfatter blandeskålen i rustfrit stål, piskeriset og dejkrog.

**Bemærk:** Må kun sættes på den øvre hylde i opvaskemaskinen.

### Opbevaring

Hold røremaskinen på et bekvem sted på køkkenbordet, så den altid er klar til brug. Put piskeriset og dejkrogen i røreskålen, da de kan tage skade af opbevaring med andet køkkenudstyr i skuffer.

**Bemærk:** Ledningen må aldrig vikles rundt om røremaskinen efter brug, da varmen fra motoren kan beskadige den. For ekstra bekvemmelighed kan delen af ledningen, der ikke bruges, nemt trykkes i bunden af røremaskinen til opbevaring.


## FEJLFINDINGSVEJLEDNING

Problem	Mulig årsag	Løsningsforslag
Motoren starter ikke.	Motoren er overophedet. Rørehovedet er ikke låst ordentligt fast.	Træk stikket ud, og lad motoren køle af (rørehovedet skal være køligt, så man kan tage fat i det). Flyt blandingen i røreskålen til siden af tilbehøret, så tilbehøret kan gå helt ind i skålen.
Motoren er overophedet.	Brug af en høj hastighed i længere tid ad gangen. Blandingen for tung. Blandingen er for stor.	Træk stikket ud, og lad motoren køle af (rørehovedet skal være køligt, så man kan tage fat i det). Prøv at blande i mindre portioner.
Rørehovedet låses ikke ordentligt fast.	En tyk blanding gør, at tilbehøret ikke kan række helt ned i skålen.	Flyt blandingen i røreskålen til siden af tilbehøret, så tilbehøret kan gå helt ind i skålen.
Tilbehøret rammer skålen.	Tilbehøret er ikke sat ordentligt i. Blandeskålen er ikke låst ordentligt fast i bunden.	Fjern tilbehøret og prøv at sætte det i igen. Se instruktionerne i denne brochure, hvis nødvendigt. Lås skålen på plads. Se instruktionerne i denne brochure, hvis nødvendigt.
Røremaskinen bevæger sig på bordpladen.	Den valgte hastighed er for høj til blandingen. Blandingen sidder fast i tilbehøret. Der er mel eller madrester på bordet.	Sænk hastigheden eller bland fødevarerne i mindre portioner. Skrab tilbehøret ned og fortsæt blandingen.  Rengør og tør bordpladen og røremaskinens bund af.



## ANBEFALET OPSKRIFT

### Hvidt brød

Værktøj: 

<b>Ingrediens:</b>	Mel	500g	Blødgjort smør	40g
	Tørgær	8g	Vand	340g
	Hvidt sukker	60g		

1. Put alle ingredienserne i skålen (undtagen smørret).
2. Tænd for maskinen på hastighed 1, og bland i 30 sekunder.
3. Skift til hastighed 2-3 i 2 minutter mere
4. Sluk for maskinen, tilsæt det blødgjorte smør i blandingen bland dejen en smule med en paletkniv.
5. Tænd maskinen igen på hastighed 1, og skru op på hastighed 3-4 i op til 7 minutter.
6. Læg dejen i en olieret skål og tildæk med et vådt håndklæde. Lad den derefter stå i en time eller indtil den har fordoblet i størrelse
7. Læg dejen på en let meldrysset overflade. Ælt dejen let i hånden for, at slippe luften ud.
8. Form dejen til et brød eller din ønskede form. Lad dejen hæve igen, indtil den er fordoblet i størrelse.
9. Bag dejen i 230°C/450°F i 20-25 minutter, så den bliver til et brød.


### Smørkage

Værktøj: 

<b>Ingrediens:</b>	Kagemel	400g	Usaltet smør (blødgjort)	200g
	Flormelis	100g(Flormelis)	Salt	1 tsk
	Æggeblomme	2	Vaniljeekstrakt	Få dråber

1. Forvarm din ovn til 180°C.
2. Sæt 3D-piskeriset i maskinen.
3. Sørg for, at skraberøret silicium er på tilbehøret.
4. Put smør og flormelis i røreskålen. Start på hastighed 1, og skru derefter op på hastighed 3-4 i cirka 2,5 minutter eller indtil blandingen er meget luftigt.
5. Tilsæt æggeblommen i smørret (du behøver ikke at stoppe maskinen), bland i 1-2 minutter mere på hastighed 1-3, indtil dejen bliver lysegul i farven og konsistensen bliver tyk. Maskinen skal ikke stoppes under forløbet.
6. Tilsæt al melet i dejen. Start på hastighed 1 i 30 sekunder. Skru derefter op på hastighed 2-3 i 2 minutter mere, eller indtil kagedejen er blandet jævnt.
7. Spred mel på bordet, og rul derefter småkagedejen ud til en tykkelse på 1 cm.
8. Brug dine kageforme til at skære den ønskede form ud.
9. Bag dejen i 15 minutter.

### Kødboller

Værktøj: 

<b>Ingrediens:</b>	Hakket oksekød	900g	Æg	2
	Brødkrummer	1,5 kopper	Parmesan-ost	3/4 kopper
	Salt	1/2 tsk	Peberfrugt	2 tsk
	Løg	1(hakket)	Persille	1 bundt

1. Put alle ovenstående ingredienser i røreskålen.
2. Sæt 3D-piskeriset i maskinen.
3. Sørg for, at skraberøret silicium er på tilbehøret.
4. Start på hastighed 1, og skru derefter op på hastighed 3 eller 4. Samlet blandetid: 2 minutter.

Følgende mængder er vejledende. Dejens tæthed afhænger af ingredienserne og opskrifterne, der bruges, så de skal muligvis justeres efter behov.

## SPECIFIKATIONER

Model: POKM267

Nominal spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Nominal effekt: 1000W



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

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner noggrant.
2. För att skydda dig mot risken för elektriska stötar får du inte lägga matberedaren, nätkabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
3. Maskinen får inte användas av barn. Håll maskinen och nätsladden utom räckhåll för barn.
4. Låt inte barn leka med apparaten.
5. Apparaten får användas av 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 medvetna om riskerna. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
6. Stäng av maskinen och koppla dra ut nätanslutningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under användning.
7. Koppla alltid bort maskinen från elnätet om den lämnas utan tillsyn och innan du monterar, tar isär eller rengör. Använd inte andra tillbehör än de som medföljer apparaten.
8. Stäng av apparaten och dra ut kontakten från eluttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den. För att koppla bort, stäng av, ta tag i kontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra aldrig i själva kabeln.

10. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra redskap borta från visp eller degkrokar under drift för att undvika skador och/eller skador på matberedaren.
11. Ta bort visparna från matberedaren innan du rengör dem.
12. Håll händer och andra redskap borta från behållaren när du blandar mat för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på apparaten. En skrapa får användas, men endast när enheten inte är igång.
13. Om elkabeln är skadad måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att förhindra faror.
14. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
15. Använd inte utomhus.
16. Låt inte nätkabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänk och rör inte varma ytor, inklusive spisen.
17. Att blanda brännbara ämnen som inte är livsmedel kan vara farligt.
18. Använd inte den här apparaten för annat än den är avsedd för.
19. Använd inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga ångor.
20. Om du vill koppla bort apparaten, vrid reglaget till av och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
21. FÖRSIKTIGHET! För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av värmeavstängning, får denna produkt inte tillföras ström genom en extern kopplingsanordning, såsom en timer eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av.

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

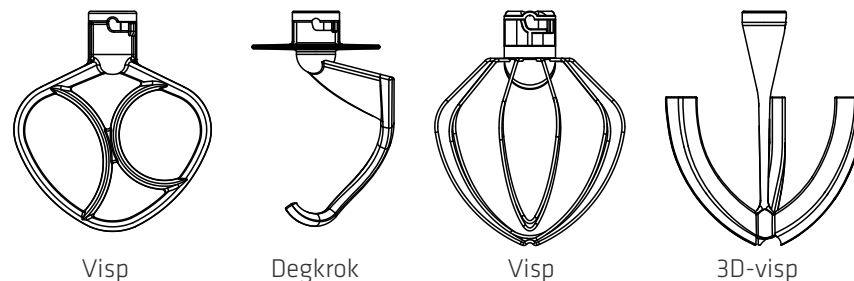
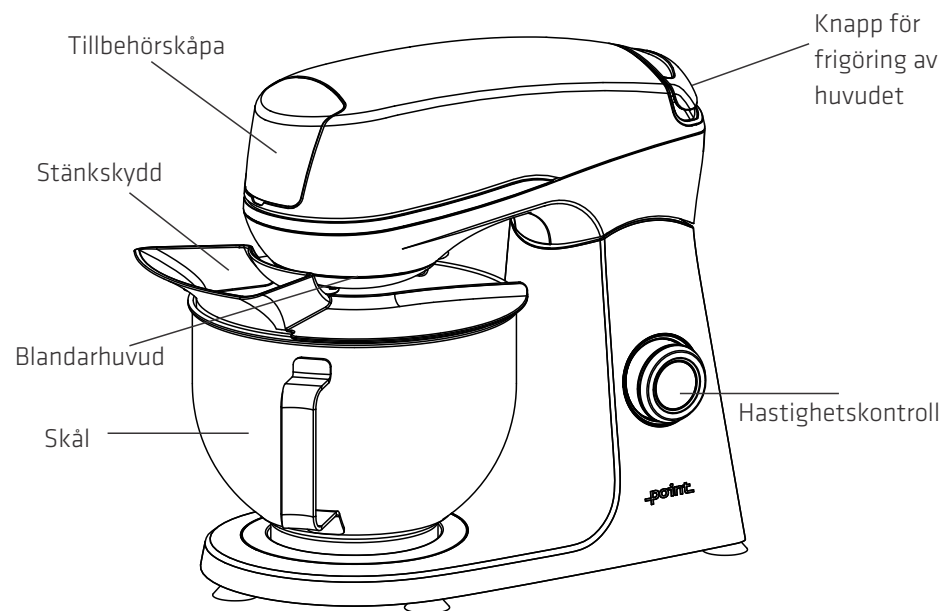
## FÖRSIKTIGHET! För att säkerställa att det inte finns någon isk för elektriska stötar:

- Anslut till ett 2-stiftsuttag.
- Ta inte bort jorduttaget.
- Använd inte en adapter.
- Använd inte en förlängningssladd.
- Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

## VIKTIGT

1. Kör aldrig matberedaren längre än 10 minuter - den kommer att överhettas.
2. Om överhettning uppstår aktiverar matberedaren automatiskt överhettningsskyddet och stänger av sig själv. Stäng av matberedaren och dra ut kontakten från vägguttaget. Släpp matberedarens huvud och luta det bakåt tills det är låst i bakåtvänt läge. Låt matberedaren vila i 30 minuter.
3. Använd inte vispen för tunga blandningar - du kan skada den.
4. Efter rengöringen monteras skålen på nytt. På så sätt hålls mekanismen under täckt.

## PRODUKTÖVERSIKT

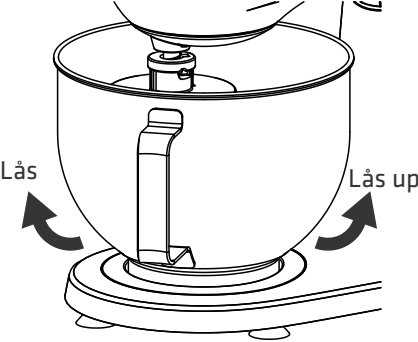


## FUNKTIONER

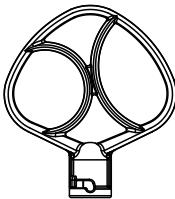
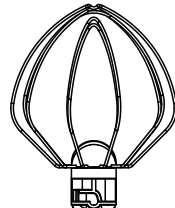
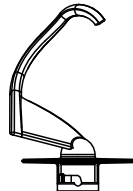
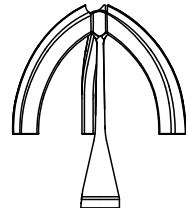
### Innan första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial från produkten
- Rengör matberedarens bas med en fuktig trasa och torka den ordentligt. Rengör den platta vispen, degkroken, ballongvispen och 4,6 l-skålen med varmt vatten och diskmedel och torka noggrant.

### Använda matberedaren

<b>Fästa skålen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrid hastighetsreglaget till AV.</li> <li>2. Koppla ur matberedaren eller koppla bort strömmen.</li> <li>3. Luta motorhuvudet bakåt.</li> <li>4. Placera skålen på fästplattan.</li> <li>5. Vrid skålen medurs för att låsa fast den i basen.</li> </ol>	
<b>Ta bort skålen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrid hastighetsreglaget till AV.</li> <li>2. Koppla ur matberedaren eller koppla bort strömmen.</li> <li>3. Luta motorhuvudet bakåt.</li> <li>4. Vrid skålen moturs för att lossa den från basen.</li> </ol>	
<b>Fästa en visp, degkrok eller ballongvisp</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrid hastighetsreglaget till AV.</li> <li>2. Koppla ur matberedaren eller koppla bort strömmen.</li> <li>3. Luta motorhuvudet bakåt.</li> <li>4. Sätt i vispen i vispaxeln och pressa uppåt så långt som möjligt.</li> <li>5. Vrid vispen moturs och haka fast vispen över stiftet på axeln.</li> <li>6. Anslut till ett vägguttag med två stift.</li> </ol>	<b>Ta bort visp, degkrok eller ballongvisp</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrid hastighetsreglaget till AV.</li> <li>2. Koppla ur matberedaren eller koppla bort strömmen.</li> <li>3. Luta motorhuvudet bakåt.</li> <li>4. Pressa upp vispen så långt som möjligt och vrid medurs.</li> <li>5. Dra ut vispen från vispaxeln.</li> </ol>
<b>Använda hastighetsreglaget</b> <p>Hastighetsreglaget ska alltid ställas in på lägsta hastigheten vid start och sedan gradvis flyttas till önskad högre hastighet för att undvika att ingredienser stänks ut ur skålen.</p>	
<b>Låsa och låsa upp motorhuvudet</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se till att motorhuvudet är helt nedfällt.</li> <li>2. Innan du blandar, testa låset genom att försöka lyfta upp huvudet.</li> <li>3. Tryck ned huvudets frigöringsknapp för att låsa upp motorhuvudet och luta sedan motorhuvudet försiktigt bakåt.</li> </ol>	
<b>Fästa stänkskyddet</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrid hastighetsreglaget till AV.</li> <li>2. Koppla ur matberedaren eller koppla bort strömmen.</li> <li>3. Lås upp och lyft upp motorhuvudet.</li> <li>4. Sätt fast plattvisp, degkrok eller ballongvisp och skålen.</li> <li>5. Placera stänkskyddet över skålens öppning med den öppna delen av stänkskyddet bort från dig.</li> </ol>	<b>Ta bort stänkskyddet</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrid hastighetsreglaget till AV.</li> <li>2. Koppla ur matberedaren eller koppla bort strömmen.</li> <li>3. Ta ut stänkskyddet.</li> </ol>

## Välja tillbehör för användning

Tillbehör	Använd för / uppgift	Rekommenderad hastighet
	<b>Visp - omrörning:</b> Starta all blandning på hastighet 1 för omrörning  Kombinerar den torra ingrediensen innan du tillsätter den flytande ingrediensen  <b>**Cför blandningar:</b> Tårter Kakor med grädd- eller smörglasyr Pajdeg Kex Potatismos	1
	<b>Ballongvisp - vispa:</b>  <b>**Cför blandningar som behöver luft:</b> Ägg Äggvita Kraftig grädd- Kockt glassyr Sockerkaka Majonnäs	11-12
	<b>Degkrok - långsam blandning:</b> Blanda den torra ingrediensen med den flytande ingrediensen. Mosa potatis  <b>**Cför blandning och knådning av jästdeg:</b> Bröddeg Jästdeg Pastadeg	2-3
	<b>3D-visp - vispa:</b> Blanda halvtungt smör  <b>**Chögeffektiva blandningar:</b> Tårter Kakor med grädd- eller smörglasyr Bakverk Blandning av köttfärs	1-3

### FÖRSIKTIGHET!

1. När du knådar jästdeg ska du alltid välja hastighet 3 eller lägre. Om du använder en annan hastighet än hastighet 3 kan mixern skadas.
2. Skrapa inte i skålen medan matberedaren är igång.
3. Skålen och vispen är utformade för att bearbeta ordentligt utan frekvent skrapning. Det räcker oftast att skrapa skålen en eller två gånger under bearbetningen.
4. Stäng av matberedaren innan du skrapar.
5. Matberedaren kan bli varm under användning. Vid tung belastning och längre bearbetningstid kan det hända att det känns obehagligt att röra överdelen av matberedaren. Detta är normalt.

## VÄRMESKYDD

Motorn i din matberedare är utrustad med en automatisk termisk skyddsfunktion som stänger av motorn om den blir för varm. Om detta skulle inträffa, vrid hastighetsväljaren till Off (Av), dra ur kontakten och låt enheten svalna. Det är normalt att blandarhuvudet blir varmt efter långvarig användning.

## ANVÄNDA TILLBEHÖR

### MONTERA TILLBEHÖR PÅ DET FRÄMRE KRAFTNAVET

1. Se till att matberedaren är avstängd och att enheten är urkopplad.
2. Skjut upp tillbehörskåpan och tryck sedan nedåt och håll kvar frigöringsfliken för tillbehör medan du för in tillbehöret i navet så långt som möjligt.
3. Släpp frigöringsfliken och rotera fästet lite åt vänster och höger tills du hör att låsstiftet klickar på plats.
4. För att säkerställa att tillbehöret är låst på plats kan du försöka dra ut det utan att trycka på frigöringsfliken för tillbehör.

### TA BORT TILLBEHÖR FRÅN DET FRÄMRE KRAFTNAVET

1. Stäng av matberedaren och koppla ur den från vägguttaget.
2. Tryck ner tillbehörslåset och håll kvar det medan du drar ut tillbehörets fäste ur navet.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Innan du rengör din matberedare ska du se till att strömmen är avstängd i vägguttaget och sedan dra ut kontakten. Torka av matberedarens utsida, inklusive huvudet och basen, med en fuktad trasa och polera med en mjuk och torr trasa.

Torka bort eventuella överflödiga matpartiklar från nätkabeln.

Vi rekommenderar att du rengör skålen, vispen och degkroken i varmt vatten och diskmedel och torkar dem torra - använd en borste om det behövs för att ta bort eventuella klibbiga matpartiklar. Alla plastkomponenter försämras vid långvarig användning i diskmaskin. Det finns dock delar av din matberedare som tål att köras i diskmaskin. Dessa inkluderar skålen i rostfritt stål, vispar och degkroken.

**Obs:** Placera endast på diskmaskinens översta hyllplan.

### Förvaring

Placera din matberedare på en praktisk plats på köksbänken, så att den är redo att användas när du behöver den.

Placera vispar och degkroken i mixerskålen eftersom förvaring av dessa tillbehör i en låda tillsammans med annan köksutrustning kan orsaka skador.

**Obs:** Linda aldrig nätkabeln runt matberedaren efter användning eftersom värmen från motorn kan skada den. För ökad bekvämlighet kan den oanvända längden på nätkabeln enkelt skjutas in i matberedarens bas för förvaring.

## FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Möjlig orsak	Vad ska jag göra
Motorn startar inte.	Motorn är överhettad.  Blandarhuvudet är inte låst ordentligt.	Koppla ur kontakten och låt motorn svalna (blandarhuvudet ska kännas svalt vid beröring). Flytta blandningen i skålen till sidan av tillbehöret så att det kan gå hela vägen ner i skålen.
Motorn är överhettad.	Användning av hög hastighet under lång tid. Blandningen är för tung. Blandningsmängden är för stor.	Koppla ur kontakten och låt motorn svalna (blandarhuvudet ska kännas svalt vid beröring). Prova att blanda i omgångar.
Blandarhuvudet låses inte fast ordentligt.	En tjock blandning hindrar redskapet från att gå hela vägen ner i skålen.	Flytta blandningen i skålen till sidan av tillbehöret så att det kan gå hela vägen ner i skålen.
Tillbehöret slår i skålen.	Tillbehöret har inte satts i på rätt sätt. Skålen är inte ordentligt låst i basen.	Ta bort tillbehöret och försök sätta in det igen. Se instruktionerna i det här häftet om det behövs. Lås skålen på plats. Se instruktionerna i det här häftet om det behövs.
Matberedaren rör sig på bänkskivan.	Den valda hastigheten är för hög för blandningen. Blandningen fastnar i tillbehöret. Mjöl eller spill på bänkskivan.	Sänk hastigheten eller blanda i omgångar. Skrapa av redskapet och fortsätt att blanda.  Rengör och torka bänkskivan och basen.

## REKOMMENDERADE RECEPT

### Vitt bröd

Tillbehör: 

<b>Ingredienser:</b>	Mjöl	500g	Mjukt smör	40g
	Torrjäst	8g	Vatten	340g
	Vitt socker	60g		

1. Lägg alla ingredienser (utom smör) i skålen.
2. Slå på maskinen med hastighet 1, blanda i 30 sekunder.
3. Ändra till hastighet 2-3 i ytterligare 2 minuter
4. Stäng av maskinen, tillsätt det mjuka smöret i blandningen och blanda ihop det med degen med en spatel.
5. Slå på maskinen igen på hastighet 1 och gå till hastighet 3-4 i ytterligare högst 7 minuter.
6. Täck degen med en våt handduk. Låt den sedan stå i en timme eller tills den har fördubblats i storlek
7. Lägg degen på en lätt mjölad yta. Knåda degen lätt för hand för att frigöra luft.
8. Forma degen till en limpa eller till den form du önskar. Låt jäsa igen tills den har fördubblats i storlek.
9. Grädda i 230 °C i 20-25 minuter för en limpa.

### Smörkakor

Tillbehör: 

<b>Ingredienser:</b>	Kakmjöl	400g	Osaltat smör (mjukt)	200g
	Florsocker	100g(efter smak)	Salt	1 tsk
	Äggula	2	Vaniljextrakt	Några droppar

1. Förvärm ugnen till 180°C.
2. Sätt i din 3D-visp i maskinen.
3. Se till att silikonkrapan sitter på fästet.
4. Lägg smöret och florsockret i skålen, börja med hastighet 1 och höj sedan till hastighet 3-4 i ca 2,5 minuter eller tills det är mycket fluffigt.
5. Tillsätt äggulan i smöret (du behöver inte stanna maskinen), blanda i ytterligare 1-2 minuter med hastighet 1-3, tills smeten blir ljusgul i färgen och konsistensen blir tjock. Du behöver inte stoppa maskinen under hela processen.
6. Häll i allt mjöl i smeten. Börja med hastighet 1 i 30 sekunder, ändra till hastighet 2-3 i ytterligare 2 minuter eller tills kakdegen är jämnt blandad.
7. Mjöla bordet och kavla ut kakdegen till 1 cm tjocklek.
8. Använd ditt kakmått för att stansa ut den form du vill ha.
9. Grädda i 15 minuter.

### Köttbullar

Tillbehör: 

<b>Ingredienser:</b>	Malet nötkött	900g	Ägg	2
	Ströbröd	1,5 koppar	Parmesanost	3/4 koppar
	Salt	1/2 tsk	Chilipeppar	2 tsk
	Lök	1(hackad)	Persilja	1 knippe

1. Lägg alla ovanstående ingredienser i skålen.
2. Sätt i din 3D-visp i maskinen.
3. Se till att silikonkrapan sitter på fästet.
4. Börja med hastighet 1, ändra till hastighet 3 eller 4, total blandningstid: 2 minuter.

Följande kvantiteter är vägledande, men degen kan ha olika viskositet beroende på vilka ingredienser och recept som används, så de kan behöva justeras efter behov.

## SPECIFIKATION

Modell: POKM267

Märkspänning: 220-240V~, 50-60Hz

Märkeffekt: 1000W



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/kundservice/>  
T: 08 517 66 000